

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

REP17/NE

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Quarantième Session
Genève (Suisse), 17-22 juillet 2017**

**RAPPORT DE LA NEUVIÈME SESSION DU
COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT
Siège de la FAO, Rome (Italie)
15-19 mai 2017**

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux.....	page iii
Liste des sigles et acronymes.....	page iv
Rapport de la neuvième session du comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient.....	page 1

Paragraphes

Introduction.....	1
Ouverture de la session.....	2-3
Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour).....	4
Discours inaugural sur l'authenticité/l'intégrité des denrées alimentaires (point 2 de l'ordre du jour).....	5-11
Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays de la région (Point 3.1 de l'ordre du jour)	
Établissement des priorités relatives aux besoins de la région et aux approches possibles pour les aborder (point 3.2 de l'ordre du jour).....	12-22
Utilisation des normes du codex dans la région (point 4 de l'ordre du jour).....	23-35
Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres organes subsidiaires (Point 5 de l'ordre du jour).....	36
Travaux du Codex pertinents pour la région (Point 6 de l'ordre du jour).....	37-44
Suivi de la mise en œuvre du plan stratégique du codex (Plan stratégique pour le CCNE 2014-2019 – État d'avancement de la mise en œuvre) (point 7 de l'ordre du jour).....	45-52
Avant-projet de norme régionale sur le dough (Point 8 de l'ordre du jour).....	53-65
Avant-projet de norme régionale sur le za'atar (mélange d'épices) (Point 9 de l'ordre du jour).....	66-85
Document de travail sur les salades préemballées prêtes à consommer (point 10 de l'ordre du jour).....	86-90
Nomination du coordonnateur (point 11 de l'ordre du jour).....	91
Autres questions (point 12 de l'ordre du jour).....	92-102
Date et lieu de la prochaine session (point 13 de l'ordre du jour).....	103

Annexes

Annexe I - Liste des participants	page 14
Annexe II - Plan stratégique pour le CCNE 2014-2019.....	page 20
Annexe III - Avant-projet de norme régionale pour le dough.....	page 25
Annexe IV - Avant-projet de norme régionale pour le za'atar (mélange d'épices).....	page 34

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Par.
Membres CCEXEC (73 ^e session) CAC (40 ^e session)	Observations / Adoption	Avant-projet de norme régionale sur le dough	N21-2011	5/8	65, Annexe III
CCFA (49 ^e session) CCFL (44 ^e session)	Approbation	Sections correspondantes de l'avant-projet de norme régionale sur le dough			
Membres CCEXEC (73 ^e session) CAC (40 ^e session) Groupe de travail électronique (Liban) CCNE (10 ^e session)	Observations / Adoption	Avant-projet de norme régionale sur le za'atar (mélange d'épices)	N13-2013	5	85, Annexe IV
		Les sections sur la composition, les additifs alimentaires et l'échantillonnage sont à préciser en vue de la mise au point finale par le CCNE à sa dixième session			
CAC (40 ^e session)	Nomination	La République islamique d'Iran est reconduite dans ses fonctions de Coordonnateur pour le Proche-Orient			91
FAO/OMS Secrétariat du Codex Coordonnateur CCNE (10 ^e session)	Information / Décision	La lutte contre la fraude alimentaire (authenticité et intégrité des denrées alimentaires) figure parmi les besoins essentiels et les besoins nouveaux de la région mais cette question doit être traitée de manière globale dans l'ensemble du système du Codex (par exemple dans le cadre du prochain Plan stratégique du Codex [2020-2025])			10
FAO/OMS Membres	Information / Décision	Les contaminants et l'infrastructure des systèmes nationaux de contrôle des aliments sont les principales préoccupations de la région			14
		La plateforme en ligne pour le partage de l'information sur les systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments doit être revue et perfectionnée, en particulier de manière à être disponible en langue arabe			22
Secrétariat du Codex Membres	Information / Décision	L'enquête sur l'utilisation des normes du Codex doit être améliorée du point de vue des fonctionnalités et du champ couvert (questions à ajouter ou à développer, concernant notamment l'étiquetage et la fraude alimentaire) Les pays de la région ont du mal à adapter les normes du Codex à leurs besoins nationaux. La mise à disposition des normes en arabe pourrait rendre la tâche plus facile, de même que l'alignement de la réglementation des pays Membres sur les normes du Codex			35
Secrétariat du Codex Coordonnateur Membres	Information / Décision	Le débat sur les travaux du Codex intéressant la région doit continuer, en vue de mettre en évidence les questions transversales et d'obtenir un appui régional pour ces questions			44
Coordonnateur Groupe chargé du suivi CCNE (10 ^e session)	Information / Décision	État d'avancement et suivi de la mise en œuvre des activités inscrites dans le Plan stratégique du Codex pour le CCNE, 2016-2019			49
Groupe de travail électronique (Liban)	Information / Décision	Le document de travail sur les salades préemballées prêtes à consommer doit être élaboré plus avant afin			90

Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Par.
Membres CCNE (10 ^e session)		de déterminer comment traiter au mieux la question dans le cadre du Codex, en vue d'une décision du CCNE à sa dixième session			
Membres CCNE (10 ^e session)	Information / Décision	Propositions relatives à l'élaboration de normes sur les produits halal. La question du fromage fondu (sous réserve des conclusions des débats au sein du Comité sur le lait et les produits laitiers/CAC) et celle du maamoul seront examinées par le CCNE à sa dixième session			97, 99, 100

LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES

CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
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
CCNE	Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
CCSCH	Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
ISIRI	Institut des normes et de la recherche industrielle de la République islamique d'Iran
LM	limite maximale
LMR	limite maximale de résidus
SMIIC	Institut de normalisation et de métrologie des pays islamiques
Accord SPS	Accord de l'OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires
OTC	Accord de l'OMC sur les obstacles techniques au commerce
ONUUDI	Organisation des Nations Unies pour le développement industriel
OMS	Organisation mondiale de la santé
WTO	Organisation mondiale du commerce
ML	Maximum Level
MRL	Maximum Residue Limit
NCCs	National Codex Committee
RCCs	Regional Coordinating Committees
SIDA	Swedish International Development Agency
SMIIC	Standards and Metrology Institute for the Islamic Countries
SPS	Sanitary and Phytosanitary (WTO Agreement)
TBT	Technical Barrier to Trade (WTO Agreement)
UNIDO	United Nations Industrial Development Organization
WHO	World Health Organization
WTO	World Trade Organization

INTRODUCTION

1. Le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (CCNE) a tenu sa neuvième session au Siège de la FAO, à Rome (Italie), du 15 au 19 mai 2017, avec le concours du Gouvernement de la République islamique d'Iran. La session était présidée par M. Mohammad Hossein Shojaee Aliabadi, Conseiller scientifique principal à l'Institut des normes et de la recherche industrielle de la République islamique d'Iran (ISIRI). Y ont participé 13 États Membres, six pays observateurs, une organisation membre en qualité d'observateur (Union européenne), quatre organisations en qualité d'observateur et un pays ayant le statut d'observateur spécial (Palestine). La liste des participants figure à l'annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION¹

2. M^{me} Nayyerh Piroozbakht, Présidente de l'Institut des normes et de la recherche industrielle en Iran, a ouvert la session. Elle a noté que, à la lumière de la croissance démographique mondiale et des efforts de la communauté internationale visant à allonger l'espérance de vie, il était plus important que jamais de maîtriser la qualité de l'alimentation afin de protéger la santé et la sécurité sanitaire des consommateurs dans tous les pays. Ces dernières années, la pollution environnementale est devenue un sujet de forte préoccupation pour l'humanité. Il appartient aux États Membres du Codex de faire œuvre de pionnier en matière de production et de distribution de produits biologiques respectueux de l'environnement, de réduire l'utilisation de pesticides et d'agents de conservation et d'améliorer les techniques de transformation alimentaire.
3. Ont également pris la parole M^{me} Renata Clarke, responsable de l'Unité de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments de la FAO, M. Soren Madsen, fonctionnaire technique au Bureau régional de la Méditerranée orientale de l'OMS, M^{me} Awilo Ochieng Pernet, Présidente de la Commission du Codex Alimentarius, et M^{me} Annamaria Bruno, Fonctionnaire principale chargée des normes alimentaires au Secrétariat du Codex.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour)²

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de la session et il est convenu d'examiner les questions suivantes au titre du point 12 («Autres questions»), en plus de celles dont l'examen était prévu, en fonction du temps disponible:
 - exigences générales relatives aux produits halal;
 - élaboration d'une norme régionale sur le fromage fondu;
 - élaboration d'une norme régionale sur le maamoul
 - communication avec la Palestine.

DISCOURS INAUGURAL SUR L'AUTHENTICITÉ/L'INTÉGRITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES (point 2 de l'ordre du jour)³

5. Au nom de la FAO et de l'OMS, le représentant de l'OMS a présenté ce point de l'ordre du jour et a expliqué qu'il était désormais d'usage pour les six comités régionaux de coordination, dans le cadre du processus de revitalisation, d'inviter un éminent spécialiste à prononcer un discours inaugural. L'objectif de cette allocution était d'encourager un dialogue ouvert sur un sujet revêtant une pertinence et une importance particulières du point de vue de la région et de contribuer à sensibiliser les responsables politiques de haut niveau aux questions relatives au Codex et à mobiliser l'appui nécessaire aux activités du Codex.
6. Le Président a présenté le thème «Authenticité/intégrité des denrées alimentaires» et le conférencier d'honneur, M. Christopher Elliott, de l'Université Queen's de Belfast (Royaume-Uni).

¹ CRD01 (déclarations de la cérémonie d'ouverture)

² CX/NE 17/09/01(REV)

³ CX/NE 17/09/02.

Le rapport de la session et les documents de travail peuvent être consultés sur le site web du Codex: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/fr/> sous «Réunions et rapports», CCNE09.

Les normes du Codex et textes apparentés mentionnés dans le présent rapport peuvent être consultés sur le site web du Codex sous «Normes officielles».

Les autres textes du Codex mentionnés dans le présent rapport peuvent être consultés sous ¶ «Procédures et stratégies».

7. Elliott s'est adressé au Comité, auquel il a rappelé que le Codex se distinguait par sa capacité de participer à la résolution du problème transversal que constituaient l'authenticité et l'intégrité des denrées alimentaires et la fraude alimentaire. Il a fait part de son expérience au service du Gouvernement du Royaume-Uni: l'examen des systèmes qu'il avait réalisés à la suite d'une crise fortement médiatisée concernant l'intégrité des denrées alimentaires avait abouti à des recommandations sur la formulation d'un cadre national pour la prévention des infractions à la législation encadrant le secteur alimentaire. Il a insisté sur le caractère généralisé et protéiforme de la fraude alimentaire et de ses effets, en soulignant que personne au monde n'était épargné.
8. En effet, aucun pays n'échappe à ce fléau, qui peut se manifester de bien des manières. Un très large éventail d'ingrédients, de produits et d'aliments transformés peuvent faire l'objet d'une fraude. En outre, plus la filière alimentaire est complexe, plus les points de vulnérabilité sont nombreux. Par conséquent, il est nécessaire de créer des mécanismes permettant d'échanger des informations sur la fraude alimentaire aux niveaux local, national et international afin que les principales parties prenantes puissent les analyser. Il est tout aussi essentiel d'harmoniser les définitions dans le domaine de la fraude alimentaire et de l'intégrité des denrées alimentaires afin de permettre l'élaboration et la mise en œuvre d'une législation forte. Il est extrêmement compliqué de détecter la fraude alimentaire sur la base d'une analyse et cela fait appel à des techniques très diverses.

Il ne fait aucun doute qu'il convient de procéder à un contrôle préliminaire au moyen d'outils techniques portables et peu onéreux, avant d'effectuer une analyse plus approfondie en vue de confirmer ou d'infirmer les premiers résultats. Cependant, pratiquer des tests ne suffit pas, il est indispensable de disposer aussi de mécanismes de traçabilité fiables pour pouvoir concevoir un système qui permettrait non seulement de détecter la fraude mais aussi de la prévenir. Au vu du grand nombre d'ingrédients, de produits et d'aliments transformés présents sur le marché mondial, il est nécessaire d'adopter une approche fondée sur l'analyse des risques pour déterminer les priorités, qui peuvent varier d'un pays à l'autre et en fonction des événements (mauvaises récoltes, par exemple).

9. À l'issue de la présentation, le Comité a participé à un échange de vues animé par le Secrétariat du Codex et il s'est accordé sur les recommandations suivantes:
 - a) Renforcer les systèmes nationaux de contrôle des aliments
 - i. L'efficacité des systèmes nationaux de contrôle des aliments est le pivot de la détection de la fraude alimentaire et de la lutte contre ce fléau. Des exemples portant sur des systèmes alimentaires ont été présentés.
 - ii. Il est important de disposer de mécanismes de traçabilité fiables pour pouvoir détecter les aliments frauduleux tout au long de la filière, notamment dans le cadre des échanges aussi bien nationaux qu'internationaux. La chaîne de blocs, technologie élaborée dans le secteur financier, fait l'objet d'essais visant à déterminer si elle est applicable en la matière.
 - iii. Un cadre législatif fort, prévoyant des sanctions dissuasives, est essentiel.
 - iv. Les plans stratégiques nationaux dont l'objectif est de détecter la fraude et d'y faire face grâce à des vérifications et à la traçabilité constituent un outil pertinent.
 - v. Il faudrait que tous les pays soient en mesure de réaliser des essais préliminaires, avant d'envoyer les échantillons à des laboratoires de référence ou des centres d'excellence en vue d'obtenir confirmation étant donné que les contrôles de répression des fraudes alimentaires sont coûteux. Ce pourrait être une activité judicieuse à coordonner au niveau régional.
 - vi. Bien qu'il soit compliqué de repérer une éventuelle fraude lorsqu'il s'agit d'aliments transformés, la détection précoce dans les chaînes d'approvisionnement est essentielle.
 - vii. Une meilleure coordination avec les autorités chargées de l'application des lois pourrait contribuer à la lutte contre la fraude au moyen de vérifications aux frontières et de contrôles à l'importation renforcés (y compris pendant le stockage et le transport).
 - b) Adopter une approche fondée sur l'analyse des risques
 - i. Repérer (notamment au moyen d'anticipations et de prévisions, plus de vérifications du bilan massique) les produits les plus susceptibles de faire l'objet d'une fraude alimentaire et les contrôler en priorité.
 - ii. Évaluer les risques spécifiques liés à la sécurité sanitaire des aliments qui sont imputables à des activités frauduleuses (quantité de résidus de pesticides et/ou utilisation de pesticides interdits, par exemple).
 - iii. Évaluer les risques spécifiques liés à la qualité des aliments qui sont imputables à des activités frauduleuses (en particulier, incidence sur la nutrition de groupes vulnérables et à haut risque comme les nourrissons et les enfants).

- c) Mettre en commun des informations
 - i. Diffuser des informations sur la fraude alimentaire.
 - ii. S'appuyer sur les systèmes d'échange d'informations existants et étudier de manière plus approfondie les modalités selon lesquelles ils pourraient être utilisés dans le domaine de la fraude alimentaire.
 - d) Faire œuvre de sensibilisation et se pencher sur les aspects déontologiques et législatifs:
 - i. Il est possible d'aborder la fraude alimentaire et l'intégrité des denrées alimentaires par le prisme de la déontologie, en travaillant avec les producteurs, les législateurs et les consommateurs afin d'encourager l'adoption d'une approche globale et intersectorielle qui permettrait de s'attaquer aux problèmes cités.
 - ii. L'élaboration d'un instrument international sur le trafic illicite de produits alimentaires pourrait être envisagée.
10. Le Comité est convenu que la nécessité de lutter contre la fraude alimentaire et de veiller à l'authenticité et à l'intégrité des denrées alimentaires figurait parmi les besoins essentiels et les besoins nouveaux de la région mais qu'il fallait que la question soit traitée de manière globale dans l'ensemble du système du Codex; et que, par conséquent, il était indispensable d'étudier sa prise en compte dans le prochain Plan stratégique du Codex.
11. Le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires est en train de se pencher sur le problème de l'authenticité et de l'intégrité des denrées alimentaires. Les questions relatives à l'intégrité ou à l'authenticité des denrées alimentaires et à la fraude pourraient également être examinées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) et – en vue d'une modification éventuelle du Code de déontologie – le Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP).

SITUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LES PAYS DE LA RÉGION (point 3.1 de l'ordre du jour)⁴

ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS RELATIVES AUX BESOINS DE LA RÉGION ET AUX APPROCHES POSSIBLES POUR LES ABORDER (point 3.2 de l'ordre du jour)⁵

12. Le représentant de la FAO a rappelé que l'enquête sur les questions essentielles et les questions nouvelles dans la région Proche-Orient s'inscrivait dans le cadre de l'initiative de revitalisation et a souligné que les cinq autres comités régionaux de coordination s'étaient déjà livrés à cet exercice. L'enquête doit permettre de repérer les questions essentielles nécessitant une réaction immédiate et les questions nouvelles auxquelles il conviendrait peut-être d'accorder une attention particulière à l'avenir et, partant, de veiller à ce que le Comité se concentre sur les questions importantes pour ses membres. Sachant que les questions essentielles et les questions nouvelles se recoupaient en grande partie, le représentant a indiqué les problèmes les plus souvent cités, à savoir la contamination alimentaire, les insuffisances des systèmes nationaux de contrôle des aliments et le changement climatique. La représentante de l'OMS, ayant fait observer le faible taux de réponse au questionnaire, a invité le Comité à examiner les priorités énoncées dans celui-ci. Le Président a aussi invité le Comité à réfléchir à la pertinence des questions énoncées et à la suite qu'il conviendrait de donner.

Débat

13. Au sein du Comité, un consensus s'est fait jour autour de l'idée que les deux problèmes les plus importants pour les États Membres de la région étaient la contamination alimentaire et la faiblesse de l'infrastructure des systèmes nationaux de contrôle des aliments. En outre, une délégation a soulevé la question des additifs alimentaires autorisés dans les aliments pour enfants et deux autres ont informé le Secrétariat qu'elles communiqueraient des observations supplémentaires en temps voulu afin que les résultats obtenus soient plus complets et plus pertinents. L'Observateur spécial pour la Palestine a signalé que le fonctionnement du système de contrôle des aliments en Palestine se heurtait à de gros problèmes, notamment l'absence de contrôle aux frontières et des problèmes de contrôle aux frontières propres à la Palestine.

⁴ CX/NE 17/09/03; CX/NE 17/09/03-Add.1.

⁵ CX/NE 17/09/04.

Conclusion

14. Le Comité a noté que:
- i. les contaminants et les systèmes nationaux de contrôle des aliments étaient les principales questions préoccupant la région;
 - ii. deux États Membres et la Palestine, en sa qualité d'observateur spécial, fourniraient des informations supplémentaires à l'appui de l'examen de ce point.

Plateforme en ligne pour le partage de l'information sur les systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments

15. Au nom de la FAO et de l'OMS, le représentant de la FAO a présenté ce point de l'ordre du jour et a expliqué que l'utilité et la finalité premières de cette plateforme étaient de faciliter l'échange d'informations entre les États Membres dans le domaine du contrôle et de la sécurité sanitaire des aliments, en remplacement de la lettre circulaire qui portait sur le même thème. En outre, la FAO et l'OMS pourraient se servir des renseignements collectés au niveau des pays pour mettre en œuvre des activités de renforcement des capacités et cerner les besoins. Le représentant a insisté sur le fait que la réussite de la plateforme reposait sur les États Membres, qui devaient régulièrement y verser des informations et les actualiser.
16. Le représentant a appelé l'attention du Comité sur deux catégories de renseignements destinés à figurer sur la plateforme: i) ceux qui concernaient les lois et règlements relatifs aux denrées alimentaires, que les pays devraient ensuite vérifier et mettre à jour le cas échéant et ii) ceux qui correspondaient à la partie F, comprenant une série de questions dont les réponses seraient traitées de manière confidentielle.
17. Le représentant a encouragé les pays à verser les informations dont ils disposaient afin que la plateforme soit plus utile et plus pérenne.
18. Il a été demandé aux Membres de communiquer des observations sur le prototype de plateforme, et plus particulièrement sur les points suivants: i) utilité de la plateforme et adéquation avec l'objectif visé; ii) facilité du partage d'informations; iii) pertinence des questions posées et nécessité éventuelle d'en ajouter et iv) suggestions en vue de son amélioration.

Débat

19. Plusieurs membres ont demandé des éclaircissements concernant la finalité de la collecte d'informations sur les laboratoires et ont souhaité savoir avec qui ces renseignements seraient partagés afin de déterminer quelles données il serait pertinent de fournir. Le représentant de la FAO a rappelé que l'objectif était de constituer une banque de connaissances à l'intention des membres du Comité eux-mêmes et des diverses parties prenantes qui, dans leurs pays, pourraient être intéressées par ces informations, qu'il s'agisse d'acteurs du secteur privé ou d'autres partenaires internationaux. Par ailleurs, l'initiative comportait un volet de coopération régionale dans la mesure où un membre pourrait trouver, dans les pays voisins, des laboratoires susceptibles de mettre leurs capacités à sa disposition. Le partage de ces informations permettrait à la FAO, à l'OMS et aux autres organisations partenaires qui appartiennent au système des Nations Unies de cibler et de planifier leurs activités de renforcement des capacités.
20. Les membres, faisant remarquer que la plateforme n'était pas accessible en arabe, ont rappelé qu'il était nécessaire de faire en sorte que les outils et informations FAO/OMS, en particulier dans le cadre d'initiatives nouvelles, soient disponibles dans cette langue afin de permettre une participation plus complète et plus large des membres de la région Proche-Orient. Le représentant de la FAO a indiqué à des fins de clarification que les contributions n'étaient pas traduites, raison pour laquelle les réponses des membres ne seraient présentées à l'ensemble de la communauté du Codex que dans la langue originale. Sachant qu'une grande attention serait portée à la traduction, le représentant de la FAO a noté que les ressources pouvant être consacrées à la traduction vers l'arabe étaient limitées.
21. Par ailleurs, les membres ont demandé à la FAO d'améliorer l'aspect fonctionnel de la plateforme (par exemple, mise à disposition de formulaires imprimables) afin de faciliter la coordination des contributions entre les diverses parties prenantes pertinentes dans leurs pays respectifs. Le représentant de la FAO est convenu de veiller à améliorer les fonctions de la plateforme en ce qui concernait l'impression et le partage du contenu, y compris les formulaires vierges et les formulaires remplis disponibles en ligne, de manière à faciliter la participation en permettant le partage d'informations avec toutes les parties prenantes pertinentes dans les pays.

Conclusion

22. Le Comité a noté que la FAO et l'OMS tiendraient compte de toutes les observations formulées à l'occasion de l'examen et du processus d'amélioration de la plateforme, en particulier s'agissant de la traduction vers l'arabe.

UTILISATION DES NORMES DU CODEX DANS LA RÉGION (point 4 de l'ordre du jour)⁶

23. Le Secrétariat du Codex a rappelé que ce point était inscrit à l'ordre du jour des six comités régionaux de coordination et qu'une enquête électronique à l'aide du logiciel SurveyMonkey, élaborée conjointement avec la FAO et l'OMS, avait permis de recueillir des données sur l'utilisation des normes du Codex par les pays et d'analyser et de présenter plus facilement les données.
24. Le Secrétariat a expliqué que l'enquête avait porté sur des normes connues et représentatives de leurs catégories respectives, à savoir: i) des normes numériques (limites maximales de résidus de pesticides dans les produits destinés à l'alimentation humaine et animale; limites maximales pour les additifs alimentaires, et pour les contaminants dans les aliments [consommation humaine et animale]); et ii) des normes générales sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et sur les principes généraux d'hygiène alimentaire.
25. Le Secrétariat a par ailleurs informé le Comité que le taux de réponse à l'enquête avait été supérieur à 80 pour cent, soit le niveau le plus élevé atteint à ce jour dans ce domaine.

Débat

26. Le Secrétariat du Codex a présenté l'analyse des résultats de l'enquête et invité les membres du Comité à prendre note des conclusions et à faire part de leurs commentaires sur certains aspects de celle-ci.

Présentation et approche

27. Des membres du Comité ont souligné qu'un outil permettant d'imprimer les informations à télécharger était nécessaire. L'outil actuellement proposé ne permet pas de transmettre le questionnaire à toutes les parties prenantes nationales, ce qui est indispensable pour obtenir une réponse coordonnée et complète à l'enquête.

Utilisation des résultats

28. Des membres ont estimé que, bien que potentiellement utiles, les informations actuelles étaient incomplètes et qu'elles ne devraient pas être disponibles pour une utilisation publique. Les informations pourraient être conservées par le Secrétariat du Codex à des fins d'usage interne.

Champ de la prochaine enquête

29. Des membres ont estimé qu'il fallait aussi s'intéresser aux questions suivantes: i) l'utilisation de l'étiquetage pour traiter des questions telles que la fraude alimentaire; et ii) les comités nationaux du Codex.

Questions d'ordre général

30. Des membres du Comité ont expliqué qu'ils avaient rencontré des difficultés pour adapter les normes du Codex à leurs besoins nationaux et que la mise à disposition de normes du Codex en langue arabe était importante dans le cadre de cette activité. Des membres ont souligné qu'ils avaient aussi rencontré des difficultés s'agissant des normes numériques (par exemples sur les limites maximales de résidus de pesticides). Des membres ont noté que, dans certains cas, des normes nationales ou régionales s'écartaient des normes du Codex du fait que les pays vers lesquels les produits étaient exportés avaient des exigences différentes.
31. Le Secrétariat du Codex a expliqué que des écarts étaient possibles par rapport aux normes du Codex dans les cas où les pays, au cours de l'élaboration de leurs propres normes, tenaient compte des habitudes de consommation et de l'exposition alimentaire au niveau national/régional.
32. Le Secrétariat a aussi précisé que, dans le cadre de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), les pays étaient autorisés à élaborer des normes qui différaient des normes du Codex, lorsque les écarts étaient justifiés. Le Secrétariat a également précisé que les données nationales/régionales en question devaient être communiquées, lorsqu'elles étaient disponibles, aux organes scientifiques FAO/OMS, lesquels autoriseraient leur prise en compte aux fins de l'élaboration de normes du Codex plus complètes.
33. Le représentant de la FAO a expliqué que l'adoption et l'utilisation des normes du Codex au niveau national nécessitaient la mise en place de systèmes solides de contrôle des aliments, qui pouvaient être mis en place grâce à l'assistance technique de la FAO et/ou de l'OMS, ainsi que d'autres partenaires opérant dans la région.

⁶ CX/NE 17/09/05.

34. Le représentant de l'OMS a rappelé que cinq membres de la région pouvaient bénéficier d'un soutien du Fonds fiduciaire 2 du Codex et que ces financements pourraient être consacrés au renforcement des structures nationales du Codex; et que l'appui à la participation physique pouvait dans une certaine mesure entrer dans ces applications, mais qu'il devait être clairement en rapport avec d'autres activités visant à renforcer l'engagement plein et effectif d'un pays dans l'élaboration de normes du Codex. Des résultats sont attendus dans des domaines tels que la transposition de normes du Codex au niveau national.

Conclusion

35. Le Comité:
- i) a indiqué qu'il appuyait la poursuite de l'activité;
 - ii) a noté que les observations et suggestions formulées seraient prises en compte lors du prochain cycle d'enquête.

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES (Point 5 de l'ordre du jour)⁷

36. Le Comité a noté que les questions relatives à ce point de l'ordre du jour étaient présentées pour information uniquement et que les comités régionaux de coordination seraient appelés à communiquer leurs vues sur le futur Plan stratégique du Codex Alimentarius 2020-2025, en cours d'élaboration, lors de leur prochain cycle de réunions.

TRAVAUX DU CODEX PERTINENTS POUR LA RÉGION (Point 6 de l'ordre du jour)⁸

37. Rappelant qu'il s'agissait d'un point permanent inscrit à l'ordre du jour des six comités régionaux de coordination, le Président a présenté une analyse des réponses à un questionnaire qui demandait aux membres du Comité de soumettre à la présente session les aspects des travaux du Codex pertinents pour la région. Les suggestions reçues ont été réparties en trois catégories: i) questions générales intéressant les travaux du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (CCNE) (travaux des comités s'occupant de questions générales); ii) questions particulières intéressant le CCNE (travaux des comités sur les produits); iii) problèmes en rapport avec la participation active de certains pays aux travaux des comités du Codex.
38. Notant que la liste n'était pas établie dans un ordre de priorité, il a invité le Comité à examiner les thèmes y figurant.

Débat

i) Questions générales intéressant les travaux du CCNE

39. Les membres ont reconnu qu'il était important de renforcer les travaux du Codex dans les domaines suivants: i) réduction des mycotoxines, en particulier dans les céréales; ii) limites maximales de résidus (LMR) applicables aux pesticides; iii) valeurs nutritionnelles de référence. Le Président a souligné qu'il était important de définir avec attention les positions et d'élaborer des stratégies pour expliquer ces positions à l'ensemble des membres du Codex dans le cadre des prochains débats.

ii) Questions particulières intéressant le CCNE

40. Les membres ont souligné l'importance que revêtent pour la région les travaux du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCPFV), en insistant sur la nécessité d'entamer des travaux sur les fruits secs, comme les dattes et produits dérivés.

iii) Difficultés empêchant la participation active de certains pays aux travaux des comités du Codex

41. Le Comité a noté qu'il était important d'encourager une large participation et de faire intervenir davantage de pays dans les travaux du Codex, en mettant l'accent sur les pratiques optimales et le partage de données. Le Comité a aussi noté qu'il était utile pour la région de se doter d'une plateforme en ligne pour le partage des données. Il a aussi été noté que des ateliers de formation intersessions et des manifestations parallèles pouvaient faciliter les travaux du Comité.
42. Le Secrétariat du Codex a expliqué que les sites web du Codex au niveau régional qui devaient être lancés prochainement offriraient une fonctionnalité de forum de discussion en ligne, ce qui permettrait l'échange d'informations entre les membres de la région en vue des réunions du Codex et de toute autre activité associée.

⁷ CX/NE 17/09/06.

⁸ CX/NE 17/09/07.

43. Le représentant de la FAO a donné des informations sur les approches adoptées pour les travaux du Codex dans d'autres régions, et souligné que les réunions informelles tenues immédiatement avant les sessions des comités du Codex étaient utiles pour discuter des positions nationales et parvenir à un consensus.

Conclusion

44. Le Comité a pris note des questions soulevées en réponse au questionnaire et est convenu de leur intérêt pour la région.

SUIVI DE LA MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX (point 7 de l'ordre du jour)⁹

Plan stratégique pour le CCNE 2014-2019 – État d'avancement de la mise en œuvre

45. Le Président a présenté le point 7 de l'ordre du jour en insistant sur l'importance d'une communication efficace entre les membres et observateurs aux fins de la réalisation des objectifs du Plan stratégique.
46. Le Secrétariat du Codex a invité le Comité à réfléchir à la nécessité de conserver ou non le Plan stratégique régional, dans la mesure où les membres de la région contribueraient à l'élaboration du prochain Plan stratégique du Codex pour 2020-2025 et pourraient veiller à ce que celui-ci tienne compte des besoins de la région. Le Comité avait le choix entre plusieurs options, notamment celle de simplifier le plan stratégique afin d'en faciliter la mise en œuvre, ou de conserver certaines des activités centrales du plan actuel pour les inscrire dans un plan d'action interne, sur le modèle des approches suivies par d'autres comités de coordination régionaux.

Débat

47. Les Membres ont fait valoir l'importance d'un plan stratégique spécialement établi pour la région et ont réfléchi à la possibilité de le simplifier. Toutefois, en l'absence d'un examen à mi-parcours et d'informations sur l'état d'avancement de la mise en œuvre du plan stratégique actuel, il était difficile d'évaluer les progrès accomplis et donc de déterminer quelles seraient les activités à conserver dans un plan simplifié.
48. Le Comité a réfléchi à la meilleure façon de faciliter le suivi de la mise en œuvre du plan stratégique et il est convenu de créer un groupe chargé du suivi qui aiderait le Coordonnateur dans la mise en œuvre des activités du plan.

Conclusion

49. Le Comité est convenu:
- i. de conserver le plan, mais en établissant un nouveau calendrier (annexe II);
 - ii. de mettre en place un groupe chargé du suivi, coordonné par la République islamique d'Iran avec l'assistance de l'Arabie saoudite, de l'Égypte, des Émirats arabes unis, du Koweït, du Liban, de la Libye, du Soudan et de la Tunisie.
50. Tout autre pays souhaitant se joindre à ce groupe était le bienvenu. Les personnes responsables pour chaque pays sont les suivantes: Égypte (M^{me} Rania Ahmed Ali Omara); Liban (M^{me} Mariam Eid); Soudan (M^{me} Ula Makkawi Abdelrhman); Tunisie (M^{me} Narjes Maslah El Hammar, M. Issam Krid et M. Hamdi Mejri). D'autres représentants des pays qui apporteront leur assistance aux travaux du groupe seront identifiés par la suite et présentés au Coordonnateur dans les deux semaines suivant la présente session.
51. L'Arabie saoudite, les Émirats arabes unis, le Koweït et la Libye communiqueront au Coordonnateur le nom de la personne responsable dans les deux semaines suivant la session, après avoir consulté les autorités compétentes de leur pays. Les personnes désignées travailleront en collaboration avec les points de contact du Codex de leur pays.
52. Il a été convenu que le mandat du groupe chargé du suivi sera le suivant:
- assurer le suivi des activités et des indicateurs recensés dans le Plan stratégique du CCNE.
 - établir un rapport intérimaire sur la mise en œuvre des activités du Plan stratégique du CCNE, pour examen par le Comité à sa dixième session (2019);
 - informer le Coordonnateur sur la mise en œuvre des activités inscrites dans le Plan stratégique du CCNE.

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LE DOUGH (Point 8 de l'ordre du jour)¹⁰

53. La délégation de la République islamique d'Iran, en qualité de présidente du groupe de travail électronique sur le dough, a présenté ce point, rappelant, comme cela avait été expliqué à la huitième session du CCNE, qu'il s'agissait d'une boisson traditionnelle et ancienne à base de lait fermenté qui ne correspondait pas à la

⁹ CX/NE 17/09/08.

¹⁰ CL 2017/08-NE; CX/NE 17/09/9.

définition du lait fermenté ni des boissons à base de lait fermenté figurant dans la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003). Elle a aussi souligné que le dough était différent de l'ayran (autre produit à base de lait fermenté produit en grandes quantités dans la région)¹¹.

54. La délégation a également informé le Comité qu'un avant-projet révisé avait été élaboré en tenant compte des observations formulées en réponse à la lettre circulaire CL 2017/08-NE. Les principales modifications concernaient les sections relatives à la description, à la composition et aux additifs alimentaires. Cette dernière section était alignée sur la norme STAN 243.
55. Le Comité a examiné l'avant-projet révisé établi par la République islamique d'Iran, approuvé les amendements apportés au texte, procédé à d'autres modifications et formulé des observations.

Débat

Levains

56. Le Comité a noté les observations concernant l'identification de levains spécifiques autres que ceux stipulés mais est convenu de conserver les dispositions en l'état, étant donné que la modification proposée serait difficile à appliquer dans la pratique.

Section 2 - Description

57. Le Comité a modifié la description à des fins de clarté et de cohérence avec les sections 3 (composition) et 4 (additifs alimentaires).

Section 3 - Composition

58. Le Comité est convenu de modifier la valeur minimale de la «Somme des microorganismes constituant le levain défini à la section 2» et d'attribuer une valeur plus adaptée au dough.

Section 4 - Additifs alimentaires

59. Le Comité a noté que la présentation et le contenu de cette section avaient été alignés autant que possible sur la norme CODEX STAN 243. Notant que la liste des additifs alimentaires pour ce qui concernait les édulcorants et les colorants était incomplète, le Comité a aligné ces catégories fonctionnelles sur la norme CODEX STAN 243, apporté des corrections aux concentrations maximales pour les phosphates et précisé que seul l'acide lactique était autorisé comme régulateur de l'acidité.

Section 6 - Hygiène

60. Le Comité a examiné s'il y avait lieu de conserver le nombre maximal de microorganismes dans cette section, notant que les limites actuelles n'étaient pas conformes aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997). Une délégation était d'avis que ces limites étaient utiles pour les pays de la région car les directives CAC/GL 21 ne comportaient pas de critères microbiologiques. Le Secrétariat du Codex a expliqué que les critères microbiologiques devaient comprendre non seulement des limites, mais aussi des plans d'échantillonnage et des méthodes d'analyse et entre autres dispositions que, dans le cadre du Codex, il revenait en général aux autorités nationales ou régionales de définir les critères microbiologiques sur la base des directives CAC/GL21.
61. Le Comité est donc convenu de supprimer de cette section les limites relatives aux microorganismes.

Section 7 - Conditionnement et entreposage

62. Le Comité a noté que le dough n'avait pas toujours besoin d'être réfrigéré (cas par exemple du dough traité à ultra-haute température) et a décidé de réviser la section de manière à y faire figurer des conditions appropriées qui tiennent compte de tous les types de pratiques en matière d'entreposage du dough.

Section 8 - Étiquetage

63. Le Comité a noté que la condition attachée à l'utilisation de la mention «sans matière grasse» n'était pas conforme aux *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CAC/GL 23-1997), qui comportait une disposition spécifique à cet égard, et a décidé de supprimer cette condition et de faire référence uniquement aux directives CAC/GL 23 à la section 8.2 – Déclaration de la teneur en matières grasses.

¹¹ REP15/NE, par. 36-38.

Section 9 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

64. Le Comité a noté que les méthodes d'analyse à employer pour les laits fermentés figurant dans la norme CODEX STAN 234-1999 s'appliquaient aussi au dough et que, en conséquence, aucune méthode n'était transmise au CCMAS pour confirmation.

Conclusion

65. Le Comité est convenu:
- i. de transmettre l'avant-projet de norme régionale à la quarantième session de la Commission pour adoption à l'étape 5/8 (avec omission des étapes 6 et 7) (annexe III);
 - ii. de transmettre les sections sur les additifs alimentaires et sur l'étiquetage aux comités concernés pour confirmation.

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LE ZAÂTAR (MÉLANGE D'ÉPICES) (Point 9 de l'ordre du jour)¹²

66. Le Liban, en tant que pays chef de file, a présenté ce point de l'ordre du jour, en soulignant que toutes les caractéristiques et exigences relatives au zaâtar produit et commercialisé dans la région avaient été prises en compte dans l'élaboration de l'avant-projet proposé.
67. Le Comité a examiné l'avant-projet élaboré par le Liban, a approuvé le texte, a procédé à des modifications supplémentaires et a formulé des observations.

Débat

Section 2 - Description

68. Le Comité a noté qu'il fallait préciser la description du produit en tenant compte de la Norme sur le thym, élaborée par le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires, et des différentes espèces végétales qui entrent dans la composition du zaâtar (mélange d'épices). Certaines délégations ont fait remarquer que le zaâtar produit dans leur pays contenait de fines feuilles de thym et non des feuilles larges, et que la référence à ces dernières pourrait en conséquence limiter l'accès aux marchés.
69. Afin de préciser cette question et de rendre la norme plus générale, le Comité est convenu de ne pas faire référence au thym et d'améliorer la définition du zaâtar frais et du zaâtar frais à feuilles larges.

Section 3.2 - Facteurs de qualité

Goût et couleur

70. Le Comité a pris note de la demande de définition du goût et de la couleur du produit. Le Secrétariat du Codex a précisé que le libellé actuel était conforme à l'approche adoptée dans des sections correspondantes de diverses normes de produits car il était difficile, voire impossible, de définir précisément de telles caractéristiques organoleptiques.
71. Le Comité a par conséquent décidé de ne pas modifier l'énoncé de cette section.

Section 3.3 - Composition

Acide malique/acide citrique

72. Le Comité a noté une incohérence possible entre la limite maximale relative à l'acide citrique dans la section 4 et la proportion d'acide malique par rapport à l'acide citrique dans la section 3. Il a aussi relevé un écart entre le niveau d'acide citrique indiqué dans la section 4 et le niveau proposé à sa huitième session (de 2 à 4 pour cent), sachant qu'une telle augmentation pourrait donner lieu à des pratiques frauduleuses. L'acide citrique étant naturellement présent dans le thym et le sumac, l'ajout d'acide citrique pourrait être utilisé afin de remplacer le sumac dans le zaâtar (mélange d'épices).
73. Le Comité est convenu d'examiner à nouveau cette question lorsqu'il établirait la version définitive du projet de norme.

Teneur en sel

74. Le Comité a noté des préoccupations concernant la teneur en sel indiquée pour le zaâtar, qui était contraire à la demande de réduire la teneur en sel des produits alimentaires, conformément à la Stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé. Le Liban a expliqué que le sel était partie intégrante du produit et que réduire le taux de sel imposerait de redéfinir complètement la composition du zaâtar. Il a été reconnu qu'il était certes important de réduire la consommation de sel afin de réduire le risque

¹² CL 2017/09-NE; CX/NE 17/09/10 (non publié).

de maladies non transmissibles, mais que cet objectif pourrait être atteint en sensibilisant les consommateurs à une alimentation saine et en évitant la consommation de produits alimentaires à forte teneur en sel.

Section 4 - Additifs alimentaires

75. Le Comité a aligné la présentation de cette section sur le modèle établi pour les additifs alimentaires dans le Plan de présentation des normes Codex de produits du Manuel de procédure, et a corrigé l'unité de la limite maximale d'acide citrique, conformément aux dispositions de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995), c'est-à-dire en indiquant une limite maximale exprimée en mg/kg et non en pourcentage. Le Comité a noté que des éclaircissements étaient nécessaires sur la raison pour laquelle l'acide citrique était le seul régulateur de l'acidité autorisé parmi ceux spécifiés dans la Norme susmentionnée.
76. Il a aussi noté l'absence de dispositions relatives aux additifs alimentaires en ce qui concernait les catégories «supérieure» et «extra» de za'atar (mélange d'épices).
77. Le Comité est convenu que ces questions seraient examinées de manière plus approfondies lorsqu'il établirait la version définitive du projet de norme.

Section 5 - Contaminants

78. Le Comité est convenu d'aligner les dispositions relatives aux contaminants sur le texte normalisé établi dans le Plan de présentation des normes Codex de produits du Manuel de procédure, c'est-à-dire en faisant référence à la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

Section 7 - Étiquetage

79. Le Comité a noté que la question de la mention du pays d'origine et de l'indication des additifs alimentaires sur l'étiquette était suffisamment couverte par la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) et qu'il n'était par conséquent pas nécessaire de la traiter dans cette section.
80. Le Comité est convenu de supprimer les dispositions concernant le pays d'origine et les additifs alimentaires.

Section 8 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

81. Le Comité est convenu de supprimer les méthodes relatives aux contaminants, en accord avec sa décision antérieure (par. 65).
82. Le Comité a noté que des plans d'échantillonnage devaient être élaborés sur les dispositions contenues dans le projet de norme. Le Secrétariat du Codex a précisé que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage était convenu, à sa trente-huitième session, d'élaborer un modèle à l'appui de la mise au point de plans d'échantillonnage par les comités. Le modèle sera prêt d'ici à la prochaine session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et sera envoyé à tous les comités afin qu'ils puissent l'utiliser pour la mise au point de plans d'échantillonnage.
83. En réponse à la question de savoir s'il était nécessaire d'inclure des méthodes d'analyse et d'échantillonnage, le Secrétariat du Codex a précisé que les normes de produits contenaient une section sur ces méthodes, conformément au Plan de présentation des normes Codex de produits du Manuel de procédure, et que les comités avaient la responsabilité de définir des méthodes permettant d'évaluer la conformité au regard des dispositions des normes. Ces méthodes sont particulièrement utiles dans le règlement des différends et n'excluent pas que les pays puissent avoir recours à d'autres méthodes dans leurs procédures habituelles.
84. Le Comité a approuvé les méthodes proposées et il est convenu d'entreprendre la mise au point de plans d'échantillonnage lorsque le modèle du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage serait prêt.

Conclusion

85. Le Comité est convenu:

- i. de transmettre l'avant-projet de norme régionale à la Commission, à sa quarantième session, pour adoption à l'étape 5 (annexe IV);
- ii. de créer un groupe de travail électronique, présidé par le Liban et travaillant en anglais et en arabe, afin de poursuivre les travaux sur la composition et les additifs alimentaires, en vue d'apporter des précisions sur les questions qui se posent aux sections 3.3 (Composition), 4 (Additifs alimentaires) et 8 (Échantillonnage), en attendant l'avis du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, et d'achever l'élaboration de la norme d'ici à la prochaine session.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES SALADES PRÉEMBALLÉES PRÊTES À CONSOMMER (point 10 de l'ordre du jour)¹³

86. Rappelant la demande que le Comité, à sa huitième session, lui avait faite de fournir un document de réflexion sur les salades préemballées prêtes à consommer, la Palestine a présenté ce point de l'ordre du jour, a résumé les éléments essentiels du document (description des produits, volume de la production et des échanges, risques en matière de sécurité sanitaire des aliments et aspects qualitatifs) et a recommandé l'élaboration d'une norme régionale générale sur les salades préemballées prêtes à consommer et réfrigérées.

Débat

87. De nombreux membres se sont dits favorables à la proposition. Toutefois, le Comité a indiqué qu'il fallait envisager l'élaboration d'un code d'usages étant donné que les principales questions figurant dans le document de réflexion concernaient la transformation et la manutention. En règle générale, les normes de produits s'appliquaient davantage à la qualité du produit final. Or il serait difficile d'élaborer la norme proposée au vu du grand nombre de produits cités dans le document.

88. Afin de déterminer la voie à suivre, il était nécessaire d'étudier, dans un autre document de réflexion, quelle était la solution (code d'usages ou norme générale) la plus viable.

89. Le Secrétariat du Codex a précisé qu'il serait important de déterminer si les questions soulevées dans le document pouvaient être traitées au moyen des textes Codex existants ou s'il fallait rédiger un texte plus spécifique pour les produits concernés.

Conclusion

90. Le Comité est convenu de créer un groupe de travail électronique travaillant en anglais et en arabe, qui serait présidé par le Liban et chargé:

- i. d'élaborer un document de réflexion en s'appuyant sur les éléments contenus dans les paragraphes 88 et 89;
- ii. d'inclure, selon qu'il conviendrait, un document de projet pour les nouveaux travaux, conformément au Manuel de procédure, ainsi qu'une présentation succincte du texte proposé.

NOMINATION DU COORDONNATEUR (point 11 de l'ordre du jour)¹⁴

91. Le Comité est convenu à l'unanimité de recommander à la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarantième session, la reconduction de la République islamique d'Iran dans ses fonctions de Coordonnateur pour le Proche-Orient. La République islamique d'Iran a remercié le Comité de son soutien et a accepté.

AUTRES QUESTIONS (point 12 de l'ordre du jour)¹⁵

Liens entre les politiques, stratégies et directives de la FAO et de l'OMS et les travaux du Codex

92. La représentante de l'OMS a présenté le document, qui était soumis pour information uniquement. La FAO et l'OMS avaient présenté un document d'analyse sur cette question à la soixante et onzième session du Comité exécutif (juin 2016) et la Commission avait décidé à sa trente-neuvième session qu'il ferait l'objet d'un débat à la soixante-treizième session du Comité exécutif (juin 2017) de manière que les pays disposent du temps nécessaire pour l'examiner. La représentante a rappelé que, dans la mesure où le Codex était un programme mixte FAO/OMS, ses travaux devaient compléter les politiques, stratégies et directives adoptées par les organes directeurs de chaque organisation mère. Sachant qu'il fallait parfois un temps considérable pour établir un lien entre les travaux du Codex et les politiques et stratégies de l'OMS, s'agissant par

¹³ CX/NE 17/09/11.

¹⁴ CX/NE 17/09/12.

¹⁵ CX/NE 17/09/13; Proposition de l'Arabie saoudite (CRD2).

exemple de la Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé, elle s'est félicitée des mesures coordonnées qui avaient été prises assez rapidement en ce qui concernait le Plan d'action mondial pour combattre la résistance aux antimicrobiens.

Exigences générales relatives aux produits halal

93. 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.
94. Les membres ont reconnu la place essentielle des produits halal non seulement dans la région mais aussi dans les pays islamiques du reste du monde et ont noté que depuis plusieurs années la question était examinée dans l'ensemble du système Codex. Un certain nombre de délégations étaient d'avis que le sujet des produits halal pourrait être traité de façon plus adéquate dans des enceintes autres que le Codex, comme l'Institut de normalisation et de métrologie des pays islamiques (SMIIC). Par ailleurs, le Comité devait étudier minutieusement la proposition en tenant compte des ressources limitées du Codex.
95. Le Secrétariat du Codex a appelé l'attention du Comité sur les échanges de vues qui avaient eu lieu récemment au sein du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires à sa quarantième-troisième session¹⁶ et avaient abouti à la conclusion que, bien que ce dernier ne soit pas à même d'examiner la question des produits halal sous tous ses aspects, il l'aborderait dans le cadre de ses débats en cours sur les préférences des consommateurs.
96. 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.
97. Le Comité a expliqué qu'il n'était pas en mesure de prendre une décision à la présente session et il est convenu de demander à l'Égypte de rédiger un document de réflexion détaillant la proposition de norme sur les produits halal, pour examen à la prochaine session, en tenant compte des normes sur les produits halal publiées par l'Organisation de la coopération islamique et l'Institut de normalisation et de métrologie des pays islamiques (SMIIC).

Fromage fondu

98. L'Égypte a demandé au Comité d'envisager la possibilité d'établir une norme régionale sur le fromage fondu, étant donné la difficulté à s'accorder sur une telle norme au niveau international, en particulier pour ce qui est de la teneur minimale en fromage.
99. Le Comité a rappelé que la question du fromage fondu était toujours en cours d'examen par la Commission et il est convenu qu'il serait plus judicieux d'attendre les résultats de ces débats pour décider de poursuivre ou non les travaux. En outre, le Comité a encouragé l'Égypte et les autres pays membres à participer aux échanges de vues au sein de la Commission. En vue de faciliter la mise en commun d'informations et l'élaboration de contributions coordonnées qui seront apportées aux débats de la Commission, à sa quarantième session, la République islamique d'Iran, en sa qualité de Coordonnateur, organisera, immédiatement avant cette session, une réunion où seront présents tous les membres du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient.

Élaboration d'une norme régionale sur le maamoul

100. Le Comité a pris note de la proposition de l'Arabie saoudite concernant l'élaboration d'une norme régionale sur le maamoul et est convenu de demander à la délégation saoudienne de rédiger un document de réflexion qu'il examinera à sa dixième session. Ce document devra définir clairement le produit, présenter les principales questions à aborder et indiquer le volume d'échanges que ce produit représente dans la région. Il devra être accompagné d'un document de projet, conformément au Manuel de procédure, et, si possible, d'une description concise du projet de norme régionale.

Communication avec la Palestine

101. Le Comité a pris note de la demande de la Palestine, qui souhaite accéder plus facilement aux documents du Codex et y contribuer davantage, et ainsi avoir une plus grande participation dans les travaux du Codex. Le Secrétariat du Codex s'est félicité de l'intérêt de la Palestine pour les activités du Codex et a précisé que des pourparlers étaient en cours en vue de la mise en place d'un mécanisme permettant d'améliorer les communications.

¹⁶ REP16/FL, par. 56 à 63.

Autres questions

102. Il convient de noter que la participation d'un certain nombre de délégations a été facilitée par le projet FAO/ONUDI sur la sécurité sanitaire des aliments dans la région arabe, financé par la Suède par l'intermédiaire de l'Agence suédoise de coopération internationale au développement.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 13 de l'ordre du jour)

103. Le Comité a été informé que sa dixième session se tiendrait dans deux ans environ et que des précisions seraient données aux membres dès la nomination du Coordonnateur par la Commission, à sa quarantième session.

ANNEXE I**LIST OF PARTICIPANTS – LISTE DES PARTICIPANTS – LISTA DE PARTICIPANTES****CHAIRPERSON**

Dr Mohammad Hossein Shojaee Aliabadi
 Senior Scientific Adviser Institute of Standards & Industrial Research of IRAN &
 Director and Laboratory Manager Faroogh Life Sciences Research Laboratory
 Faroogh Life Sciences Research Laboratory
 No: 96; Parcham Street Tohid Square
 Teheran
 Iran (Islamic Republic of)
 Tel: +0989121591766
 Email: faroughlab@gmail.com

ASSISTANT TO THE CHAIR

Mrs Leila Zinatbakhsh
 Secretary, N.C.C. of IRAN, Head of Codex standards cooperation group
 Codex Secretariat of Iran
 Institute of Standards & Industrial Research of IRAN (ISIRI)
 P.O.BOX 14155-6139
 Tehran
 Iran (Islamic Republic of)
 Tel: 00982188654059
 Email: codex_office@inso.gov.ir

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Dr Reda Abdelgalil
 Food Safety and Regulatory Manager
 Chamber of Food Industries, Federation of Egyptian
 Industries
 1195 Cornish Elnil St.
 Cairo
 Egypt
 Tel: +201006505752
 Email: Redaabdelgalil@gmail.com

Eng Rania Ahmed Ali Omara
 Specialist at the Egyptian Organization for
 Standardization and Quality
 Email: eosrania@gmail.com

Dr Nermeen El Fadeel
 Scientific and Regulatory Affairs Manager, Egypt
 Region
 Coca- Cola Company
 1 Amin Elrahany St., Nasr City
 Cairo
 Egypt
 Tel: 00222722187
 Email: nermeenkhalfia@outlook.com

Eng Mohamed Naser
 Food Standards Specialist
 Egyptian Organization for Standardization and
 Quality (EOS)
 16 Tadreeb el Modarbeen St, Al Ameriya
 Cairo
 Egypt
 Tel: +201281337667
 Email: atch_toto3@yahoo.com

Mr Mohamed Shamekh
 Head of Legislation and Standards Department
 Legislation and Standards Department
 Bel Egypt Expansion for cheese Production S.A.E
 Cairo
 Egypt
 Tel: +201202132999
 Email: mshamekh@groupe-bel.com

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

Mrs Nayereh Sadat Pirouzbakht
 President
 Institute of Standards & Industrial Research of Iran
 (ISIRI)
 P.O.BOX 14155-6139
 Tehran
 Iran (Islamic Republic of)
 Tel: 982188879473-4
 Email: codex_office@inso.gov.ir

Mr Shahin Ghorashizadeh
 Charge d'affaires
 Permanent Representative of the Islamic Republic
 of Iran to FAO
 Email: secretary1@iranrepfao.org

Mr Mahan Hirbod
 Member of CCNE in Iran
 Institute of Standard & Industrial Research of Iran
 Tehran
 Iran (Islamic Republic of)
 Email: codex_office@inso.gov.ir

Ms Keyvandokht Pirmohammadi
ISIRI head of Int'l Relations Office
Institute of Standards
Teheran
Iran (Islamic Republic of)
Email: keyvandokht1@yahoo.com

Dr Saeed Saadat
Director General
Ministry of Agriculture, Environment and Food
Safety Office
Iran (Islamic Republic of)
Email: s.saadat@areo.ir

IRAQ

Ms Kauther Al Nadawi
Alternate Permanent Representative of Iraq to UN
Agencies in Rome
Office of the Permanent Representation of the
Republic of Iraq to the UN Agencies in Rome
Via della Camilluccia 355
Rome
Italy
Email: iraq.permrep@gmail.com

KUWAIT – KOWEÏT

Mr Yousef Jhail
Permanent Representative of Kuwait to FAO
Email: mc8975@mclink.it

Ms Manar Sabah Al Sabah
Alternate Permanent Representative of Kuwait to
FAO
Email: mc8975@mclink.it

Mr Salah Al Bazzaz
Technical Adviser to the Permanent Representation
of Kuwait
Email: mc8975@mclink.it

LEBANON - LIBAN - LÍBANO

Mrs Lena Dargham
Director General
The Lebanese Standards Institution- LIBNOR
Sin El-Fil, City Rama Street, LIBNOR bldg
Beirut
Lebanon
Tel: +9611485927
Email: libnor@libnor.org

Ms Mariam Eid
Head
Agro Industries Department
Ministry of Agriculture
Bir Hassan Jneh
Beirut
Lebanon
Tel: +9613567542 / +9611824100
Email: meid@agriculture.gov.lb

LIBYA - LIBYE - LIBIA

Dr Mahmud El Tellisi
Food & Agriculture Organization Libyan
representative in Rome
Via Nomentana 13
Rome
Italy
Tel: +39 06/32609854
Email: mtellisi@hotmail.com

OMAN - OMÁN

Ms Fadia Al Jamal
Oman's Liaison Officer with the International
Organizations in Rome
Embassy of the Sultanate of Oman
Via della Camilluccia 625 - 00135 Roma
Email: aljamalfadia@gmail.com

QATAR

Dr Akeel Hatoor
Alternate Representative
Permanent Representation of the State of Qatar to
FAO
Embassy of the State of Qatar
Rome
Italy
Email: akeelena26@gmail.com

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA

Mr Khalil Alswelem
Senior Microbiologist
Executive Dept. For Technical Regulations and
Standards
Saudi Food and Drug Authority
Saudi Arabia North Ring Road - Al Nafal Unit (1)
Riyadh
Saudi Arabia
Tel: +966112038222
Email: CODEX.CP@sFDA.gov.sa

Mr Mohammed Alkhamis
Senior Food Specialist
Executive Dept. of Technical Regulations and
Standards
Saudi Food and Drug Authority
North Ring Road - Al Nafal Unit (1)
Riyadh
Saudi Arabia
Tel: 00966112038222
Email: codex.cp@sFDA.gov.sa

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Mrs Ula Makkawi Abdelrhman
Senior Quality Control Officer
Quality Control&Export Development Administration
Federal Ministry of Agriculture &Forestry
Aljammaa Street Khartoum/ Sudan P.O.BOX 285
Khartoum
Sudan
Tel: +249918075475
Email: ulaabdelaziz@gmail.com

Mrs Samia Gaafar Mohamed Bitik
 Director of Quality Control
 Administration Quality Control
 Federal Ministry of Agriculture & Forestry
 Aljamaa Street P.O. Box 285
 Khartoum
 Sudan
 Tel: +249912246197
 Email: samiabitik@yahoo.com

TUNISIA - TUNISIE - TÚNEZ

Mr Nouredine Agrebi
 Directeur Général des industries alimentaires
 Ministère de l'industrie et du commerce
 rue 8011, imm. Nozha, Montplaisir
 Tunis
 Tunisia
 Email: agrebi.nouredine@gmail.com

Mrs Narjes Maslah El Hammar
 Directrice Général
 Ministère de l'industrie et du commerce
 Centre Technique de l'agro-alimentaire
 12, rue de l'usine – Charguia2
 Tunisia
 Tel: +216 71940358
 Email: dg@ctaa.com.tn

Mr Hamdi Mejri
 Directeur
 Contrôle sanitaire des produits ANCSEP
 Agence Nationale de Contrôle Sanitaire et
 environnemental des produits
 Ministère de la santé
 2 Rue Ibn Nadim, Montplaisir
 Tunisia
 Email: mejry@yahoo.fr

UNITED ARAB EMIRATES - ÉMIRATS ARABES UNIS - EMIRATOS ARABES UNIDOS

Mr H.E. Saqer Alraisi
 Ambassador and Permanent Representative of the
 United Arab Emirates to the UN Agencies in Rome
 Via della Camilluccia 492
 Rome
 Italy
 Tel: +39 06 36306100
 Email: Secretary.roma@mofaic.gov.ae

Mr Iyad Hafez
 Media Office / Embassy of the United Arab
 Emirates in Rome
 Via della Camilluccia 492
 Rome
 Italy
 Tel: +39 3927243066
 Email: Secretary.roma@mofaic.gov.ae

YEMEN - YÉMEN

Mr Abdullah Na'ami Al-na'ami
 II Secretary
 Permanent representative of Yemen to the Food
 and Agricultural Organization
 Embassy of the Republic of Yemen Via Antonio
 Bosio, 10 – 00161
 Rome
 Italy
 Email: alnaami2050@yahoo.com

Mr Ahmed Mohamed Shammer
 Alternate Permanent Representative
 Embassy of the Republic of Yemen
 Via Antonio Bosio, 10 – 00161
 Rome
 Italy
 Email: ahmedshammer8879@gmail.com

OBSERVER COUNTRIES - PAYS OBSERVATEURS - PAÍSES OBSERVADORES

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Dr Guilherme Antonio Costa Junior
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food
 Esplanada dos ministerios Bl.D
 Ed. Sede 3 andar-Sala 300
 Brasilia
 Brazil
 Email: guilherme.costa@agricultura.gov.br

BURUNDI

Mr Jean Bosco Ndinduruvugo
 Permanent Representation of Burundi to FAO
 Rome
 Italy
 Email: ambabu.roma@yahoo.fr

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Ms Maria Giaprakis
 Assistant - EU Codex Contact Point
 DG Sante D 2
 European Commission
 Rue Froissart 101
 Brussels
 Belgium
 Tel: +32 229-95442
 Email: maria.giaprakis@ec.europa.eu

Ms Barbara Moretti
 Administrator
 Dg Sante
 European Commission
 Rue Froissart 101
 Brussels
 Belgium
 Email: barbara.moretti@ec.europa.eu

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Ciro Impagnatiello
 Department of the European Union and
 International Policies and of the Rural Development
 Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
 Via XX Settembre, 20
 Rome
 Italy
 Tel: 0646654058
 Email: c.impagnatiello@politicheagricole.it

Mr Giulio Cardini
 Agronomist
 Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
 Via XX Settembre, 20
 Rome
 Italy
 Email: g.cardini@politicheagricole.it

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mrs Ilham Chakib
 Chef de Service de la Réglementation de produits
 alimentaires et intrants
 Office National de Sécurité Sanitaire des produits
 Alimentaires
 Rabat
 Morocco
 Tel: +212649506655
 Email: ilham.chakib@gmail.com

Mrs Latifa Bacha
 Chef de service de contrôle et de la protection des
 végétaux
 Office National de Sécurité Sanitaire des produits
 Alimentaires
 Sidi Kacem
 Morocco
 Tel: 0673997956
 Email: bacha.latifa@yahoo.fr

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Dr Martijn Weijtens
 CCEURO coordinator
 Plant Agri Chains and Food Quality Department
 Ministry of Economic Affairs
 P.O. Box 20401
 The Hague
 Netherlands
 Tel: +31 70 3798950
 Email: info@codexalimentarius.nl

Dr Marie-Ange Delen
 Coordinator Codex Alimentarius Netherlands
 Ministry of Economic Affairs
 PO Box 20401
 The Hague
 Netherlands
 Tel: +31 6 4615 2167
 Email: m.a.delen@minez.nl

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mrs Awilo Ochieng Pernet
 Chairperson, Codex Alimentarius Commission
 Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
 International Affairs
 Bern
 Switzerland
 Tel: + 41 58 462 00 41
 Email: awilo.ochieng@blv.admin.ch

**SPECIAL OBSERVERS
 OBSERVATEURS SPÉCIAUX -
 OBSERVADORES ESPECIALES****PALESTINE**

Mr Saleem Jayyousi
 Chairman, Technical Regulations Committee
 Palestine Standards Institution
 Palestine
 Tel: +970 598 955 817
 Email: sjayyousi@psi.pna.ps

Mr Adib Alqaimari
 Chairman, Food Working group
 Palestine Standards Institution
 Palestine
 Tel: +970 599 030 129
 Email: adeebalq@psi.pna.ps

Ms Suha Sawalha
 Head of Food Safety Division
 Ministry of Health
 Palestine
 Tel: +970 599 874 933
 Email: suha.arar@gmail.com

**NON-GOVERNAMENTAL ORGANIZATION -
 ORGANISATION NON-GOUVERNEMENTALE -
 ORGANIZACIÓN NO GUBERNAMENTAL****INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES
 ASSOCIATIONS (ICBA)**

Mr Mustafa Bater
 MENA SRA Director
 The Coca-Cola Company
 Office Park Building block B 4th floor Knowledge
 village
 Dubai
 United Arab Emirates
 Tel: +971566441877
 Email: mbater@coca-cola.com

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

Dr Yves Rey
 Executive Director IFAAO
 IFAAO
 Email: yvesrey@ifaa.org

HEALTH FOR ANIMALS (HEALTHFORANIMALS)

Mr Olivier Espeisse
HealthforAnimals
Government Affairs EU and Africa Elanco France
SAS 24, bd Vital Bouhot, 92521
Neuilly Sur Seine Cedex
Paris
France
Tel: +33 06 89 97 25 85
Email: espeisse_olivier@elanco.com

UNITED NATIONS INDUSTRIAL DEVELOPMENT ORGANIZATION (UNIDO)

Dr Samuel Godefroy
Senior Food Regulatory Advisor
SAFE initiative
UNIDO
2425 rue de l'agriculture,
Pavillon Comtois, Room 1309
Québec
Canada
Tel: +1-(418)478-4747
Email: S.GODEFROY@unido.org

KEYNOTE SPEAKER

Prof Christopher Elliott
Pro Vice Chancellor
Queen's University
Faculty of Medicine, Health & Life Sciences Belfast
2017, University Road, Belfast BT7 1NN
Northern Ireland
Email: chris.elliott@qub.ac.uk

FAO

Dr Renata Clarke
Head, Food Safety and Quality Unit
Department of Agriculture and Protection
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 5705 2010
Email: renata.clarke@fao.org

Mr Dirk Schulz
Food Safety Assessment Officer
Agriculture and Consumer Protection Department
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 57052842
Email: dirk.schulz@fao.org

WHO

Mr Soren Madsen
Technical Officer
Food Safety
World Health Organization
P.O. Box 926967
Ammam
Jordan
Email: madsens@who.int

Mrs Catherine Mulholland
Administrator Codex Trust Fund
Department of Food Safety and Zoonoses (FOS)
World Health Organization (WHO)
20, avenue Appia
Geneva 27
Switzerland
Tel: +41 22 7913080
Email: mulhollandc@who.int

CODEX SECRETARIAT

Ms Gracia Brisco
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: 39 06 570 52700
Email: gracia.brisco@fao.org

Ms Verna Carolissen-Mackay
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 5705 5629
Email: verna.carolissen@fao.org

Mr David Massey
Special Advisor
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Via delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 0657053465
Email: David.Massey@fao.org

Mr Giuseppe Di Chiera
Consultant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: 06 5705 52533
Email: giuseppe.dichiera@fao.org

Mr Mirko Montuori
Communication and Information Consultant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: 0657053806
Email: mirko.montuori@fao.org

Mr Roberto Sciotti
Record & Information Management Officer &

Webmaster
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Rome
Italy
Tel: +39 06 570 56141
Email: Roberto.Sciotti@fao.org

ANNEXE II**OBJECTIFS STRATÉGIQUES**

Le Plan stratégique définit quatre objectifs stratégiques pour la région pour la période 2016-2019. Le CCNE doit le réexaminer à chaque session afin de faire le point sur sa mise en œuvre et de recenser les lacunes.

Objectifs	Résultats	Activités proposées	Délai	Responsable	Indicateurs
1. Assurer une meilleure participation des pays de la région aux activités du Codex	A. Déterminer quels sont les comités, les équipes spéciales et les groupes de travail du Codex qui présentent un intérêt particulier pour la région	- Procéder à des enquêtes périodiques, par questionnaire, sur les priorités des comités du Codex pour les pays de la région et définir les priorités en fonction des intérêts communs parmi les pays de la région	Fin 2017	Coordonnateur et points de contact du Codex	- Liste des priorités
	B. Favoriser la participation des parties prenantes aux activités du Codex	- Essayer différents moyens, notamment l'utilisation de CTF2, pour assurer la participation effective et continue des pays de la région aux comités du Codex prioritaires et aux activités y afférentes	En cours	Pays de la région en collaboration avec le Coordonnateur	- Rapports de participation - Documents présentés aux réunions - Nombre de pays participant aux activités du Codex
	C. Mettre en commun les informations concernant des sujets spécifiques, les données scientifiques et les domaines de recherche présentant un intérêt particulier pour la région	- Créer et lancer un site Web pour le CCNE - Échanger les informations et données d'expérience scientifiques	Septembre 2017	Secrétariat du Codex Coordonnateur et points de contact du Codex	- Site Web pour le CCNE actif et opérationnel

Objectifs	Résultats	Activités proposées	Délai	Responsable	Indicateurs
2. Renforcer, au niveau régional, la communication, la mise en commun des données d'expérience et la coordination entre les membres du CCNE dans le cadre des activités du Codex	A. Procéder à des échanges de vues et d'informations sur toutes les questions intéressant le Codex	<ul style="list-style-type: none"> - Procéder à une enquête par questionnaire à propos de l'ordre du jour de la réunion pour recenser les points intéressant la région et inclure les observations des pays concernant leurs points 	Deux mois avant la réunion	Coordonnateur et points de contact du Codex	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de réponses au questionnaire
	B. Définir une position commune de la région sur les questions relatives au Codex	<ul style="list-style-type: none"> - Établir une liste actualisée des noms et points de contact des pays de la région (chefs de délégation) qui participent aux réunions du Codex 	Un mois avant la session en question	Coordonnateur et points de contact du Codex	<ul style="list-style-type: none"> - Liste actualisée des chefs de délégation distribuée aux pays de la région
	C. Coordonner la participation des pays aux manifestations du Codex et renforcer la communication au niveau régional à l'aide de différents outils	<ul style="list-style-type: none"> - S'assurer, lorsque c'est possible, de la diffusion en temps utile des documents du Codex, surtout en arabe - Organiser, lorsque c'est nécessaire, des groupes électroniques pour débattre de sujets précis présentant un intérêt commun pour les pays de la région 	En cours	Coordonnateur et pays membres	<ul style="list-style-type: none"> - Documents chargés sur le site Web du Codex, en arabe et en temps utile
	D. Fixer un protocole normalisé pour le suivi des documents du Codex	<ul style="list-style-type: none"> - Échanger des notes écrites entre les pays de la région à propos des projets de normes et des questions relatives au Codex et veiller à ce que ces observations soient bien défendues lors des réunions du Codex, même si le pays concerné est absent - Veiller à ce que l'ordre du jour 	Un mois avant la réunion À chaque session Session	Coordonnateur et points de contact du Codex Coordonnateur Coordonnateur	<ul style="list-style-type: none"> - Rapports des groupes de travail - Documents des réunions du Codex avec les commentaires de la région

Objectifs	Résultats	Activités proposées	Délai	Responsable	Indicateurs
		des sessions du CCNE comprennent toutes les questions du Codex intéressant la région	du CCNE		- Rapport compilé du CCNE
3. Encourager la mise en application des normes du Codex et promouvoir l'élaboration de normes Codex et de textes apparentés, et/ou leur révision, en tenant compte des situations et exigences spécifiques de la région	A. Recenser les produits alimentaires et les domaines présentant un intérêt particulier pour la région et pour lesquels il serait nécessaire d'élaborer des normes et des textes apparentés, et/ou de les réviser	- Procéder à une enquête parmi les pays de la région afin de mettre en évidence les projets de normes présentant un intérêt pour la région qui pourraient être présentées dans le cadre des travaux du Codex	Deux mois avant les réunions du CCNE	Coordonnateur et points de contact du Codex	- Les rapports de la Commission du Codex Alimentarius et du CCNE mentionnent les propositions de normes acceptées
	B. Promouvoir la prise en compte des normes dans les règlements afin de faciliter les échanges commerciaux au sein de la région	- Après les sessions du CCNE, fournir au Comité exécutif un résumé des problèmes et/ou difficultés que les pays ont rencontrés pour l'adoption des normes du Codex, et des solutions proposées	Après chaque session du CCNE	Coordonnateur et points de contact du Codex	- Rapports du Comité exécutif et du CCNE
	C. Faire mieux comprendre l'importance du Codex aux parties prenantes concernées (pouvoirs publics, secteur privé, consommateurs, universités, organismes professionnels et organisations non gouvernementales (ONG), par exemple)	- Organiser des ateliers sur l'importance que revêt l'adoption des normes du Codex	En cours	Coordonnateur	- Nombre d'ateliers organisés et - Nombre de participants
4. Renforcer les capacités des pays de la région en matière d'évaluation des	A. Recenser et hiérarchiser les risques communs aux pays de la région	- Procéder à des enquêtes périodiques sur les problèmes que les pays de la région rencontrent en matière de sécurité sanitaire des	Deux mois avant la session suivante	Coordonnateur, points de contact du Codex et comités nationaux du Codex	- Réponses et propositions des membres

Objectifs	Résultats	Activités proposées	Délai	Responsable	Indicateurs
risques		aliments et les besoins en termes d'avis et de recherche scientifiques			
	B. Déterminer les besoins en matière de recherche scientifique	- Organiser des réunions en marge de la réunion du Codex pour débattre des questions de sécurité sanitaire et de qualité des aliments qui se posent dans la région	En cours	Coordonnateur et points de contact du Codex	- Nombre de réunions et nombre de participants - Rapports des pays membres sur le renforcement des capacités de la part des organisations en charge de la sécurité sanitaire des aliments
	C. Mettre en œuvre des programmes pilotes pour évaluer ces risques et communiquer les résultats	- Chercher des moyens d'évaluer les risques dans les domaines importants pour la région	Fin 2019	Coordonnateur et pays de la région	- Nombre d'évaluations des risques effectuées au niveau régional
	D. Renforcer la participation de spécialistes de la région au sein des comités scientifiques FAO/OMS	Établir et tenir à jour une base de données des spécialistes de la région et fournir cette liste à la FAO et à l'OMS	En cours	Coordonnateur et points de contact du Codex	- Nombre de spécialistes référencés dans la base de données
5. Renforcer les capacités des points de contact du Codex et/ou des comités nationaux du Codex	A. Dispenser aux points de contact du Codex et aux comités nationaux du Codex les formations dont ils ont besoin pour pouvoir jouer leur rôle correctement, et leur fournir les références et les outils nécessaires	- Mettre à jour la liste des points de contact du Codex dans les pays de la région	Juin 2017	Coordonnateur/Secrétariat du Codex	- Listes à jour
	B. Faciliter la mise en place de réseaux régionaux entre les points de	- Procéder à une enquête sur la structure du Codex dans les pays de la région	Avril 2019	Coordonnateur et points de contact du Codex	- Listes; et données disponibles

Objectifs	Résultats	Activités proposées	Délai	Responsable	Indicateurs
	contact/délégués du Codex afin d'assurer une meilleure communication et la mise en commun des données d'expérience sur les questions intéressant le Codex et d'autres sujets connexes	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre au point des procédures pour le travail du Coordonnateur avec les pays de la région afin de faciliter la communication 	Fin 2019	Coordonnateur et pays de la région, en consultation avec le Secrétariat du Codex	- Procédures écrites
		<ul style="list-style-type: none"> - Chercher des moyens d'organiser des ateliers pour les points de contact nationaux, les comités nationaux du Codex et le Coordonnateur régional concernant les affaires du Codex Alimentarius et les tâches qui leur sont attribuées 	En cours	Coordonnateur, en consultation avec le Secrétariat du Codex	- Nombre d'ateliers et nombre de participants

ANNEXE III**AVANT-PROJET DE NORME REGIONALE POUR LE DOUGH**

(à l'étape 5/8)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au dough destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la section 2 de la présente norme. Cette norme doit être lue en parallèle avec la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003).

2. DESCRIPTION

Le dough est une «boisson à base de lait fermenté» selon la définition de la section 2.4 de la *Norme pour les laits fermentés*, résultant du mélange de yaourt tel que décrit aux sections 2.1 et 3.3 de la même norme, avec de l'eau potable et du sel de qualité alimentaire ou du mélange de lait, d'eau potable et de sel de qualité alimentaire avant le traitement thermique et la fermentation, de façon à obtenir un produit fini ayant des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques similaires à celles du produit défini dans les dispositions de cette norme. Lorsque le dough est produit en mélangeant du lait avec de l'eau potable, du sel de qualité alimentaire peut être ajouté avant ou après la fermentation.

Le lait utilisé pour la production de dough peut avoir été fabriqué à base de produits obtenus à partir de lait comme spécifié à la section 2.1 de la *Norme pour les laits fermentés*, avec ou sans modification de composition, dans la limite des dispositions de la section 3.3.

Pour la production de dough, des ingrédients non laitiers autres que l'eau potable ainsi que divers ingrédients laitiers/produits laitiers sont utilisés, conformément aux sections 3 et 4.

Les levains (micro-organismes) généralement utilisés pour la production de dough sont les bactéries du yaourt traditionnel: *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*. D'autres micro-organismes que ceux constituant les cultures spécifiques (levain) spécifiées ci-dessus peuvent être ajoutés. Si le produit subit un traitement thermique après fermentation, il n'est plus nécessaire d'utiliser des micro-organismes viables. Le traitement thermique après fermentation ne s'applique pas au dough «probiotique» (dough contenant des micro-organismes probiotiques).

Le dough ne contenant pas d'aromatisants ni d'arômes est désigné comme «dough nature». Le dough aromatisé avec des essences ou des extraits (tels que menthol, ziziphore ou serpolet, menthe pouliot et concombre), ou contenant des aromatisants naturels tels qu'herbes aromatiques, épices et condiments doit être classé comme «dough aromatisé». Les doughs «gazéifiés/non gazéifiés» et/ou «traités thermiquement/non traités thermiquement» sont ceux qui contiennent/ne contiennent pas de gaz carbonique et subissent ou non un traitement thermique après fermentation respectivement. Le dough peut être produit et présenté sous forme de poudre (dough déshydraté) pour des applications et demandes spéciales.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1. MATIERES PREMIERES**

- Yaourt (mélange de yaourt et d'eau potable) ou lait (mélange de lait et d'eau potable). Le yaourt doit être conforme à la *Norme pour les laits fermentés*.
- Eau potable utilisée pour diluer du yaourt ou du lait et éventuellement pour la reconstitution ou la recombinaison (si le lait est préparé par reconstitution ou recombinaison).

3.2. INGREDIENTS AUTORISES

- 3.2.1** Levains de micro-organismes inoffensifs, y compris levains typiques du dough, comme décrit à la Section 2 de la présente norme.
- 3.2.2** Autres microorganismes inoffensifs appropriés (bactéries, levure) comme levain (microorganismes), y compris des probiotiques; pour les fonctions d'acidification, de production d'arômes, de gazéification par fermentation, et pour affiner la texture, protéger la santé et améliorer d'autres aspects fonctionnels du produit.
- 3.2.3** Sel (chlorure de sodium) conformément à la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985).
- 3.2.4** Substances aromatisantes naturelles telles que herbes aromatiques, épices et condiments, comme il est spécifié à la section 2.3 de la *Norme pour les laits fermentés*.
- 3.2.5** Ingrédients nutraceutiques tels que fibres alimentaires.
- 3.2.6** Ingrédients laitiers ou produits laitiers tels que protéines du lait, laits en poudre, matières grasses laitières (matières grasses du beurre ou crème), babeurre et différents types de lactosérum. Laits en

poudre, conformément à la *Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre* (CODEX STAN 207-1999), matières grasses laitières, conformément à la *Norme pour les produits à base de matières grasses laitières* (CODEX STAN 280-1973) et crème telle que définie à la Section 2.1 de la *Norme pour la crème et les crèmes préparées* (CODEX STAN 288-1976).

3.2.7 Le remplacement partiel ou total des matières grasses laitières ou des protéines du lait par d'autres matières grasses non laitières ou des protéines autres que celles du lait n'est pas autorisé.

3.3. COMPOSITION

pH	Max: 4,5
Acide lactique (%w/w)	Min.: 0,3
Matières sèches dégraissées du lait	Min.: 3,0
Protéines du lait ^{a)} (%m/m)	Min.: 1,08%
Chlorure de sodium (%w/w)	-
Somme des micro-organismes constituant le levain défini à la section 2 (ufc/g, au total) ^{b)}	Min.: 10 ⁷
Micro-organismes étiquetés ^{c)} (ufc/g, pour chaque souche)	Min.: 10 ⁷

a) La teneur en protéines est égale à 6,38 multipliée par la quantité totale d'azote Kjeldahl déterminée.

b) Cette exigence ne s'applique pas aux produits ayant subi un traitement thermique après fermentation.

c) S'applique lorsque des microorganismes déclarés (comme il est spécifié à la section 2 de la présente norme), sont ajoutés au produit. Les probiotiques sont les plus importants.

Les critères microbiologiques s'appliquant au produit sont valides jusqu'à la date de durabilité minimale dans les conditions d'entreposage spécifiées sur l'étiquette.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiés. À l'intérieur de chaque catégorie d'additif, et lorsque autorisé en conformité avec le tableau, seuls les additifs individuels qui sont listés peuvent être utilisés et seulement dans le respect des limites spécifiées.

En conformité avec la Section 4.1 du Préambule de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995), des additifs supplémentaires peuvent être présents dans le dough aromatisé à la suite du report des ingrédients non laitiers.

Catégorie d'additif	Dough traité thermiquement		Dough non traité thermiquement	
	Nature	Aromatisé	Nature	Aromatisé
Régulateurs de l'acidité	-	X	X	X
Agents de carbonation	X	X	X	X
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	-	X
Épaississants	X ^(a)	X	X	X

X = L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est justifiée d'un point de vue technologique. Dans le cas de produits aromatisés, les additifs sont justifiés d'un point de vue technologique dans la portion laitière.

- = L'utilisation des additifs appartenant à la catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

a) L'utilisation des additifs, si elle est autorisée par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final, est limitée à la reconstitution et à la recombinaison.

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Régulateurs de l'acidité		
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	BPF
Agents de carbonation		
290	Dioxyde de carbone	BPF
Colorants		
100 (i)	Curcumine	100 mg/kg
101(i)	Riboflavines, synthétiques	300 mg/kg
101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate sodique	
102	Tartrazine	
104	Jaune de quinoléine	150 mg/kg
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg
120	Carmins	150 mg/kg
122	Azorubine (Carmoisine)	
124	Ponceau 4R (Cochenille rouge A)	
129	Rouge allura AC	300 mg/kg
132	Indigotine	100 mg/kg
133	Bleu Brillant FCF	150 mg/kg
141(i)	Chlorophylles, complexes cupriques	500 mg/kg
141(ii)	Chlorophylles, complexes cupriques, sels de sodium et de potassium	
143	Vert solide FCF	100 mg/kg
150b	Caramel II - caramel au sulfite	150 mg/kg
150c	Caramel III - caramel à l'ammoniaque	2 000 mg/kg
150d	Caramel IV - caramel à l'ammoniaque sulfite	2 000 mg/kg
151	Noir brillant (noir PN)	150 mg/kg
155	Brun HT	150 mg/kg
160a(i)	Carotènes, bêta-, de synthèse	100 mg/kg
160e	Caroténal, bêta-apo-8'-	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'-	
160a(iii)	Carotènes, bêta-, Blakeslea trispora	
160a(ii)	Bêta-carotènes (légumes)	600 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou, sur base de bixine	20 mg/kg en tant que bixine
160b(ii)	Extraits de rocou, sur base de norbixine	20 mg/kg en tant que norbixine

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
160d	Lycopène	30mg/kg en tant que pure lycopène
160b(i)	Lutéines de <i>Tagetes erecta</i>	150 mg/kg
161h(i)	Zéaxanthine, de synthèse	150 mg/kg
163(ii)	Extrait de peau de raisin	100 mg/kg
172(i)	Oxyde de fer, noir	
172(ii)	Oxyde de fer, rouge	
172(iii)	Oxyde de fer, jaune	
Émulsifiants		
432	Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	3 000 mg/kg
433	Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10 000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	5 000 mg/kg
474	Saccharoglycérides	5 000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	2 000 mg/kg
477	Esters polyglycéroliques d'acides gras	5 000 mg/kg
481(i)	Stéaryl de sodium lactylé	10 000 mg/kg
482(i)	Stéaryl de calcium lactylé	10 000 mg/kg
491	Monostéarate de sorbitane	5 000 mg/kg
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
900a	Polydiméthylsiloxane	50 mg/kg
Exaltateurs d'arôme		
580	Gluconate de magnésium	BPF
620	Acide glutamique, (L+)-	
621	Glutamate monosodique, L-	
622	Glutamate monopotassique, L-	
623	Glutamate de calcium, di-L-	
624	Glutamate monoammonique, L-	
625	Glutamate de magnésium, di-L-	
626	Acide guanylique, 5'-	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
627	Guanylate disodique, 5'-	
628	Guanylate dipotassique, 5'-	
629	Guanylate de calcium, 5'-	
630	Acide 5'-inosinique	
631	Inosinate disodique, 5'-	
632	Inosinate de potassium, 5'-	
633	Inosinate de calcium, 5'-	
634	Ribonucléotides calciques, 5'-	
635	Ribonucléotides disodiques, 5'-	
636	Maltol	
637	Éthyl-maltol	
Agents de conservation		
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
210	Acide benzoïque	300 mg/kg en tant qu'acide benzoïque
211	Benzoate de sodium	
212	Benzoate de potassium	
213	Benzoate de calcium	
234	Nisine	12 mg/kg
Stabilisants et épaississants		
170(i)	Carbonate de calcium	BPF
331 (iii)	Citrate trisodique	
338	Acide phosphorique	1 000 mg/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339 (iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340 (iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
342(i)	Phosphate d'ammonium dihydrogène	
342(ii)	Phosphate diammonique d'hydrogène	
343(i)	Phosphate monomagnésique	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale	
343(ii)	Phosphate de magnésium d'hydrogène		
343(iii)	Phosphate trimagnésique		
450(i)	Diphosphate disodique		
450(ii)	Diphosphate trisodique		
450(iii)	Diphosphate tétrasodique		
450(v)	Diphosphate tétrapotassique		
450(vi)	Diphosphate dicalcique		
450(vii)	Diphosphate dihydrogène de calcium		
450(ix)	Diphosphate dihydrogène de magnésium		
451(i)	Triphosphate pentasodique		
451(ii)	Triphosphate pentapotassique		
452(i)	Polyphosphate de sodium		
452(ii)	Polyphosphate de potassium		
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium		
452(iv)	Polyphosphate de calcium		
452(v)	Polyphosphate d'ammonium		
542	Phosphate d'os		
400	Acide alginique		BPF
401	Alginate de sodium		
402	Alginate de potassium		
403	Alginate d'ammonium		
404	Alginate de calcium		
405	Alginate de propylène-glycol		
406	Agar-agar		
407	Carragénane		
407a	Algue euclidean transformée		
410	Gomme de caroube		
412	Gomme guar		
413	Gomme adracante		
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)		
415	Gomme xanthane		
416	Gomme karaya		
417	Gomme tara		
418	Gomme gellane		
425	Farine de konjac		
440	Pectines		
459	Cyclodextrine, bêta-	5 mg/kg	
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	BPF	
460(ii)	Cellulose en poudre		
461	Méthyl-cellulose		

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
463	Hydroxypropyl-cellulose	
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose	
465	Méthyl-éthyl-cellulose	
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	
467	Ethyl-hydroxyéthyl-cellulose	
468	Carboximéthyl-cellulose sodique réticulée (gomme cellulosique réticulée)	
469	Carboximéthyl-cellulose sodique, hydrolysée par voie enzymatique (gomme cellulosique, hydrolysée par voie enzymatique)	
470(i)	Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniacque, calcium, potassium et sodium	
470(ii)	Sels d'acide oléique avec calcium, potassium et sodium	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	
472a	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	
472b	Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras	
472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	
508	Chlorure de potassium	
509	Chlorure de calcium	
511	Chlorure de magnésium	
1200	Polydextroses	
1400	Dextrines, amidon torréfié	
1401	Amidon traité aux acides	
1402	Amidon traité aux alcalis	
1403	Amidon blanchi	
1404	Amidon oxydé	
1405	Amidons traités aux enzymes	
1410	Phosphate de monoamidon	
1412	Phosphate de diamidon	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1420	Acétate d'amidon	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropylé	
1442	Phosphate de diamidon hydroxy - propylique	
1450	Succinate octenylique sodique d'amidon	
1451	Amidon oxydé acétylé	
Édulcorants^(a)		

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
420	Sorbitol	BPF
421	Mannitol	
950	Potassium d'acésulfame	350 mg/kg
951	Aspartame	1 000 mg/kg
952	Cyclamates	250 mg/kg
953	Isomalt (Isomaltulose hydrogénée)	BPF
954	Saccharine	100 mg/kg
955	Sucralose (Trichlorogalactosaccharose)	400 mg/kg
956	Alitame	100 mg/kg
961	Néotame	100 mg/kg
962	Sel d'aspartame-acesulfame	350 mg/kg sur la base de l'équivalent en acésulfame
964	Sirop de polyglycitol	BPF
965	Maltitol	
966	Lactitol	
967	Xylitol	
968	Erythritol	

(a) L'utilisation d'édulcorants est réservée aux produits laitiers ou à base de dérivés du lait à apport énergétique réduit ou sans ajout de sucre.

4.2 AROMATISANTS

Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme doivent respecter les *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

5. CONTAMINANTS

5.1 Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Le lait utilisé dans la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires prescrites par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CAC/RCP 57-2004) et des autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

7. CONDITIONNEMENT ET ENTREPOSAGE

7.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients garantissant les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment.

7.2 Le dough (après fermentation) doit être entreposé dans des conditions appropriées, par exemple réfrigéré.

8. ÉTIQUETAGE

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

8.1 NOM DE LA DENREE ALIMENTAIRE

8.1.1 Le nom du produit est «dough».

8.1.2 Les mentions «gazéifié/non gazéifié» et/ou «traité thermiquement/non traité thermiquement» figureront à côté du mot «dough». En outre, en ce qui concerne le dough gazéifié, les mots «par fermentation» ou «par injection» figureront après le mot «gazéifié» 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* (CAC/GL 23-1997).

8.3 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements requis à la section 8 de la présente Norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

9. 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* (CODEX STAN 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.

ANNEXE IV**AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE ZAÂTAR (MÉLANGE D'ÉPICES)****(À l'étape 5)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme décrit les spécifications et les caractéristiques qui doivent être observées pour le zaâtar (mélange d'épices) destiné à la consommation humaine et utilisé dans de nombreuses préparations alimentaires comme par exemple le mankoushe libanais, etc.

2. DESCRIPTION**2.1 DEFINITION****2.1.1 Zaâtar (mélange d'épices)**

Il s'agit du mélange obtenu à partir de zaâtar frais et de zaâtar à feuille large, comme défini ci-après, et de pelures de sumac et de graines de sésame, auxquels d'autres ingrédients peuvent être ajoutés. Le zaâtar est classé selon les catégories indiquées à la section 2.2.

2.1.2 Zaâtar frais

Il s'agit des fleurs et/ou des feuilles des plantes sauvages ou cultivées suivantes, qui sont fragmentées manuellement ou mécaniquement mais ne sont pas réduites en poudre.

- *Origanum sp.*
- *Thymbra sp.*
- *Thymus sp.*
- *Satureja sp.*

2.1.2.1 Zaâtar frais à feuille large

Le zaâtar frais est dit à feuille large lorsqu'il est composé de fleurs et/ou de feuilles de zaâtar à feuille large sauvage ou cultivé, à savoir *Origanum syriacum* (au moins 75 pour cent) ou qu'il constitue un mélange (25 pour cent au maximum) de fleurs et de feuilles des variétés suivantes, qui sont fragmentées manuellement ou mécaniquement mais ne sont pas réduites en poudre.

- *Origanum ehrenbergii*
- *Thymbra spicata*
- *Coridothymus capitalus*
- *Thymus syriacus*
- *Satureia thymbra*

2.2 CLASSIFICATION

Le zaâtar (mélange d'épices) est classé comme suit:

2.2.1 Zaâtar de qualité supérieure

Le produit est composé d'au moins 25 pour cent de zaâtar à feuille large frais mélangé exclusivement avec des graines de sésame et des pelures de sumac, avec éventuellement l'ajout de 6 pour cent de sel au maximum.

2.2.2 Zaâtar de qualité extra

Le produit est composé d'au moins 20 pour cent de zaâtar frais ou de zaâtar frais à feuille large mélangé avec des graines de sésame et des pelures de sumac, avec éventuellement l'ajout de graines, de fruits à coque, d'épices et de condiments, ainsi que de 6 pour cent de sel au maximum.

2.2.3 Zaâtar de qualité standard

Le produit est composé d'au moins 15 pour cent de zaâtar frais ou de zaâtar frais à feuille large mélangé avec des graines de sésame et des pelures de sumac qui doivent représenter au moins 5 pour cent, avec éventuellement l'ajout des ingrédients suivants: légumineuses, graines et herbes aromatiques - épices, condiments (cumin..), mélasses de grenade, huile végétale, fruits à coque, son de blé et balle de graines de sésame, à condition qu'ils satisfassent tous aux bonnes pratiques

de fabrication, avec éventuellement l'ajout de 7 pour cent de sel au maximum et de 4 pour cent d'acide citrique au maximum, à condition d'être indiqué sur l'étiquette.

2.2.4 Formes

Toutes les formes de produit doivent être autorisées à condition qu'elles satisfassent aux spécifications correspondantes énoncées dans la présente norme, et qu'une description appropriée du produit figure sur l'étiquette afin de ne pas induire les consommateurs en erreur ni prêter à confusion.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

Le zaâtar frais est tel que défini à la section 2.1.2 ci-dessus.

3.1.2 Ingrédients facultatifs

- Légumineuses
- Graines
- Herbes volatiles
- Épices et condiments (cumin, ...)
- Mélasses de grenade
- Huile végétale
- Fruits à coque
- Son de blé

3.2 FACTEURS DE QUALITÉ

3.2.1 Saveur et couleur

- Le zaâtar contenu dans le produit doit avoir une saveur et une odeur particulières et être exempt de saveurs et d'odeurs étrangères, y compris le rancissement et les moisissures, ainsi que de substances étrangères.
- Le produit doit présenter une couleur normale et être d'une consistance qui est caractéristique de ce type de produit.

3.2.2 Propriétés physiques et chimiques

3.2.2.1 Spécifications et caractéristiques

3.2.2.1.1 Spécifications générales

Les caractéristiques ci-après doivent être observées pour le zaâtar (mélange d'épices):

- Tous les ingrédients utilisés pour la préparation du produit doivent être conformes aux dispositions des normes correspondantes du Codex Alimentarius.
- Il doit être exempt d'insectes et d'araignées vivants, pratiquement exempt à l'œil nu de moisissures, d'insectes morts et de parties d'insectes, de contamination par des déchets de rongeurs, d'oiseaux et d'escargots (le cas échéant, on utilisera une loupe, en précisant le facteur de grossissement s'il dépasse x10, et cela sera indiqué dans le rapport sur les résultats du test).
- Le produit final ne doit pas être réduit en poudre afin que ses principaux ingrédients soient reconnaissables à l'œil nu ou par examen au microscope (feuilles, fleurs, pailles...), afin d'éviter la fraude et la dissimulation d'impuretés, et garantir que des pourcentages plus importants d'huiles essentielles sont conservés. Les pailles, le cas échéant, ne doivent pas avoir plus de 10 mm de longueur et 2 mm de diamètre, et elles ne doivent pas représenter plus de 5 pour cent (rapport des masses) du produit.
- Les substances étrangères d'origine non végétale trouvées dans le produit, telles que cailloux, terre, sable, poussière, etc. ou d'origine végétale non alimentaire telles que brindilles, feuilles sèches, ne doivent pas représenter plus de 1 pour cent (rapport des masses) du produit.

3.2.2.1.2 Spécifications chimiques

Le zaâtar et le zaâtar (mélange d'épices) doivent être conformes aux spécifications chimiques, énoncées au tableau 1 ci-après:

Tableau 1. Spécifications chimiques

Caractéristiques	Exigences		
	Zaâtar de qualité supérieure	Zaâtar de qualité extra	Zaâtar de qualité standard
Humidité, % maximal (m/m)	12	12	12
Sel de table total, % maximal (m/m sur la base de la matière sèche)	6	6	7
Cendres totales, % maximal (m/m, sur la base de la matière sèche), à l'exclusion du sel*	7	7	7
Cendres totales, % maximal (m/m, sur la base de la matière sèche)	14	14	15
Cendres insolubles dans l'acide, % maximal (m/m, sur la base de la matière sèche)	1	1	1
Fibres brutes, % maximal (m/m, sur la base de la matière sèche)	16	15	37
Huiles essentielles, % maximal (ml/100g, sur la base de la matière sèche)	0,37	0,13	0,1
Superoxyde, teneur maximale	-	-	10 ml de superoxyde oxygène/kg d'huile
Rapport acide malique/acide citrique, minimum	10	10	0,14
Composants essentiels Huiles essentielles	Carvacrol+Thymol	Plus de 70%	Plus de 85%
	Cymène, gammaterpinène et autres huiles essentielles	Moins de 30%	

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**4.1 ZAATAR FRAIS, ZAATAR DE QUALITÉ SUPÉRIEURE ET ZAATAR DE QUALITÉ EXTRA**

Aucun additif n'est autorisé.

4.2 ZAATAR DE QUALITÉ STANDARD

Seul l'acide suivant est autorisé:

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Régulateurs d'acidité		
330	Acide citrique	4 mg/kg

5. CONTAMINANTS

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

5.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 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* (CAC/GL 23-1973), en tant que de besoin. En outre, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

7.1 NOM DU PRODUIT

7.1.1 Zaâtar (mélange d'épices) ou mélange de thym

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

7.1.3 Le mot «baladi (local)» peut figurer à côté du nom du produit si le zaâtar (mélange d'épices) est composé de variétés de zaâtar frais - sauvage ou cultivé - ayant le même pays d'origine.

7.2 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Toutefois, l'identification des lots et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable à l'aide des documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**8.1 MÉTHODES D'ANALYSE**

Mesure	Méthode
Acidité	AOAC 935.57
Acide citrique ajouté	La teneur en acide citrique ajouté est déterminée en analysant les acides organiques suivants: acide malique et acide citrique à l'aide de la méthode de chromatographie liquide à haute performance et en calculant le rapport acide malique/acide citrique qui ne doit pas être inférieur à 10/1 (acide malique dix fois supérieur à l'acide citrique). L'acide malique est extrait des pelures de sumac et en comparant le rapport obtenu, il est possible de calculer la quantité d'acide citrique ajoutée.
Chlorure de sodium	AOAC, méthode officielle 960.29
Humidité	AOAC 925.10
Cendres totales	AOAC 923.03
Cendres insolubles dans l'acide	AOAC 941.12
Fibres brutes	AOAC 962.09
Huiles essentielles	ISO 1984:6571
Cendres insolubles dans l'eau	ISO 929:1980
Superoxyde, teneur	AOAC 965.33

8.2 PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE

À définir