

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**ALINORM 07/30/40**

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

### **COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

#### **Trentième session**

**Rome (Italie), 2 – 7 juillet 2007**

#### **RAPPORT DE LA QUATRIÈME SESSION**

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

*Amman (Jordanie), 26 février – 1<sup>er</sup> mars 2007*

**Note:** La lettre circulaire CL 2007/9-NEA est jointe au présent rapport.

# codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE  
ORGANIZATION  
OF THE UNITED NATIONS

WORLD  
HEALTH  
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 3/25.2

CL 2007/9-NEA  
Mars 2007

**Aux:** Services centraux de liaison avec le Codex  
Organisations internationales intéressées

**Du:** Secrétaire,  
Commission du Codex Alimentarius,  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome (Italie)

**Objet:** **Distribution du rapport de la quatrième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (ALINORM 07/30/40)**

Le rapport de la quatrième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa trentième session (Rome, Italie, 2 – 7 juillet 2007).

## QUESTIONS À SOUMETTRE À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA TRENTIÈME SESSION POUR ADOPTION

### Avant-projets de norme régionale à l'étape 8 de la procédure d'élaboration

1. Projet de norme régionale pour le houmous avec tahiné en conserve (par. 36, Annexe II);
2. Projet de norme régionale pour le *foul medemes* en conserve (par. 47, Annexe III);
3. Projet de norme régionale pour le tahiné (par. 54, Annexe IV).

Les gouvernements et organisations internationales intéressées ayant qualité d'observateur auprès du Codex sont invités à proposer des amendements ou à formuler des observations sur les documents précités conformément à la *Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés* et au *Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes Codex y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques* (voir le Manuel de procédure du Codex Alimentarius). Les observations devront être adressées au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome – Italie (télécopie: +39 06 57054593; courriel:codex@fao.org), **de préférence par courrier électronique, au plus tard le 10 mai 2007.**

## Table des matières

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS .....	page iv
LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES.....	page vi
RAPPORT DE LA QUATRIÈME SESSION DU COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT.....	page 1
ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX .....	page 11
<b>Paragraphes</b>	
INTRODUCTION .....	1
OUVERTURE DE LA SESSION .....	2 - 5
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour) .....	6 - 7
QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (point 2 de l'ordre du jour) .....	8 - 21
Examen des comités régionaux de coordination .....	9 - 10
Plan stratégique 2008 – 2013 (vingt-neuvième session de la Commission) .....	11 – 12
Examen de la structure du Codex par comités et du mandat des comités et groupes spéciaux du Codex (vingt-neuvième session de la Commission) .....	13 – 16
Mandats des Comités régionaux de coordination (vingt-troisième session du Comité sur les principes généraux) .....	17 – 20
Rôles respectifs des coordonnateurs régionaux et des membres du Comité exécutif élus selon des critères géographiques (vingt-troisième session du Comité sur les principes généraux) .....	21
PROJETS DE NORME ET TEXTES APPARENTÉS A L'ÉTAPE 7 (point 3 de l'ordre du jour) .....	22 - 62
PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE HOUMOUS AVEC TAHINÉ EN CONSERVE (point 3a) de l'ordre du jour) .....	22 - 36
PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE <i>FOUL MEDEMES</i> EN CONSERVE (point 3b) de l'ordre du jour) .....	37 - 47
PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE TAHINÉ (point 3d) de l'ordre du jour) .....	48 - 54
PROJET DE CODE D'USAGES RÉGIONAL POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE (point 3c) de l'ordre du jour) .....	55 - 62
RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLÉTANT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (point 4 de l'ordre du jour) .....	63 - 69
INFORMATIONS ET RAPPORTS SUR LES QUESTIONS DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS, Y COMPRIS L'UTILISATION DES NORMES CODEX ET LA PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS À L'ÉLABORATION DES NORMES ALIMENTAIRES (point 5 de l'ordre du jour) .....	70 - 75
Partie A: Informations et rapports sur les questions de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments et la participation des consommateurs à l'élaboration des normes alimentaires .....	70 – 72
Partie B: Informations sur l'utilisation des normes Codex .....	73 - 75
INFORMATIONS SUR LES ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS MISES EN ŒUVRE DANS LA RÉGION (point 6 de l'ordre du jour) .....	76 – 81
NOMINATION DU COORDONNATEUR (point 7 de l'ordre du jour) .....	82
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (point 8 de l'ordre du jour) .....	83 – 95
Structure des normes Codex .....	84 – 86
Spécifications horizontales/verticales des normes Codex .....	87 – 88
Propositions de nouveaux travaux .....	89 – 93

Informations concernant la prochaine élection d'un membre du Comité exécutif provenant du Proche-Orient	94
Travaux futurs	95
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 9 de l'ordre du jour).....	96

**ANNEXES**

<b>ANNEXE I</b> : LISTE DES PARTICIPANTS .....	page 13
<b>ANNEXE II</b> : PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE HOUMOUS AVEC TAHINÉ EN CONSERVE ....	page 18
<b>ANNEXE III</b> : PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE <i>FOUL MEDEMES</i> EN CONSERVE .....	page 21
<b>ANNEXE IV</b> : PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE TAHINÉ	page 24

## RESUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa quatrième session, le Comité de coordination pour le Proche-Orient est parvenu aux conclusions ci-après :

### **Questions à soumettre à la Commission à sa trentième session pour adoption définitive**

Le Comité de coordination est convenu de transmettre :

- avec son nouvel intitulé, le Projet de norme régionale pour le houmous avec tahiné en conserve, pour adoption à l'étape 8 (voir par. 22-36 et Annexe II);
- avec son nouvel intitulé, le Projet de norme régionale pour le *foul medemes* en conserve, pour adoption à l'étape 8 (voir par. 37-47 et Annexe III);
- le Projet de norme régionale pour le tahiné, pour adoption à l'étape 8 (voir par. 48-54 et Annexe IV).

### **Questions intéressant la trentième session de la Commission**

Le Comité de coordination :

- est convenu, à l'unanimité, de recommander à la Commission du Codex Alimentarius de nommer la Tunisie comme Coordonnateur pour le Proche-Orient, à sa trentième session (voir par. 82).

### **Questions intéressant d'autres Comités**

#### ***Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius***

Le Comité de coordination :

- a noté et entériné les recommandations de la vingt-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius concernant le rôle et les activités des Comités régionaux de coordination (voir par. 9-10);
- a appuyé le Projet de plan stratégique, en vue de son adoption par la Commission à sa trentième session (voir par. 11-12);
- a dans l'ensemble appuyé les propositions avancées concernant l'examen de la structure du Codex par comités et des mandats des comités et groupes spéciaux du Codex, et a pris note de certaines observations formulées (voir par. 13-16).

#### ***Comité du Codex sur les principes généraux***

Le Comité de coordination :

- a sollicité des précisions en vue de définir si l'amendement proposé concernant le mandat du Comité régional de coordination pour Amérique latine et les Caraïbes était nécessaire et a noté que lorsque le Comité sur les principes généraux étudiera cette question à sa prochaine session, il pourra s'appuyer sur les avis des bureaux juridiques de la FAO et de l'OMS (voir par. 17-20);
- est convenu de recommander que le Comité sur les principes généraux essaie de définir les rôles respectifs des coordonnateurs et des membres du Comité exécutif élus selon des critères géographiques et insère les dispositions appropriées dans le Manuel de procédure (voir par. 21).

#### ***Comité du Codex sur les additifs alimentaires***

Le Comité de coordination :

- a transmis les dispositions relatives aux additifs alimentaires des projets de norme régionale pour l'houmous avec tahiné (par. 28-29 et par. 36) et pour le *foul medemes* en conserve (par. 42 et para. 47) pour approbation.

#### ***Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage***

Le Comité de coordination :

- a transmis les sections sur les méthodes d'analyse des projets de norme régionale pour l'houmous avec tahiné (par. 32-36); le *foul medemes* en conserve (par. 44-47) et le tahiné (par. 52-54) pour approbation.

**Autres questions**

Le Comité de coordination:

- s'est félicité des activités réalisées par la FAO et l'OMS dans le domaine des avis scientifiques, qui établissaient une base scientifique solide pour les travaux de la Commission du Codex Alimentarius (voir par. 63-69);
- a échangé des informations actualisées sur des questions liées au contrôle et à la sécurité sanitaire des aliments dans la région Proche-Orient et sur la participation des consommateurs aux travaux du Codex (voir par. 70-72);
- a échangé des informations sur l'utilisation des normes Codex et est convenu qu'afin de centrer les débats sur ce point de l'ordre du jour à sa prochaine session, les pays devront fournir leurs informations par écrit en réponse à une lettre circulaire, en mettant en relief les changements récents et les faits nouveaux (voir par. 73-75).

**LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES UTILISÉS DANS LE PRÉSENT RAPPORT**

AOAC	Association of Official Analytical Chemists
BPA	Bonnes pratiques agricoles
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFC	Comité du Codex sur les contaminants
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CCGP	Comité du Codex sur les principes généraux
CCLAC	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes
CCNEA	Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient
CODEX STAN	Norme Codex
CRD	Document de séance
DJA/LMR	Dose journalière acceptable/limites maximales de résidus
EDTA	acide éthylène-diamine-tétracétique
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
HACCP	Analyse des risques – Points critiques pour leur maîtrise
INFOSAN	Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments
ISO	Organisation internationale de normalisation
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la santé
OMS/EMRO	Organisation mondiale de la santé/Bureau pour la Méditerranée orientale

## INTRODUCTION

1. Le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient a tenu sa quatrième session à Amman (Jordanie) du 26 février au 1<sup>er</sup> mars 2007 à l'aimable invitation du Royaume hachémite de Jordanie. La session, présidée par M. Yaseen Khayyat, Directeur général de l'Institut jordanien des normes et de la métrologie, a réuni des délégués, des conseillers et des observateurs de 12 États membres de la région, d'un État membre extérieur à la région, d'un observateur spécial (la Palestine) et de deux organisations internationales. La liste complète des participants, qui inclut les membres du Secrétariat et les représentants de la FAO et de l'OMS, est jointe à l'Annexe I du présent rapport.

## OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Yaseen Khayyat, Président du Comité de coordination, a souhaité la bienvenue aux délégués et a insisté sur les efforts entrepris par les pays de la région pour améliorer leurs infrastructures et leurs procédures de contrôle des aliments afin de s'adapter à un environnement commercial mondial en pleine évolution. Il a souligné l'importance des réunions du Comité de coordination qui constituaient pour les pays de la région une occasion précieuse de procéder à des échanges d'informations et d'expériences sur les systèmes de contrôle des aliments et d'harmoniser leurs procédures et leurs systèmes avec les meilleures pratiques internationales.

3. Mme Fatima Hachem a souhaité la bienvenue aux participants, au nom de la FAO. Elle a indiqué que les études entreprises par la FAO montraient que l'ampleur des pertes subies par les pays en développement dans les échanges commerciaux était due aux difficultés qu'ils rencontraient pour se conformer aux mesures sanitaires des pays importateurs. Elle a fait observer qu'un certain nombre de pays de la région devenaient membres de l'Organisation mondiale du commerce qui considérait les normes Codex comme la référence pour le commerce international des denrées alimentaires et a souligné qu'il était indispensable que les pays de la région Proche-Orient participent activement aux travaux du Codex.

4. M. Mohamed Elmi a également souhaité la bienvenue aux délégués au nom de l'OMS. Il a signalé que plusieurs pays avaient connu de graves crises alimentaires ces dernières années et que les décideurs procédaient à une réévaluation de leurs stratégies nationales de contrôle des aliments. Il a souligné qu'il fallait que les pays renforcent leurs capacités de gestion de la sécurité sanitaire des aliments au niveau national moyennant une coordination intersectorielle. M. Elmi a fait ressortir que l'augmentation des problèmes liés à l'alimentation et le retour des maladies microbiennes d'origine alimentaire dans la région Proche-Orient avaient suscité un regain d'intérêt pour l'analyse des risques aux niveaux national et international et que la FAO et l'OMS, s'appuyant sur des avis scientifiques ou des projets nationaux, tentaient d'aider les États membres de la région.

5. M. Salem Al. Khazaleh, Ministre de l'industrie et du commerce, a souhaité la bienvenue aux délégués et aux participants au nom du Gouvernement jordanien. Il a mis en lumière le rôle de premier plan de la Commission du Codex Alimentarius concernant l'élaboration de normes et de recommandations visant à protéger la santé des consommateurs et à assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. Il a souligné qu'il était indispensable que les pays de la région participent activement aux travaux des comités techniques du Codex afin de garantir que les besoins des pays soient dûment pris en compte, et qu'ils renforcent la coopération intrarégionale en matière de sécurité sanitaire des aliments.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)<sup>1</sup>

6. Le Comité est convenu d'étudier la structure des normes Codex (proposition de la délégation libanaise) et l'élaboration de nouvelles normes régionales pour le *doogh* (proposition de l'Iran) au titre du point 8 de l'ordre du jour « Autres questions et travaux futurs » s'il en avait le temps.

7. Le Comité de coordination a noté que le point 6 complétait le point 4 et a décidé de l'examiner tout de suite après le point 4 et, avec cette modification, il a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de la session.

---

<sup>1</sup> CX/NEA 07/4/1.

## **QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)<sup>2</sup>**

8. Le Comité de coordination a pris note des questions soulevées lors des vingt-huitième et vingt-neuvième sessions de la Commission du Codex Alimentarius et de la vingt-troisième session du Comité du Codex sur les principes généraux, telles que résumées dans le document de travail, et s'est penché tout particulièrement sur les questions ci-après:

### ***Examen des Comités régionaux de coordination (Vingt-huitième session de la Commission)***

9. Le Comité de coordination a noté et entériné les recommandations de la vingt-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius concernant le rôle et les activités des Comités régionaux de coordination.

10. Le Comité a noté le point de vue d'une délégation selon laquelle la coordination avait été insuffisante entre les pays de la région en dehors des sessions du Comité et le coordonnateur qui sera nommé à la trentième session de la Commission devra étudier les moyens de renforcer la coordination régionale. Il a été suggéré de demander à la FAO et à l'OMS d'organiser un atelier technique le troisième jour de la prochaine session du Comité, pendant que le secrétariat rédigera le projet de rapport.

### ***Plan stratégique 2008-2013 (Vingt-neuvième session de la Commission)***

11. Le Comité de coordination a rappelé la recommandation faite par la cinquante-huitième session du Comité exécutif, entérinée par la vingt-neuvième session de la Commission, invitant le Comité de coordination à soumettre des observations sur le projet de Plan stratégique 2008-2013 de la Commission figurant à l'Annexe II du document ALINORM 06/29/3A.

12. Le Comité de coordination a noté que la Partie 3 du Projet de plan stratégique 2008-2013 visait à faciliter la surveillance de la mise en œuvre des activités incluses dans le Plan stratégique. Le Comité a appuyé le Projet de plan stratégique, en vue de son adoption par la Commission à sa trentième session.

### ***Examen de la structure du Codex par comités et du mandat des comités et groupes spéciaux du Codex (Vingt-neuvième session de la Commission)***

13. Le Comité de coordination a examiné les propositions énoncées dans les paragraphes 1 à 28 du document ALINORM 06/29/9B Partie II Add.1 « Examen de la structure du Codex par comités et du mandat des comités et groupes spéciaux du Codex ». Le Comité a noté que les gouvernements avaient été invités, par le biais d'une lettre circulaire, à formuler des observations et que celles-ci seraient examinées par la Commission à sa prochaine session.

14. Le Comité de coordination a dans l'ensemble appuyé les propositions avancées dans le document et a noté les observations ci-après.

#### Propositions 1, 2 et 3

15. Une délégation a fait observer que la scission du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants en deux comités avait entraîné l'augmentation du nombre d'organes subsidiaires du Codex et que cela posait une nouvelle difficulté pour la participation des pays en développement au processus d'élaboration des normes du Codex. Il était indispensable que les groupes de travail envisagent l'emploi de plus d'une langue de travail, afin d'assurer une bonne participation des États Membres non anglophones.

#### Proposition 10

16. Une délégation a souligné l'importance des travaux du Codex dans le domaine de la nutrition. Elle a toutefois précisé que le Codex ne devrait pas continuer à élaborer des normes pour des produits qui étaient des aliments réservés à un usage médical spécial et étaient soumis dans certains pays à des règlements en tant que médicaments.

---

<sup>2</sup> CX/NEA 07/4/2.

***Mandat des Comités régionaux de coordination (Vingt-troisième session du Comité sur les principes généraux)***

17. Le Comité de coordination a rappelé que la question lui avait été soumise par le Comité sur les principes généraux (CCGP) afin d'obtenir son avis, à la suite de la proposition du Comité de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC) visant à modifier son mandat.

18. De l'avis de la délégation jordanienne, il n'était ni nécessaire ni justifié de modifier le mandat du CCLAC et d'autres comités de coordination, étant donné que le mandat actuel était assez large pour que les comités puissent adopter des positions régionales s'ils le souhaitent. La délégation a également indiqué qu'il était important que les mandats de tous les comités de coordination restent cohérents et concordants. Les délégations de l'Égypte et d'Oman ont soutenu ce point de vue.

19. La délégation tunisienne a indiqué que le mandat de tous les Comités de coordination devrait rester inchangé. Elle s'est prononcée en faveur de l'amendement proposé par le CCLAC et a précisé que, s'il était adopté, l'amendement pourrait être appliqué à tous les comités de coordination. Selon la délégation libanaise, si le CCLAC encourageait l'adoption de positions régionales sur des thèmes stratégiques, le Comité de coordination pour le Proche-Orient devrait pouvoir faire de même.

20. Le Comité de coordination a noté que le CCLAC avait déjà commencé à encourager l'adoption de positions régionales. Des éclaircissements devraient être fournis quant à la nécessité de l'amendement proposé. Le Comité a fait observer que lorsque le Comité sur les principes généraux étudiera cette question à sa prochaine session, il pourra s'appuyer sur des avis des bureaux juridiques de la FAO et de l'OMS.

***Rôles respectifs des coordonnateurs régionaux et des membres du Comité exécutif élus selon des critères géographiques (vingt-troisième session du Comité sur les principes généraux)***

21. Plusieurs délégations ont indiqué qu'il était nécessaire de clarifier les rôles respectifs des coordonnateurs et des membres du Comité exécutif élus selon des critères géographiques. Le Comité de coordination est convenu de recommander que le CCGP essaie de définir les rôles respectifs des coordonnateurs et des membres du Comité exécutif élus selon des critères géographiques et insère les dispositions appropriées dans le Manuel de procédure.

**PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES POIS CHICHES TRANSFORMÉS (HOUMOUS) AVEC TAHINÉ EN CONSERVE (Point 3 a) de l'ordre du jour<sup>3</sup>)**

22. Le Comité a rappelé qu'à sa vingt-huitième session, la Commission du Codex Alimentarius avait adopté l'Avant-projet de norme régionale pour le houmous avec tahiné en conserve (pois chiches transformés avec tahiné) à l'étape 5 et que la lettre circulaire CL 2006/25-NEA avait été publiée pour solliciter des observations à l'étape 6.

23. Le Comité a examiné, section par section, le Projet de norme à l'étape 7 et outre des amendements d'ordre rédactionnel, a procédé aux changements suivants.

**Titre et champ d'application**

24. Le Comité est convenu de supprimer la référence explicative concernant les « pois chiches transformés » dans le titre et le champ d'application de la norme, étant donné que les sections suivantes définissaient clairement la nature de la transformation. Le texte de la norme a donc été modifié en conséquence.

**Section 3.2 Ingrédients facultatifs**

25. Le Comité a décidé d'ajouter le jus de citron à la liste des ingrédients facultatifs, car il était souvent utilisé dans la préparation du produit.

**Section 3.4 Facteurs de qualité spécifiques**

26. Le Comité a noté que la disposition concernant les matières solides totales était une exigence préalable pour la qualité et n'a pas accepté sa suppression.

---

<sup>3</sup> ALINORM 05/28/40, Annexe II; CX/NEA 07/4/3 (Observations de l'Égypte et de l'Arabie saoudite), CRD 2 (Observations du Liban).

27. Le Comité n'a pas accepté la proposition visant à définir et ajouter une disposition sur la teneur minimum en protéines parce que ce facteur était déjà couvert par la disposition sur les matières solides totales et qu'une clause présentée séparément serait susceptible de créer des problèmes.

#### **Section 4 Additifs alimentaires**

28. Concernant la justification technique de l'utilisation de l'acide citrique, il a été expliqué que l'acide citrique était parfois utilisé à la place du jus de citron, mais que l'acidité totale du produit ne devrait pas dépasser 1 pour cent (m/m) exprimé sous la forme d'acide citrique, comme indiqué à la Section 3.4.4. Après débat, le Comité a accepté de ne pas modifier cette disposition et a supprimé les crochets de la Section 4.1.

29. Le Comité est convenu de préciser que le carbonate de sodium était utilisé comme antiagglomérant et le carbonate de potassium comme stabilisant.

#### **Section 9 Étiquetage**

30. S'agissant de la proposition visant à insérer une disposition soulignant que les ingrédients facultatifs comme les épices devraient être mentionnés dans cette section ou placés à proximité du titre de la norme, il a été noté que la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) exigeait que tous les ingrédients soient inscrits sur l'étiquette et qu'il n'était donc pas nécessaire d'amender cette section.

31. Le Comité est convenu de supprimer la mention « en conserve » dans cette section.

#### **Section 10 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

32. Le Comité a amendé la première phrase en ajoutant une référence aux Directives générales du Codex sur l'échantillonnage.

33. Le Comité a noté qu'il y avait des références erronées dans la version arabe de cette section et il a donc accepté de les corriger sur la base de la version anglaise.

34. Il a été proposé de supprimer la référence à la détermination de la teneur en eau, car il n'existait pas de disposition correspondante à la Section 3, et de la remplacer par une méthode de détermination des agents de remplissage. Toutefois, il a été précisé que la détermination de la teneur en eau servait à définir les matières solides totales; le Comité a donc décidé de conserver cette disposition à la Section 10.

35. Le Comité a décidé de supprimer les crochets qui entourent la Section 10.

#### **ÉTAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE HOUMOUS AVEC TAHINÉ**

36. Le Comité est convenu de soumettre le Projet de norme régionale pour le houmous avec tahiné à la trentième session de la Commission du Codex Alimentarius, en vue de son adoption définitive à l'étape 8 (voir Annexe II), étant entendu que les sections concernant les additifs alimentaires et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage seraient transmises respectivement au Comité sur les additifs alimentaires et au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, pour approbation.

#### **PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES FÈVES TRANSFORMÉES (*FOUL MEDEMES*) EN CONSERVE (Point 3 b) de l'ordre du jour)<sup>4</sup>**

37. Le Comité de coordination a rappelé que le Projet de norme régionale pour les fèves transformées (*foul medemes*) en conserve avait été élaboré durant ses deuxième et troisième sessions et que la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-huitième session, avait adopté le projet à l'étape 5. Des observations ont été sollicitées à l'étape 6 par le biais de la lettre circulaire CL 2006/26-NEA.

38. Le Comité a examiné le Projet de norme à l'étape 7 section par section et, outre des modifications d'ordre rédactionnel, a procédé aux changements suivants.

#### **Titre et Champ d'application**

39. Le Comité est convenu de supprimer l'expression « fèves transformées » dans le Titre et le Champ d'application, ainsi que dans d'autres sections de la Norme.

---

<sup>4</sup> ALINORM 05/28/40, Annexe III; CX/NEA 07/4/4 (Observations de l'Égypte et de l'Arabie saoudite); CRD 3 (Observations du Liban).

### Section 3.2 Ingrédients facultatifs

40. Il a été proposé de modifier cette section, de préciser que, en cas d'adjonction d'huile végétale, celle-ci doit représenter au moins 4 pour cent, et d'autoriser l'utilisation du jus de tomate, de lentilles, d'ail et d'épices conformément aux BPF. Le Comité est convenu de ne pas fixer de limites numériques pour la teneur en huile végétale d'adjonction et d'autoriser l'utilisation de jus de tomate, d'ail et d'épices dans les limites spécifiées. Le Comité a toutefois noté que cette norme couvrirait un produit à base de fèves et donc que les lentilles ou les condiments ne devraient pas y figurer.

41. Le Comité a décidé d'ajouter le jus de citron à la liste des ingrédients facultatifs, comme le proposait l'Arabie saoudite dans ses observations écrites.

### Section 4 Additifs alimentaires

42. Le Comité a noté que dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995), pour la catégorie d'aliments n° 04.2.2.4, les deux additifs alimentaires présentés à la Section 4.2 figuraient parmi les EDTA avec une teneur maximale de 365 mg/kg et a donc décidé d'harmoniser cette disposition avec la Norme générale susmentionnée.

### Section 7.4 Conditionnement et entreposage

43. Le Comité a noté certaines différences de traduction dans la version arabe de cette section et est convenu de les harmoniser avec la version anglaise pour des raisons de cohérence.

### Section 10 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

44. Il a été proposé d'inclure une méthode de détermination des agents colorants et des agents de remplissage, toutefois le Comité n'a pas accepté cette proposition car il n'existe pas de dispositions correspondantes dans la Norme.

45. Le Comité a supprimé la référence aux méthodes de détermination de l'acidité totale, de la teneur en matière grasses et de la teneur en humidité, car il n'existe pas de dispositions correspondantes dans la Norme.

46. Le Comité est convenu d'inclure en tant que section 10.2.3 la Méthode AOAC 968.30 pour la détermination du poids égoutté.

### ÉTAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE FOUL MEDEMES EN CONSERVE

47. Le Comité est convenu de transmettre avec son nouvel intitulé le « Projet de norme régionale pour le *foul medemes* en conserve », à la Commission du Codex Alimentarius, à sa trentième session, pour adoption définitive à l'étape 8 (voir Annexe III), étant entendu que les sections sur les additifs alimentaires et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage seraient communiquées pour approbation au Comité sur les additifs alimentaires et au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, respectivement.

### **AVANT-PROJET DE NORME POUR LE TAHINÉ (Point 3 c) de l'ordre du jour)<sup>5</sup>**

48. Le Comité a rappelé qu'à sa vingt-huitième session, la Commission du Codex Alimentarius avait adopté l'Avant-projet de norme régionale pour le tahiné à l'étape 5 et que des observations avaient été sollicitées à l'étape 6 par le biais de la lettre circulaire CL 2006/26-NEA.

49. Le Comité a examiné, section par section, le Projet de norme à l'étape 7 et, outre quelques modifications de pure forme, a effectué les changements ci-après:

### Section 3.2 Facteurs de qualité

50. Le Comité n'a pas adhéré à la proposition visant à spécifier la teneur en peroxyde à la Section 3.2.2, du fait qu'une certaine quantité de peroxyde était toujours présente dans les huiles et que cette quantité pouvait varier durant la conservation du produit.

---

<sup>5</sup> ALINORM 05/28/40, Annexe IV; CX/NEA 07/4/5 (Observations de l'Arabie saoudite et de l'Égypte); CRD 4 (Observations du Liban).

## Section 6 Hygiène

51. Il a été proposé d'ajouter quelques spécifications microbiologiques dans la norme. Le Comité a toutefois fait observer que l'établissement de spécifications microbiologiques internationales était une tâche très difficile, qu'il faudrait s'appuyer sur des bases scientifiques solides et que cela retarderait inutilement l'adoption de la norme. Il a également été noté que l'établissement de critères microbiologiques incombait au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

## Section Analyse et échantillonnage

52. Le Comité n'a pas accepté la proposition d'ajouter des méthodes de détermination pour les colorants, ni des agents de blanchiment, ceux-ci n'étant pas autorisés dans la norme.

53. Le Comité a fait remarquer qu'aucune méthode n'était proposée pour vérifier la teneur en protéines. Après quelques échanges de vues, il a décidé de proposer l'emploi de la méthode Kjeldahl (ISO 1871:1975). Il est également convenu de supprimer les crochets de cette section et de la transmettre au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, pour approbation et avis.

## ÉTAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE TAHINÉ

54. Le Comité est convenu de transmettre le Projet de norme régionale pour le tahiné à la trentième session de la Commission du Codex Alimentarius, pour adoption définitive à l'étape 8 (voir Annexe IV).

## **AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES RÉGIONAL POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE (Point 3 d) de l'ordre du jour<sup>6</sup>)**

55. Le Comité de coordination a rappelé qu'à sa troisième session, il avait renvoyé l'Avant-projet de code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique à l'étape 2, pour remaniement et distribution pour observations à l'étape 3.

56. La délégation de l'Égypte a présenté le document et a fait savoir au Comité qu'après la décision prise à sa dernière session, un groupe de travail électronique dirigé par l'Égypte avait remanié le Code sur la base des débats qui avaient eu lieu lors de la troisième session du Comité et des contributions communiquées par l'Arabie saoudite et les Émirats arabes unis.

## Observations générales

57. Certaines délégations ont appelé l'attention du Comité sur le fait que le libellé en arabe du titre, du champ d'application et d'autres sections devrait être corrigé et amélioré avant de procéder à un examen approfondi du Code.

58. Plusieurs délégations ont souligné qu'un certain nombre de sections du Code contenaient trop d'obligations et de dispositions détaillées qui seraient difficiles à appliquer pour les vendeurs ambulants; elles ont ajouté que ces exigences seraient difficiles à appliquer même pour des établissements permanents. Il conviendrait de souligner la nature non contraignante du Code, au lieu d'en faire un instrument normatif, et de permettre une certaine flexibilité en tenant dûment compte des caractéristiques particulières du secteur alimentaire. Une délégation s'est interrogée sur l'utilité des exigences définies en matière de vaccination contre des maladies infectieuses pour les vendeurs ambulants. Une autre délégation a proposé que les principes HACCP (Analyse des risques aux points critiques) soient incorporés dans le Code et que l'on tienne compte du rôle des associations de vendeurs ambulants.

59. Le Comité de coordination a remercié la délégation de l'Égypte pour les travaux accomplis à ce jour et a noté qu'en raison de la distribution tardive du document, les pays n'avaient pas eu le temps de l'examiner en détail.

60. Le Comité est convenu de créer un groupe de travail électronique à composition non limitée, dirigé par l'Égypte avec la participation de la Jordanie, du Liban, du Soudan et de la Tunisie, qui travaillerait sur les versions arabe et anglaise.

61. La délégation de l'Égypte a souligné que pour préparer une bonne version révisée du document, il convenait d'obtenir, de la part de toutes les délégations intéressées, des contributions plus substantielles que celles communiquées pour l'élaboration du document actuel.

---

<sup>6</sup> CX/NEA 07/4/6 et CRD 1 (Observations du Koweït).

**ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES RÉGIONAL POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE**

62. Le Comité est convenu de renvoyer l'Avant-projet de code à l'étape 2 pour remaniement par le groupe de travail électronique susmentionné, compte tenu des observations orales et écrites fournies au cours de la session et des contributions reçues d'autres membres du Comité. La version révisée du document serait achevée pour décembre 2007 et distribuée, pour observations à l'étape 3, au début de l'année prochaine, de façon à ce qu'elle puisse être examinée à l'étape 4 par le Comité, à sa prochaine session.

**RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLÉTANT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (Point 4 de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

63. Le représentant de l'OMS a décrit au Comité les principales activités entreprises par la FAO et l'OMS en complément des travaux de la Commission du Codex Alimentarius, telles qu'elles sont décrites dans le document CX/NEA 07/4/7, y compris les résultats des réunions FAO/OMS d'experts tenues récemment, dont celles du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, de la Consultation mixte FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques biologiques, de la réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides ainsi que des réunions *ad hoc* et des ateliers. Le représentant a souligné que les actes de ces réunions étaient à la disposition du grand public.

64. Le représentant a souligné que la FAO et l'OMS poursuivaient leurs efforts afin de mener à bien un certain nombre d'activités leur permettant de fournir les conseils scientifiques demandés par le Codex et les États Membres.

65. Le Comité s'est félicité des activités réalisées par la FAO et l'OMS dans ce domaine, qui établissaient une base scientifique solide pour les travaux de la Commission du Codex Alimentarius.

66. Certaines délégations ont souligné la nécessité de disposer de financements et d'une assistance technique pour la réalisation d'études de l'alimentation totale. À cet égard, le représentant a noté que l'OMS, en coopération avec la FAO, organiserait bientôt dans la région des ateliers de formation sur les études de l'alimentation totale.

67. Le représentant de la FAO a appelé l'attention des délégués sur le fait qu'un appel à candidature destiné aux experts et une sollicitation de données sur les virus dans les aliments avaient été lancés récemment et encouragé les pays à proposer leurs spécialistes pour cette consultation FAO/OMS d'experts.

68. Le Secrétariat du Codex a souligné que certains événements « futurs » présentés dans le document avaient déjà eu lieu, comme la réunion technique sur l'établissement de critères concernant les cargaisons précédentes acceptables. Les conclusions de cette réunion ont été présentées au Comité du Codex sur les graisses et les huiles comme fondement pour l'insertion de dispositions supplémentaires dans le Code d'usages pour l'entreposage et le transport de graisses et huiles comestibles en vrac.

69. Mme Margaret Miller, du siège de l'OMS à Genève, a présenté le Réseau international des Autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), qui constitue un mécanisme, très utile et de grande envergure, d'échange d'informations pour faire face aux urgences alimentaires, fonctionnant en coordination étroite avec le Règlement sanitaire international et d'autres programmes de surveillance des maladies de l'OMS. Elle a encouragé les États Membres qui n'ont pas encore notifié leur participation à sélectionner et nommer dès que possible leur agent de liaison.

---

<sup>7</sup> CX/NEA 07/4/7.

**INFORMATIONS ET RAPPORTS SUR LES QUESTIONS DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS, Y COMPRIS L'UTILISATION DES NORMES CODEX ET LA PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS À L'ÉLABORATION DES NORMES ALIMENTAIRES (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

***Partie A: Informations et rapports sur les questions de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments et la participation des consommateurs à l'élaboration des normes alimentaires***

70. Toutes les délégations présentes ont informé le Comité de la situation actuelle concernant la législation alimentaire et l'infrastructure de contrôle des aliments dans leurs pays respectifs. Le Comité a noté que les informations présentées dans tous les documents de séance (CRD) seraient transmises aux membres du Comité par voie électronique.

71. À la question soulevée concernant l'état d'avancement de certaines recommandations proposées lors de la dernière session du Comité en vue de renforcer les capacités des États Membres grâce à l'amélioration des échanges d'informations, le Coordonnateur pour le Proche-Orient a signalé que ces recommandations avaient été examinées durant une réunion informelle des pays de la région lors de la dernière session de la Commission. Le représentant de l'OMS a également précisé que les modèles génériques de l'Organisation pour les aliments populaires traditionnels dans la région de la Méditerranée orientale avaient été validés et que les pays pouvaient ajouter leurs aliments au modèle. Le représentant a également informé qu'un cours sur l'évaluation des risques microbiologiques serait organisé en mars avec la participation d'experts, à l'initiative du Bureau régional de l'OMS pour la Méditerranée orientale.

72. Après un échange de vues, le Comité a conclu:

- que les systèmes de contrôle des aliments dans les pays de la région relevaient généralement de plusieurs organismes gouvernementaux, mais que les pays déployaient des efforts pour rationaliser la structure administrative, notamment en mettant en place une seule autorité;
- que les pays rencontraient des problèmes dus à la faiblesse de leur législation et au manque de ressources financières et humaines;
- que bon nombre des systèmes nationaux, y compris les laboratoires d'analyse, devaient bénéficier d'un renforcement des capacités, afin d'être en mesure de s'acquitter pleinement de leurs tâches;
- qu'il était essentiel que les pays de la région améliorent l'échange d'informations entre eux et avec toutes les parties prenantes et renforcent la coordination intra-régionale sur les questions de contrôle des aliments;
- qu'il était indispensable d'utiliser des preuves et des méthodes scientifiques pour la sécurité sanitaire des aliments en respectant les principes d'analyse des risques;
- qu'il était nécessaire de faire prendre conscience de la question de la sécurité sanitaire des aliments à tous les niveaux à l'intérieur des pays et d'encourager l'autocontrôle des entreprises alimentaires; et
- que le nouveau Coordonnateur devrait favoriser la création d'un site Web en arabe, qui permettrait aux pays de fournir et de partager des informations sur des questions de sécurité sanitaire et de contrôle des aliments.

***Partie B: Informations sur l'utilisation des normes Codex***

73. Le Comité de coordination a rappelé qu'après la suppression de la procédure de notification de l'acceptation des textes du Codex, le Comité exécutif était convenu, à sa cinquante-septième session, d'ajouter un nouveau point à l'ordre du jour pour les Comités régionaux de coordination concernant l'utilisation des normes Codex et des textes apparentés aux niveaux national et régional. Les Comités de coordination ont ainsi été chargés de surveiller l'utilisation ou non des textes du Codex et de cerner les problèmes y relatifs.

---

<sup>8</sup> CX/NEA 07/4/8 (Informations de l'Égypte et de la République arabe syrienne présentées en réponse à la lettre circulaire CL 2006/26-NEA); CRD 5 (Informations du Koweït); CRD 6 (Informations du Liban); CRD 7 (Informations de la Syrie); CRD 8 (Informations des Émirats arabes unis); CRD 9 (Informations de la Jordanie); CRD 10 (Informations de l'Iran).

74. Des délégations ont indiqué au Comité si les normes Codex étaient utilisées ou non au niveau national. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité qu'un certain nombre de normes Codex et textes apparentés étaient en cours de traduction en arabe et seraient disponibles au cours de l'année 2007. Toutefois, des fonds supplémentaires étaient nécessaires pour permettre la traduction systématique et régulière de ces textes en arabe. Après un échange de vues, le Comité a conclu:

- que la majorité des pays de la région utilisaient les normes Codex et les textes apparentés comme point de départ pour élaborer leurs réglementations nationales;
- que la situation nationale ou les besoins particuliers pouvaient être pris en compte dans de nombreux cas lors de l'élaboration de normes Codex, à condition que les pays participent activement au processus du Codex;
- que les pays qui exportent des produits alimentaires vers des pays développés devaient souvent satisfaire à des exigences qui étaient plus rigoureuses que les normes Codex; et
- que la plupart des normes et autres textes du Codex avaient un caractère général, ne comprenaient pas de spécifications détaillées et étaient donc difficiles à appliquer directement.

75. Le Comité est convenu qu'afin de centrer les débats sur ce point de l'ordre du jour à sa prochaine session, les pays devront fournir leurs informations par écrit en réponse à une lettre circulaire, en mettant en relief les changements récents et les faits nouveaux.

#### **INFORMATIONS SUR LES ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS MISES EN ŒUVRE DANS LA RÉGION (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

76. Le représentant de la FAO a soumis le document présentant les activités de renforcement des capacités entreprises par la FAO et l'OMS depuis la troisième session du Comité et qui présentaient un intérêt pour les pays de la région.

77. Le Représentant a informé les délégués des changements structurels qui ont eu lieu au Siège de la FAO depuis janvier 2006. Le Département de l'agriculture et de la protection des consommateurs regroupe désormais la plupart des divisions exerçant des activités visant à garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire, notamment la Division de la protection des consommateurs. De la même façon, à l'OMS, le Département de la sécurité sanitaire des aliments est devenu le Département de la sécurité sanitaire des aliments, des zoonoses et des maladies d'origine alimentaire, suite à la fusion des unités chargées des zoonoses et des maladies d'origine alimentaire. Ces changements permettront d'appliquer, de manière plus cohérente, l'approche de l'étable à la table aux programmes alimentaires.

78. Le Comité a été également informé du fait que la FAO et l'OMS ont continué de renforcer activement les capacités dans la région, notamment grâce à l'organisation de projets régionaux et nationaux sur la sécurité sanitaire et le contrôle des aliments, de séminaires, cours de formation et ateliers et grâce à la présentation de documents sur l'évaluation des risques, le Codex Alimentarius et d'autres questions importantes pour les pays de la région, par exemple des programmes visant à améliorer la qualité et la sécurité sanitaire des fruits et des légumes frais.

79. Le Comité a noté que la FAO et l'OMS ne suivaient pas les mêmes procédures pour la mise en oeuvre des programmes au niveau des régions et des pays; les activités de renforcement des capacités de la FAO consistaient principalement à mettre en oeuvre des projets individuels de coopération technique, tandis que l'OMS exécutait des plans d'activité biennaux. Dans les deux cas néanmoins, c'était le pays concerné, et non pas la FAO ou l'OMS, qui avait recensé les besoins, établi les priorités et demandé une assistance technique.

80. En réponse à une question concernant les activités conjointes ONUDI/FAO/OMS en matière de sécurité sanitaire des aliments, il a été précisé que ces organisations des Nations Unies fournissaient une assistance technique dans leurs domaines de compétence respectifs, mais que parfois une meilleure coordination était nécessaire au niveau central et sur le terrain pour éviter les doubles emplois.

81. Le Comité a exprimé sa gratitude à la FAO et à l'OMS pour leurs activités de renforcement des capacités à grande échelle, qui aident les pays de la région à améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, ainsi que leur infrastructure de contrôle des aliments.

---

<sup>9</sup> CX/NEA 07/4/9.

**NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

82. Le Comité a noté que le Gouvernement tunisien était disposé à accueillir sa cinquième session et est convenu, à l'unanimité, de recommander à la Commission du Codex Alimentarius de nommer la Tunisie comme Coordonnateur pour le Proche-Orient, à sa trentième session.

**AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 8 de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

83. Lors de l'adoption de son ordre du jour provisoire, le Comité était convenu d'ajouter plusieurs questions pour information ou pour examen au titre de ce point de l'ordre du jour (voir par. 6)

*Structure des normes Codex*

84. La délégation libanaise a proposé que la structure des normes Codex soit modifiée afin d'introduire, dans chaque norme, une nouvelle première page qui fournirait des informations sur l'acceptation de la norme, avec ou sans dérogation, par les membres du Codex.

85. Rappelant que la Commission a récemment aboli la procédure de notification de l'acceptation des normes Codex, le Secrétariat du Codex a expliqué que l'amendement au mode de présentation, tel que proposé par le Liban, exigerait le rétablissement de la procédure de notification de l'acceptation des normes Codex. Toutefois, dans les circonstances actuelles, en particulier à la lumière du statut acquis par les normes Codex et les textes apparentés en vertu des accords de l'OMC, les membres du Codex seraient peu enclins à notifier activement leur acceptation des normes Codex si la procédure de notification était réintroduite.

86. Le Comité de coordination a noté que la proposition libanaise était étroitement liée au débat qui avait eu lieu à la présente session, au titre du point 5 de l'ordre du jour, concernant l'utilisation des normes Codex, et a donc décidé d'inviter la délégation libanaise à soumettre, à sa prochaine session, un document de travail sur cette question, pour examen au titre du point de l'ordre du jour concernant l'utilisation des normes Codex.

*Spécifications horizontales /verticales des normes Codex*

87. La délégation libanaise a déclaré qu'il était nécessaire de préciser le rapport entre les spécifications horizontales et verticales des normes Codex, comme les dispositions relatives aux additifs alimentaires.

88. Le Comité a été informé que les travaux se poursuivaient au sein des Comités sur les additifs alimentaires et sur les principes généraux dans un souci de rationaliser le mode de présentation des normes et d'autres dispositions contenues dans le Manuel de procédure du Codex, afin de tenir dûment compte du rôle et du statut des normes générales établies par la Commission, par exemple la Norme générale pour les additifs alimentaires, en relation avec les dispositions contenues dans les normes de produits. Le Comité de coordination est convenu d'inviter les membres intéressés à suivre les travaux en cours au sein d'autres comités et d'y apporter leur contribution.

*Propositions de nouveaux travaux*

89. La délégation iranienne a présenté quatre propositions de nouveaux travaux figurant dans le document de séance CRD 10, à savoir quatre normes régionales pour le *doogh*, le raisin sec (fruit séché de l'espèce *Vitis vinifera*) et pour la grenade, ainsi qu'un code d'usages régional pour le conditionnement et le transport du poisson frais.

90. Le Comité de coordination a remarqué que les procédures d'élaboration actuelles du Codex exigeaient la soumission d'un descriptif de projet au Comité exécutif avant que la Commission ne prenne la décision finale sur le lancement d'un nouveau travail; il est convenu d'inviter les délégations à soumettre des descriptifs de projet pour de nouveaux travaux suffisamment de temps avant la session suivante du Comité de coordination, qui les examinerait en détail.

91. Le Comité a noté que plusieurs normes Codex avaient été adoptées et des travaux étaient en cours dans des domaines étroitement liés aux propositions de nouveaux travaux avancées par l'Iran. Pour le raisin sec, une norme mondiale pour les raisins secs existait déjà (CODEX STAN 67-1981). Pour ce qui est du *doogh*, le Comité pour le lait et les produits laitiers travaillait sur un Avant-projet d'amendement à la norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) afin d'y incorporer des dispositions pour les

---

<sup>10</sup> CX/NEA 07/4/10.

<sup>11</sup> CRD 10 (Soumis par l'Iran).

boissons à base de lait fermenté. Concernant le conditionnement et le transport du poisson frais, le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP052-2003) comprenait quelques orientations à cet égard. Il s'ensuit que les descriptifs de projet à soumettre devront inclure une analyse des rapports entre ces propositions d'une part et les normes existantes et les travaux en cours au sein des comités du Codex, de l'autre.

92. Dans cette optique, le Comité a pris bonne note des observations formulées par plusieurs délégations, notamment que le *doogh* portait différents noms selon les pays et les régions et qu'il aurait mieux valu établir pour certains de ces produits de base des normes mondiales et non pas régionales.

93. Le Comité a également pris bonne note de l'offre des délégations de la Tunisie et de l'Arabie saoudite de soumettre des descriptifs de projet, pour examen par le Comité à sa prochaine session, concernant l'établissement de normes pour la harissa et le halva avec tahiné, respectivement.

#### *Informations concernant la prochaine élection d'un membre du Comité exécutif provenant du Proche-Orient*

94. La délégation jordanienne a informé le Comité que le mandat de l'Égypte en tant que membre actuel du Comité exécutif élu selon des critères géographiques se terminerait à la trentième session de la Commission et que, ayant accompli deux mandats consécutifs, l'Égypte n'était pas rééligible. La délégation a également informé le Comité du fait que la Jordanie était prête à présenter sa candidature pour l'élection à cette fonction, à la trentième session de la Commission.

#### *Travaux futurs*

95. Le Comité de coordination est convenu qu'en plus de tous les points qui pourraient être soumis par la Commission au Comité, les points suivants pourraient être inscrits à l'ordre du jour provisoire de sa prochaine session:

- Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique (rédaction: groupe de travail électronique dirigé par l'Égypte);
- Document de travail sur l'acceptation des normes Codex dans la région (rédaction: Liban)
- Descriptif de projet pour une norme régionale pour le doogh (rédaction: Iran);
- Descriptif de projet pour une norme régionale pour la grenade (rédaction: Iran);
- Descriptif de projet pour un code d'usages régional pour le conditionnement et le transport du poisson frais (rédaction: Iran);
- Descriptif de projet pour une norme régionale pour la harissa (rédaction: Tunisie);
- Descriptif de projet pour une norme régionale pour le halva avec tahiné (rédaction: Arabie saoudite).

#### **DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION DU COMITÉ (Point 9 de l'ordre du jour)**

96. Le Comité a été informé qu'il était prévu que sa cinquième session se tienne entre octobre 2008 et février 2009 et que la date et le lieu précis seront communiqués aux Membres ultérieurement, après consultation entre le Coordonnateur qui sera nommé par la Commission du Codex Alimentarius à sa trentième session et le Secrétariat du Codex.

## ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Étape	Action	Renvoi au document ALINORM 07/30/40
Projet de norme régionale pour le houmous avec tahiné en conserve	8	Gouvernements, 30 <sup>e</sup> session de la Commission	par. 34 et Annexe II
Projet de norme régionale pour le <i>Foul Medemes</i> en conserve	8	Gouvernements, 30 <sup>e</sup> session de la Commission	par. 43 et Annexe III
Projet de norme régionale pour le tahiné	8	Gouvernements, 30 <sup>e</sup> session de la Commission	par. 53 et Annexe IV
Avant-projet de code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique	Étape 2	Groupe de travail électronique dirigé par l'Égypte; 5 <sup>e</sup> session du CCNEA	par. 62
Document de travail sur l'acceptation des normes Codex dans la région	-	Liban, 5 <sup>e</sup> session du CCNEA	par. 86
Descriptif de projet pour une norme régionale pour le <i>doogh</i>	-	Iran	par. 95
Descriptif de projet pour une norme régionale pour la grenade	-	Iran	par. 95
Descriptif de projet pour un code d'usages régional pour le conditionnement et le transport du poisson frais	-	Iran	par. 95
Descriptif de projet pour une norme régionale pour la harissa	-	Tunisie	par. 95
Descriptif de projet pour une norme régionale pour le halva avec tahiné	-	Arabie saoudite	par. 95

**LIST OF PARTICIPANTS/  
LISTE DES PARTICIPANTS/  
LISTA DE PARTICIPANTES****Chairman/Président/Presidente:**

Dr Yaseen Khayyat  
 Director-General  
 Jordan Institution of Standards and Metrology (JISM)  
 P.O. Box 941287  
 Amman 11194 Jordan  
 Tel: +962.6.5681099  
 Email: [jism@jism.gov.jo](mailto:jism@jism.gov.jo)

**Egypt/Egypte/Egito**

Kamel Darwish  
 Food Standard Specialist (EOS)  
 16 Tadreeb El Modarrabeen Street  
 El Ameriya  
 Cairo  
 Tel: +20.2.284.5531  
 Fax: +20.2.284.5504  
 Email: [moi@idsc.gov.eg](mailto:moi@idsc.gov.eg)

Prof. Yehia El-Samragy  
 Ain Shams University  
 Food Science Department  
 P.O. Box 5823  
 Heliopolis West 11771  
 Cairo  
 Tel: 20.10.144.5657  
 Fax: 20.2.610.3822  
 Email: [Elsamragy@hotmail.com](mailto:Elsamragy@hotmail.com)

**Iran (Islamic Republic of)/Iran (République  
Islamique D')/Irán (República Islámica del)**

Dr Mojtaba Rajabbeigy  
 Deputy Head for Education and Human Resources  
 Development  
 Agricultural Research and Education Organization  
 Ministry of Jihad Agricultural  
 P.O. Box 19835-11  
 Tehran  
 Tel: +98.21.22413923  
 Fax: +98.21.22413923  
 Email: [rajabbeigy@area.ir](mailto:rajabbeigy@area.ir)

**Jordan/Jordanie/Jordania**

Dr Mahmoud Al Zu'bi  
 Secretary of National Codex Committee  
 P.O. Box 941287  
 Amman 11194  
 Tel: +962 6 5680139  
 Fax: +962 6 5681099  
 Email: [mzoubi@jism.gov.jo](mailto:mzoubi@jism.gov.jo)

Dr Mohammed Saleh  
 Director  
 Animal Production Department  
 Ministry of Agriculture  
 Amman  
 Tel: +962.656.86151  
 Email: [mysaleh@moa.gov.jo](mailto:mysaleh@moa.gov.jo)

Dr Fathi Saleh  
 Director of Food Control  
 Jordan Food & Drug Administration  
 Amman 3<sup>rd</sup> Circle  
 Tel: +962 64602012  
 Email: [fathi.saleh@jfda.jo](mailto:fathi.saleh@jfda.jo)

Prof. Mohammed I. Yamani  
 University of Jordan  
 Faculty of Agriculture  
 Amman  
 Tel: +5355000  
 Email: [myamani@ju.edu.jo](mailto:myamani@ju.edu.jo)

Eng. Ola Herzallah  
 Food Standard Officer  
 Jordan Institution for Standards and Metrology  
 P.O. Box 941287  
 Amman 11194  
 Tel: +962.6.5680139; 962.788308063  
 Fax: +962.6.5681099  
 Email: [ohertzallah@jism.gov.jo](mailto:ohertzallah@jism.gov.jo)  
[oh2717@hotmail.com](mailto:oh2717@hotmail.com)

Rima Zumot  
Director of Health Control Directorate  
Aqaba Special Economic Zone Authority  
P.O. Box 2565  
77110 Aqaba  
Tel: 962.3.209.1000 Ext. 2083  
Fax: 962.3.209.1017  
Email: [rzumot@aseza.jo](mailto:rzumot@aseza.jo)

Dr Mohammed Saleh  
Ministry of Agriculture  
Dir. Animal Production Dep.  
Amman  
Tel: 962.65686151  
Email: [mymsaleh@moa.gov.jo](mailto:mymsaleh@moa.gov.jo)

#### **Kuwait/Koweït**

Hashmia R. Al-Enezi  
Food Standards Specialist  
Public Authority for Industry  
P.O. Box 4690  
Safat 13047  
Tel: +965.530.2672  
Fax: +965.530.2625  
Email: [h.alanzei@pai.gov.kw](mailto:h.alanzei@pai.gov.kw)

#### **Lebanon/Liban/Libano**

Maryam Eid  
Food Technology Expert  
Ministry of Agriculture  
Bir Hassan, Safarat St  
Beirut  
Tel: +961.1.3.567.542  
Fax: +961.1.824100  
Email: [agrofood2002@yahoo.co.uk](mailto:agrofood2002@yahoo.co.uk)

Atef Wafic Idriss  
MENA Food Safety  
Associates (MEFOSA sal)  
126 Sourati St  
Lions Bldg. #301  
P.O. Box 113-6382, Hamra  
Beirut 1103 2120  
Tel: +961.1.343141/343104  
Fax: +961.1.739986/346218  
Email: [awidriss-co@idm.net.lb](mailto:awidriss-co@idm.net.lb)  
[info@mefosa.com](mailto:info@mefosa.com)

#### **Oman/Omán**

Aziz Al Khatri  
Assistant Director of Fishery Quality Control Center  
Ministry of Agriculture & Fisheries  
P.O Box 467  
Muscat 111  
Tel: +968 2 4738737  
Fax: +968 24738222  
Email: [aalkhatri@hotmail.com](mailto:aalkhatri@hotmail.com) or [azkhatri@maf.gov.om](mailto:azkhatri@maf.gov.om)

#### **Qatar**

Laila Mohammad Abdullah Ibrahim  
Food Specialist  
Qatar Organization for Standards and Metrology  
Doha  
Tel: +974.448519  
Email: [laila1177@hotmail.com](mailto:laila1177@hotmail.com)

#### **Saudi Arabia, Kingdom of/Arabie saoudite, Royaume D'/Arabia Saudita, Reino de**

Mohammed Al Hadlaq  
Director of Food and Agriculture Department.  
Saudi Arabian Standards Organization  
P.O Box 3437  
Riyadh 11471  
Tel: +4520166  
Fax: +4520164  
Email: [alhadlaq7777@saso.org.sa](mailto:alhadlaq7777@saso.org.sa)

Abdulla Al Dharrab  
Standard Specialist  
Saudi Arabian Standards Organization  
P.O Box 3437  
Riyadh 11471  
Tel: +4520000-1214  
Fax: +4520167

#### **Syria Arab Republic/République Arabe Syrienne/República Árabe Siria**

Abdul Razzak Al Homsy Ajjour  
Director of Alimentarius Department  
Syrian Arab Organization for Standardization  
and Metrology  
P.O. Box 11836  
Damascus  
Tel: +963.11.4529825/3  
Fax: +963.11.4528214  
Email: [sasmo@net.sy](mailto:sasmo@net.sy)  
[ahomsy@Codex-syria.com](mailto:ahomsy@Codex-syria.com)

**Sudan/Soudan/Sudán**

Abbas Siddiq El Fadil  
Director of the Regional Training Centre for Meat  
Inspection Hygiene and Grading  
Ministry of Animal Resources  
Khartoum  
Tel: +249185200550  
Fax: +249185200502

Hamdi Abbas Ibrahim  
Director  
Standards and Quality Control Unit  
Ministry of Agriculture and Forestry  
Khartoum  
Tel: +249918211470  
Fax: +249183772027  
Email: [hamdi20072000@yahoo.com](mailto:hamdi20072000@yahoo.com)

Mubarak Awad El Karim  
S.S.M.O, Airport Branch  
Sudanese Standards and Metrology Organization  
Khartoum  
Tel: +249912983375  
Fax: +24918376822  
Email: [Mubarak56@hotmail.com](mailto:Mubarak56@hotmail.com)

**Tunisia/Tunisie/Túnez**

Mabrouk Nedhif  
Directeur de l'Hygiène du Milieu et de la Protection de  
l'Environnement  
Ministry of Public Health-  
Tunis  
Tel: +21671576115  
Email : [mabrouk.nedhif@rns.tn](mailto:mabrouk.nedhif@rns.tn)

Rejeb Mohamed Chokri  
Director-General  
CTAA  
Zib Code 2035 ARIANA  
Tunis  
Tel: +21671940358  
Fax: +21671941080  
Email: [ctaa@email.ati.tn](mailto:ctaa@email.ati.tn)

Mahjoub Zarrouk Alya  
Director General  
ANCSEP  
Ministère de la Santé Publique  
Tunis  
Tel: +216.71.789201  
Fax: +216.71.789233  
Email: [zarrouk.alya@rns.tn](mailto:zarrouk.alya@rns.tn)

**United Arab Emirates/Ēmirats arabes  
unis/Emiratos Árabes Unidos**

Dr Mariam Harib Sultan AlYousuf  
Assistant Director-General  
Food Control Division  
P.O. Box 52150  
Abu Dhabi  
Tel: +9712 672 5007/698 0212  
Fax: +9712 672 6228  
Email: [mariam@adfca.ae](mailto:mariam@adfca.ae)

Mouza Al Muhairi  
Laboratories Dept. Manager  
Abu Dhabi Food Control Authority  
P.O. Box 52150  
Abu Dhabi  
Tel: +971.2.6980229  
Fax: +971.2.6722573  
Email: [mouza.almuhairi@adfca.ae](mailto:mouza.almuhairi@adfca.ae)

Hanan Mohammed Omar Bahermez  
Senior Chemical Analyst  
P. O Box 52150  
Abu Dhabi  
Tel: +971.2.6980336  
Email: [hanan.bahermez@adfca.ae](mailto:hanan.bahermez@adfca.ae)

Mr Abdulrahman Mohamed Al Marzouqi  
Dubai Municipality  
P.O. Box 51247  
Dubai  
Tel: +971.5.05515456  
Fax: +971.4.6632294  
Email: [abdulrahmanmm@dm.gov.ae](mailto:abdulrahmanmm@dm.gov.ae)

Ahmed Al Romuithi  
Head of Food & Agricultural Standards Section  
Emirates Authority for Standardization and Metrology  
Abu Dhabi  
Tel: +971.2.6711110  
Fax: +971.2.6715999  
Email: [ahmed.alromaithi@esma.ae](mailto:ahmed.alromaithi@esma.ae)

Najla Ali Almu'alla  
AL Mu'alla  
Head of Food Laboratory  
P.O. Box 22  
Sharjah  
Tel: +971 6 5661007  
Email: [najlaali@hotmail.com](mailto:najlaali@hotmail.com)

Mohammed Omar  
Head of Food Control Section  
Sharjah Municipality  
P.O. Box 2356  
Sharjah  
Tel: +971 5 6463292  
Fax: +971 6 5652727  
Email: [al\\_bannay2002@hotmail.com](mailto:al_bannay2002@hotmail.com)

**OBSERVER COUNTRIES/PAYS  
OBSERVATEURS/PAÍSES OBSERVADORES**

**United States of America  
Etats-Unis d'Amérique**

Syed Amjad Ali  
Food Technologist  
U.S. Department of Agriculture  
14<sup>th</sup> and Independence Street  
Room 4861S  
Washington D.C.  
Tel: +1.202.205.0574  
Fax: +1.202.720.3157  
Email: [syed.ali@USDA.Gov](mailto:syed.ali@USDA.Gov)

**SPECIAL OBSERVERS  
OBSERVATEURS SPÉCIAUX/OBSERVADORES  
ESPECIALES**

**Palestine/Palestina**

Abdullatief El Shiekh Hassan  
Director of Standarization  
PSI – Palestine Standard Institute  
Ramallah – West Bank  
Tel: +97022984144  
Fax: +97022964433  
Email: [standardsabd@yahoo.com](mailto:standardsabd@yahoo.com)

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS/  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES/  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION  
OF THE UNITED NATIONS (FAO)**

Dr Fatima Hachem  
Food and Nutrition Officer  
Regional Office for the Near East  
P.O. Box 2223  
Cairo  
Egypt  
Tel: +20.2.331.6144  
Fax: +20.2.749.5981  
Email: [fatima.hachem@fao.org](mailto:fatima.hachem@fao.org)

**WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)**

Dr Margaret Miller  
Department of Food Safety, Zoonoses and Foodborne  
Diseases  
World Health Organization  
20 Avenue Appia  
CH-1211 Geneva 27  
Switzerland  
Tel: 41.22.791.1979  
Email: [millerma@who.int](mailto:millerma@who.int)

Mohamed Aideed Elmi  
Regional Adviser, Food and Chemical Safety  
World Health Organization  
Eastern Mediterranean Regional Office  
Abdul Razzak Al Sanhoury Street  
P.O. Box 7608 Nasr City  
11371 Cairo, Egypt  
Tel: +202.276.5384/202/276.5385  
Fax: +202.670.2492  
Email: [fcs@emro.who.int](mailto:fcs@emro.who.int)  
[elmim@emro.who.int](mailto:elmim@emro.who.int)

**CODEX SECRETARIAT**

Kazuaki Miyagishima  
Secretary  
Codex Alimentarius Commission  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome  
Italy  
Tel: +39.0657054390  
Fax: +39.0657054593  
Email: [kazuaki.miyagishima@fao.org](mailto:kazuaki.miyagishima@fao.org)

Jeronimas Maskeliunas  
Food Standards Officer  
Codex Alimentarius Commission  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome  
Italy  
Tel: +39.06.57056254  
Fax: +39.06.57054593  
Email: [jerominas.maskeliunas@fao.org](mailto:jerominas.maskeliunas@fao.org)

**NATIONAL SECRETARIAT/SECRETARIAT  
NATIONAL/SECRETARIA NACIONAL**

Baraah Al-Hiary  
Certification Engineer/Department  
Jordan Institution for Standards and Metrology  
P.O. Box 941287  
Amman 11194  
Tel: +962.6.5680139  
Fax: +962.6.5681099  
Email: [barah\\_alhiary@yahoo.com](mailto:barah_alhiary@yahoo.com)

Hula Hindawi  
Certification Engineer  
Jordan Institution for Standards and Metrology  
P.O. Box 941287  
Amman 11194  
Tel: +962.6.5680139  
Email: [hhindawi@jism.gov.jo](mailto:hhindawi@jism.gov.jo)

Sawsan Abu Hazeem  
Nutrition Engineer  
Jordan Institution for Standards and Metrology  
P.O. Box 941287  
Amman 11194  
Tel: +962.6.5680139  
Email: [Sawsan2awn@yahoo.com](mailto:Sawsan2awn@yahoo.com)

Tamara Qatarneh  
Certification Engineer  
Jordan Institution for Standards and Metrology  
P.O. Box 941287  
Amman 11194  
Tel: +962.777467118/962.6.5680139 Ext. 317  
Email: [tamara\\_Qatarneh@hotmail.com](mailto:tamara_Qatarneh@hotmail.com)

Eman H. A. AL Munir  
Jordan Institution for Standards and Metrology  
P. O. Box 941287  
Amman 11194  
Tel: +96265680139  
+962795608076  
Fax: +96265681099  
Email: [eman64munir@yahoo.com](mailto:eman64munir@yahoo.com)

**JORDAN SECRETARIAT/SECRETARIAT  
JORDANIEN/SECRETARIA JORDANIA**

Wail Al-Omari  
Standardization Engineer  
Jordan Institution for Standards and Metrology  
P.O. Box 941287  
Amman 11194  
Email: [waileng2004@yahoo.com](mailto:waileng2004@yahoo.com)

Ráaft Al-Halaki  
Food Specialist  
Jordan Institution for Standards and Metrology  
P.O. Box 941287  
Amman 11194  
Tel: +962.745450357  
Email: [rafat-Alhalaki@yahoo.com](mailto:rafat-Alhalaki@yahoo.com)

Ali Ahmad Al-Masri  
Jordan Institution for Standards and Metrology  
P.O. Box 941287  
Amman 11194  
Email: [amasri@jism.gov.jo](mailto:amasri@jism.gov.jo)

Omar Abdunaki  
Head Division of Food Control-Aqaba Port  
Jordan Institution for Standards  
Zip Code 00962  
P.O. Box 2515  
Aqaba  
Tel: +962.0777442371  
Fax: +962.030230173  
Email: [omar\\_abdunaki@yahoo.com](mailto:omar_abdunaki@yahoo.com)

Omar Hijazeen  
Jordan Institution for Standards and Metrology  
P. O. Box 941287  
Amman 11194

Nidal Ziadén  
Jordan Institution for Standards and Metrology  
P. O. Box 941287  
Amman 11194

Issa Qutishat  
Jordan Institution for Standards and Metrology  
P. O. Box 941287  
Amman 11194

Safa Qaqish  
Head of Food Assessment and Food  
Laboratories Division  
Jordan Food and Drug Administration  
P.O. Box 15417  
Amman 11134  
Tel: +962.6.4602022  
email: [safa.qaqish@jfda.jo](mailto:safa.qaqish@jfda.jo)

Ibraheem Shdefat  
JFDA Control Department  
Jordan Food and Drug Administration  
P.O. Box 15417  
Amman 11134  
Email: [ibraheem.shdefat@jfda.jo](mailto:ibraheem.shdefat@jfda.jo)

Mohamad Hayagneh  
JFDA  
Jordan Food and Drug Administration  
P.O. Box 15417  
Amman 11134  
Tel: +962.2095966689  
Email: [mohamad.hayagneh@jfda.jo](mailto:mohamad.hayagneh@jfda.jo)

**PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE HOUMOUS  
AVEC TAHINÉ EN CONSERVE**

**À l'étape 8 de la procédure d'élaboration**

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique au houmous avec tahiné en conserve, tel que défini à la section 2 ci-dessous, destiné à la consommation directe.

**2. DESCRIPTION**

**2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

Le houmous avec tahiné en conserve est le produit:

- a) obtenu à partir de pois chiches purs, secs, lavés, bouillis et réduits en purée auxquels du tahiné a été ajouté, avec ou sans sel;
- b) conditionné dans un récipient scellé;
- c) soumis à un traitement thermique approprié, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé, de façon à prévenir son altération.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

**3.1 INGRÉDIENTS DE BASE**

Pois chiches tels que définis à la section 2 et tahiné.

**3.2 INGRÉDIENTS FACULTATIFS**

- a) Sel
- b) Jus de citron
- c) Condiments et épices

**3.3 FACTEURS DE QUALITÉ GÉNÉRAUX**

Le produit final doit remplir les conditions générales suivantes:

3.3.1 Tous les ingrédients, y compris les additifs alimentaires, doivent être conformes aux normes qui les visent et être adaptés à la consommation humaine.

3.3.2 Le produit doit être exempt de matières anormales ou étrangères, ainsi que d'insectes et de parties d'insecte.

3.3.3 Le produit doit être exempt de matière de remplissage comme la farine, l'amidon, etc.

3.3.4 Le mélange doit être pâteux, homogène et exempt d'agglomération.

3.3.5 Le produit doit avoir une saveur, une couleur et une odeur naturelles.

3.3.6 Le produit ne doit pas contenir d'autres matières grasses que celles présentes dans le tahiné.

**3.4 FACTEURS DE QUALITÉ SPÉCIFIQUES**

Préparé pour la consommation conformément au mode d'emploi, le produit doit être conforme aux critères ci-après:

3.4.1 Teneur minimale en tahiné: 8 pour cent (m/m)

3.4.2 Teneur maximale en sel: 2 pour cent (m/m)

3.4.3 Teneur minimale en solides totaux: 27 pour cent (m/m)

3.4.4 Teneur maximale en acidité totale: 1 pour cent (m/m) sous forme d'acide citrique

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés dans les limites spécifiées.

##### 4.1 AGENT ACIDIFIANT

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
330	Acide citrique	Acidité maximale 1 %, exprimé en tant qu'acide citrique

##### 4.2 AGENT ANTI-AGGLOMERANT

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
500i	Carbonate de sodium	BPF

##### 4.3 AGENT STABILISANT

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
501i	Carbonate de potassium	BPF

#### 5. CONTAMINANTS

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

#### 6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires (CAC/RCP 1-1969), au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979) et à d'autres textes pertinents du Codex comme les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages.

6.2 Le produit doit être conforme à tous critères microbiologiques établis conformément aux Principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21- 1997).

#### 7. CONDITIONNEMENT ET ENTREPOSAGE

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

7.2 Le produit doit être entreposé dans un local bien ventilé et protégé de la chaleur directe, de l'humidité et de la contamination.

7.3 Lorsque le récipient est en métal, il doit être revêtu d'une laque de qualité alimentaire, anti-soufre, sans défaut mécanique et exempte de rouille.

7.4 Le récipient dans lequel se trouve le produit final ne doit pas présenter de renflement et la pression interne ne doit pas être inférieure à la pression atmosphérique à 20°C.

## **8. POIDS ET MESURES**

### **8.1 CONTENU DU RÉCIPIENT**

#### **8.1.1 Remplissage minimum**

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

## **9. ÉTIQUETAGE**

Le produit doit être étiqueté conformément aux dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

### **9.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom du produit est « houmous avec tahiné ».

## **10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

### **10.1 MÉTHODE D'ÉCHANTILLONNAGE**

L'échantillonnage doit être effectué conformément à la Directive générale Codex pour l'échantillonnage (CAC/GL 2004-50).

### **10.2 MÉTHODES D'ANALYSE**

#### **10.2.1 Méthode de préparation de l'échantillon**

Méthode AOAC 945.68.

#### **10.2.2 Teneur en sel**

Méthode AOAC 939.10.

#### **10.2.3 Acidité totale**

Méthode AOAC 925.53.

#### **10.2.4 Teneur en matières grasses**

Méthode AOAC 945.16.

Chromatographie en phase gazeuse pour vérifier que la teneur en matières grasses est due au tahiné.

#### **10.2.5 Teneur en humidité**

Méthode AOAC 926.12.

**PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE *FOUL MEDEMES* EN CONSERVE****À l'étape 8 de la procédure d'élaboration****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique au *foul medemes* en conserve, tel que défini à la section 2 ci-dessous, destiné à la consommation directe.

**2. DESCRIPTION****2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

Le *foul medemes* en conserve est le produit:

- a) résultant de traitements successifs (trempage, traitement thermique, mise en conserve, etc.) qui ramollissent et permettent de concasser les fèves de *Vicia faba*, avec ou sans l'adjonction de l'un ou de plusieurs des ingrédients facultatifs mentionnés à la section 3.2.
- b) conditionné dans un récipient scellé;
- c) ayant subi un traitement thermique approprié, avant ou après avoir été placé dans un récipient hermétiquement scellé, de façon à prévenir son altération.

**2.1.1 Concassable**

État des fèves de *Vicia faba* cuites à la chaleur pour les faire mûrir, la peau de certaines fèves pouvant se craqueler et une partie de la pulpe se dissoudre dans le liquide.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 INGRÉDIENTS DE BASE**

Fèves de *Vicia faba* telles que définies à la section 2.

**3.2 INGRÉDIENTS FACULTATIFS**

Les ingrédients facultatifs suivants peuvent être utilisés:

- 3.2.1 Huile végétale.
- 3.2.2 Sel avec une limite de 2 pour cent.
- 3.2.3 Sauce tomate, ail et épices, dans une proportion maximale de 2 pour cent pour chacun de ces ingrédients ou de 4 pour cent pour l'ensemble de ces ingrédients.
- 3.2.4 Tahiné.
- 3.2.5 Jus de citron.

**3.3 FACTEURS DE QUALITÉ GÉNÉRAUX**

Le produit final doit remplir les conditions générales suivantes:

- 3.3.1 Tous les ingrédients, y compris les additifs alimentaires, doivent être conformes aux normes qui les visent et être adaptés à la consommation humaine.
- 3.3.2 Le produit doit être exempt de saveur, d'odeur ou de couleur anormales et présenter les caractéristiques typiques du produit final.
- 3.3.3 Le produit doit être exempt d'insectes et de toute matière étrangère.

### 3.4 FACTEURS DE QUALITÉ SPÉCIFIQUES

Préparé pour la consommation conformément au mode d'emploi, le produit doit être conforme aux critères ci-après:

3.4.1 Le poids égoutté ne doit pas être inférieur à 65 pour cent du poids net, sans les ingrédients facultatifs ajoutés.

3.4.2 Le poids égoutté ne doit pas être inférieur à 67 pour cent du poids net, avec les ingrédients facultatifs ajoutés.

3.4.3 Le produit ne doit contenir ni conservateurs ni colorants.

3.4.4 Les fèves doivent être de la même couleur, de la même taille et de la même apparence. La texture du produit doit être distinguable et tendre.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés dans les limites spécifiées.

### 4.1 RÉGULATEUR DE L'ACIDITÉ

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
330	Acide citrique	Acidité maximale 1 %, exprimée en tant qu'acide citrique

### 4.2 ANTIOXYDANTS, CONSERVATEURS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
385, 386	EDTA <sup>1</sup>	365 mg/kg

## 5. CONTAMINANTS

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

## 6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires (CAC/RCP 1-1969), au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments en conserve peu acides, acidifiés ou non (CAC/RCP 23-1979) et des autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages.

6.2 Le produit doit être conforme à tous critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## 7. CONDITIONNEMENT ET ENTREPOSAGE

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

7.2 Le produit doit être entreposé dans un local bien ventilé et protégé de la chaleur directe, de l'humidité et de la contamination.

7.3 Si le récipient est en métal, il doit être revêtu d'une laque de qualité alimentaire, anti-soufre, sans défaut mécanique et exempt de rouille.

7.4 Le récipient dans lequel se trouve le produit final ne doit pas présenter de renflement et la pression intérieure ne doit pas être inférieure à la pression atmosphérique à 20°C.

<sup>1</sup> En tant que calcium édétate de sodium anhydre.

## **8. POIDS ET MESURES**

### **8.1 CONTENU DU RÉCIPIENT**

#### **8.1.1 Remplissage minimum**

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

## **9. ÉTIQUETAGE**

Le produit doit être étiqueté conformément aux dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

### **9.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom du produit est « *foul medemes* ».

## **10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

### **10.1 MÉTHODE D'ÉCHANTILLONNAGE**

L'échantillonnage doit être effectué conformément à la Directive générale Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 2004-50).

### **10.2 MÉTHODES D'ANALYSE**

#### **10.2.1 Méthode de préparation de l'échantillon**

Méthode AOAC 945.68.

#### **10.2.2 Teneur en sel**

Méthode AOAC 939.10.

#### **10.2.3 Poids égoutté**

Méthode AOAC 968.30.

**ANNEXE IV****PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE TAHINÉ****À l'étape 8 de la procédure d'élaboration****1. CHAMP D'APPLICATION**

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

**2. DESCRIPTION****2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

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

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 INGRÉDIENTS DE BASE**

Graines de sésame telles que définies à la section 2.

**3.2 FACTEURS DE QUALITÉ GÉNÉRAUX**

Le produit final doit remplir les conditions générales suivantes:

- 3.2.1 Les graines de sésame utilisées pour la fabrication du tahiné doivent être conformes à la norme les visant et être adaptées à la consommation humaine.
- 3.2.2 Le produit doit avoir une saveur naturelle distinctive et ne présenter aucune rancidité.
- 3.2.3 La couleur et la texture du produit doivent devenir homogènes et ne présenter aucune agglomération.
- 3.2.4 Le produit doit être exempt de matières étrangères.
- 3.2.5 Le produit doit être exempt de saveurs artificielles, d'agents de remplissage, agents de coloration et de blanchiment (dioxyde de titane).

**3.3 FACTEURS DE QUALITÉ SPÉCIFIQUES**

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

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

**4. CONTAMINANTS**

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

**5. HYGIÈNE**

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires (CAC/RCP 1-1969) et à d'autres textes pertinents du Codex, comme les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

5.2 Le produit doit satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## **6. CONDITIONNEMENT ET ENTREPOSAGE**

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

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

## **7. POIDS ET MESURES**

### **7.1 CONTENU DU RÉCIPIENT**

#### **7.1.1 Remplissage minimum**

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

## **8. ÉTIQUETAGE**

Le produit doit être étiqueté conformément aux dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

### **8.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom du produit est «tahiné».

## **9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

### **9.1 MÉTHODE D'ÉCHANTILLONNAGE**

L'échantillonnage doit être effectué conformément à la Directive générale Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 2004-50).

### **9.2 MÉTHODES D'ANALYSE**

#### **9.2.1 Cendres totales**

ISO 6884: 1980

#### **9.2.2 Cendres insolubles dans l'acide**

ISO 735: 1977

#### **9.2.3 Teneur en humidité**

ISO 934:1980

#### **9.2.4 Acidité totale**

ISO 729: 1988

#### **9.2.5 Teneur en matières grasses**

ISO 6983: 1997

Chromatographie en phase gazeuse pour vérifier que la teneur en matières grasses est liée à la présence d'huile de sésame.

Test de Baudoin pour l'huile de sésame.

#### **9.2.6 Teneur en protéines**

ISO 1871:1975