

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP23/NE

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-sixième session

Rome (Italie)

27 novembre - 2 décembre 2023

RAPPORT DE LA ONZIÈME SESSION

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

Rome (Italie)

18-22 septembre 2023

TABLE DES MATIÈRES

Page

Résumé et état d'avancement des travaux	page ii
Liste des abréviations	page v
Rapport de la 11 ^e session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient	page 1

Paragraphe

Introduction	1
Ouverture de la session.....	1
Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour)	1
Discours d'ouverture sur le thème <i>La transformation des systèmes alimentaires, pour un approvisionnement alimentaire durable et une meilleure santé</i> (point 2 de l'ordre du jour)	1
Questions émanant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex (point 3 de l'ordre du jour).....	3
Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui figurent dans les normes régionales sur la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (point 3.1 de l'ordre du jour).....	5
Avant-projet de norme pour le maamoul (point 4 de l'ordre du jour).....	6
Informations actualisées des pays sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments dans la région, y compris les questions actuelles et émergentes (point 5 de l'ordre du jour)	8
Travaux du Codex présentant un intérêt pour la région (point 6 de l'ordre du jour).....	10
Mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025 (point 7 de l'ordre du jour)	12
Document de travail sur l'élaboration d'une norme pour les produits halal (point 8 de l'ordre du jour)	13
Nomination du coordonnateur (point 9 de l'ordre du jour)	15
Questions diverses (point 10 de l'ordre du jour)	15
Date et lieu de la prochaine session (point 11 de l'ordre du jour)	16

LISTE DES ANNEXES

Page

Annexe I – Liste des participants.....	page 17
Annexe II – Avant-projet de norme régionale du Codex pour le maamoul	page 22
Annexe III – Enquête de satisfaction sur les communications régionales (11 ^e session du Comité)	page 24
Annexe IV – Plan de travail régional en matière de communication pour 2024-2025	page 26

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Par.
CCEXEC (85 ^e session) et CAC (46 ^e session)	Examen critique Adoption	<i>Projet de norme régionale pour le maamoul</i>	N06-2020	5	58 Annexe II
CAC (46 ^e session)	Nomination	A recommandé de reconduire l'Arabie saoudite dans ses fonctions de coordonnatrice pour le Proche- Orient			102
Membres	Décision et information	<u>Discours d'ouverture – Transformation des systèmes alimentaires</u> - Est convenu qu'il était complexe d'aborder la question de la sécurité sanitaire des aliments et de la nutrition dans le contexte de la transformation des systèmes alimentaires et qu'il convenait de faire intervenir diverses parties prenantes; a souligné que la communication et l'éducation jouaient un rôle déterminant en vue de l'obtention des résultats escomptés; - Échanger directement avec la FAO et l'OMS pour faire en sorte que leurs programmes, activités et outils d'évaluation soient adaptés aux besoins des membres et conformes aux orientations stratégiques clés; - A confirmé qu'il importait de poursuivre les échanges sur ces sujets afin de veiller à l'harmonisation des approches suivies dans l'ensemble de la région; a prié la FAO, l'OMS et le secrétariat du Codex d'agir en collaboration avec le Coordonnateur régional pour compiler et mettre à disposition les informations et orientations existantes; - Prendre une part active aux débats pertinents du Codex, notamment à ceux sur les acides gras trans qui se dérouleront dans le cadre du CCFO et du CCFL.			15
FAO, OMS, Coordonnateur régional et secrétariat du Codex	Décision et information	<u>Discours d'ouverture – Transformation des systèmes alimentaires</u> • Compiler et mettre à disposition les informations et orientations existantes relatives aux régimes alimentaires sains et aux systèmes alimentaires; • Élaborer un rapport intérimaire sur la suite donnée au discours d'ouverture et le présenter au Comité à sa 12 ^e session au titre du point de l'ordre du jour consacré à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments dans la région.			15
Groupe de travail électronique (Arabie saoudite et Liban), membres et observateurs et CCNE (12 ^e session)	Révision Observations Examen	- <i>Projet de norme régionale pour le maamoul</i>	-	5	58 ii

Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Par.
Groupe de travail électronique (Arabie saoudite et Oman), membres et observateurs, secrétariat du Codex et CCNE (12 ^e session)	Passage en revue Débat Révision Observations Examen	- Dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans les normes régionales; élaboration d'une proposition relative à chacune des normes régionales, pour examen par le Comité à sa 12 ^e session			25 iii
Membres	Décision	<u>Répondre à l'enquête de 2023 sur l'utilisation et l'impact des textes du Codex</u>			25 ii
CCFA (54 ^e session)	Décision	Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui figurent dans les normes régionales sur la <i>Norme générale sur les additifs alimentaires</i> -			33, 34 CX/NE 23/11/3 Add.1.
FAO/OMS, membres et CCRVDF	Décision Information	<u>Sécurité sanitaire et qualité des aliments dans la région, y compris les questions actuelles et émergentes – Informations actualisées des pays</u> - A confirmé que la collecte, la compilation et l'analyse des données constituaient une priorité pour la région et a demandé à la FAO et à l'OMS d'apporter leur appui aux initiatives régionales, y compris celles visant à renforcer les capacités concernant l'établissement d'une base de données sur les contaminants; - A invité les membres à fournir des données sur les médicaments vétérinaires utilisés chez les camélidés au groupe de travail électronique compétent du CCRVDF afin de faciliter l'élaboration des LMR pertinentes.			71
Membres et CCFV (23 ^e session)	Décision et information	<u>Travaux du Codex présentant un intérêt pour la région</u> - Est convenu de domaines d'action prioritaires pour la région; - A demandé aux membres d'examiner plus avant les données sur la teneur en eau des dattes fraîches et d'appuyer les travaux en cours du groupe de travail électronique sur le projet de norme pour les dattes fraîches en vue de la 23 ^e session du CCFV.			82
Groupe de travail électronique (Arabie saoudite), Coordonnateur, membres et secrétariat du Codex	Proposition Examen Décision	<u>Mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2020-2025</u> - A adopté le plan de travail régional en matière de communication pour 2024-2025 (annexe IV); - Est convenu d'élaborer le plan de travail régional pour 2024 et 2025 à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex.			90

Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Par.
Coordonnateur et membres	Décision et information	<p><u>Document de travail sur l'élaboration d'une norme pour les produits halal</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - A pris note des difficultés que pose la question des produits halal dans le cadre du Codex, et a demandé l'appui du Coordonnateur régional en ce qui concerne l'organisation de consultations informelles avec d'autres régions. 			100
Émirats arabes unis, FAO et OMS, membres, Coordonnateur et CCNE (12 ^e session)	Décision Examen	<p><u>Proposition visant l'élaboration d'une norme régionale pour le lait de chamelle pasteurisé</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Est convenu que des travaux supplémentaires devraient être entrepris pour définir les prochaines étapes, sous la direction de la FAO, de l'OMS et des Émirats arabes unis; - Un rapport et une proposition devront être transmis au Comité à sa 12^e session. 			108
Égypte et CCNE (12 ^e session)	Décision Examen	<p><u>Propositions visant l'élaboration d'une norme régionale pour les dattes medjool et d'une norme régionale pour le miel noir</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - A noté que l'Égypte élaborerait des documents de travail en vue de la 12^e session du Comité. 			109

LISTE DES ABRÉVIATIONS

BPH	Bonnes pratiques d'hygiène
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes frais
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCFO	Comité du Codex sur les graisses et les huiles
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCNE	Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient
CCRVDF	Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments
CCSCH	Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
GEMS	Système mondial de surveillance de l'environnement
GIFT	Outil de données sur la consommation alimentaire individuelle mondiale
HACCP	Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise
InFARM	Système international de la FAO pour la surveillance de la résistance aux antimicrobiens
INFOSAN	Réseau international FAO/OMS des autorités de sécurité sanitaire des aliments
LM	Limite maximale
LMR	Limite maximale de résidus
NGAA	Norme générale sur les additifs alimentaires
ODD	Objectif de développement durable
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la Santé
OTC	Obstacles techniques au commerce
SFDA	Saudi Food and Drug Authority (Autorité saoudienne de contrôle des produits alimentaires et pharmaceutiques)

INTRODUCTION

1. Le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (le Comité) a tenu sa 11^e session au siège de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), à Rome (Italie), du 18 au 22 septembre 2023, en coopération avec le Gouvernement du Royaume d'Arabie saoudite. Il était également possible d'y participer à distance. La session, présidée par M. Khalid AlZahrani, Chef du Département de la communication internationale pour les normes alimentaires de l'Autorité saoudienne de contrôle des produits alimentaires et pharmaceutiques (SFDA – Saudi Food and Drug Authority), a rassemblé 17 pays membres de la région Proche-Orient, 4 pays membres et une organisation membre extérieurs à la région, 3 organisations ayant le statut d'observateur et la Palestine. La liste des participants figure à l'annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION¹

2. Le Président a souhaité la bienvenue aux délégués et a ouvert la session.
3. M. Mohammed Al Nasser, Vice-Président du secteur alimentaire de la SFDA, a prononcé l'allocution d'ouverture, rappelant l'appui fourni par l'Arabie saoudite aux activités relatives au Codex dans la région et la contribution importante des normes du Codex à la sécurité sanitaire des aliments, à la santé des consommateurs et aux pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires. Il a en outre rappelé que l'année 2023 marquait le 60^e anniversaire de la Commission du Codex Alimentarius, qui est devenu l'organe international de référence en ce qui concerne les normes alimentaires.
4. M. Divine Nije, Directeur adjoint de la Division des systèmes alimentaires et de la sécurité sanitaire des aliments de la FAO, et M. Moez Sanaa, Chef de l'unité Normes et avis scientifiques sur l'alimentation et la nutrition de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), ont souhaité la bienvenue aux participants au nom de la FAO et de l'OMS, respectivement. M. Allan Azegele, Vice-Président de la Commission du Codex Alimentarius, et M^{me} Sarah Cahill, Fonctionnaire principale chargée des normes alimentaires du secrétariat du Codex, se sont également exprimés.

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

5. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire de la session et est convenu d'examiner les thèmes suivants au titre du point 10 (Questions diverses), sous réserve qu'il dispose du temps nécessaire:
 - proposition visant l'élaboration d'une norme régionale pour le lait de chamelle pasteurisé;
 - proposition visant l'élaboration d'une norme régionale pour les dattes medjool;
 - proposition visant l'élaboration d'une norme régionale pour le miel noir.
6. En outre, le Comité est convenu de créer un groupe de travail de session ouvert à tous les membres et observateurs, et travaillant en anglais, en arabe et en français, afin d'examiner le point 7 de l'ordre du jour (Mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025), et d'élaborer un rapport en vue de son examen en séance plénière.

DISCOURS D'OUVERTURE SUR LE THÈME *LA TRANSFORMATION DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES, POUR UN APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE DURABLE ET UNE MEILLEURE SANTÉ* (point 2 de l'ordre du jour)³

7. M. Faisal BinSunaid, Directeur chargé de l'alimentation saine à la SFDA, a prononcé le discours d'ouverture sur le thème: «La transformation des systèmes alimentaires, pour un approvisionnement alimentaire durable et une meilleure santé». Le discours a permis d'appeler l'attention sur les points suivants: la sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments sont étroitement liées; la malnutrition sous toutes ses formes a de lourdes conséquences sur la santé et il est urgent d'équilibrer les régimes alimentaires; la situation en matière de maladies non transmissibles dans la région est alarmante; plusieurs pays de la région ont renforcé leurs capacités nationales pour prévenir et combattre les maladies non transmissibles liées à la nutrition; la SFDA a lancé une stratégie visant à promouvoir une alimentation saine, dont la vision repose sur l'idée selon laquelle «un mode de nutrition sain contribue à la promotion de la santé publique», qui devrait également contribuer à la réalisation des objectifs de développement durable (ODD) à l'horizon 2030; il est nécessaire d'adopter une approche fondée sur les systèmes alimentaires dans leur ensemble si l'on veut lutter efficacement contre les maladies non transmissibles et les problèmes qui leur sont liés; une action sur plusieurs fronts consistant à encourager les consommateurs à choisir une alimentation saine s'impose; l'Arabie saoudite est disposée à faire profiter les membres de la région d'informations, de connaissances spécialisées et de données pertinentes; le Codex constitue aussi un forum consacré à la lutte contre divers problèmes liés à la prévention des carences nutritionnelles et des maladies non transmissibles et visant à faire

¹ CRD01 (Discours d'ouverture).

² CX/NE 23/11/1; CRD05 (Émirats arabes unis).

³ CX/NE 23/11/2; CRD03 Rev.1 (Égypte).

évoluer les systèmes alimentaires; il faut saisir l'occasion d'assurer le développement de connaissances scientifiques et leur mise en commun entre les pays les plus expérimentés de la région et ceux qui le sont moins.

8. Le représentant de l'OMS, rappelant l'importance d'une alimentation saine, a mis l'accent sur les principes d'adéquation, d'équilibre, de modération, de diversité et de sécurité sanitaire. Il a souligné en outre qu'il fallait entreprendre un décloisonnement des travaux et voir la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition comme formant un tout dans le contexte de la transformation des systèmes alimentaires.

Débats

9. Les membres ont souligné l'importance de ce sujet et sa complexité, ainsi que la nécessité d'impliquer toutes les parties prenantes dans l'action menée en faveur d'une alimentation saine et contre les maladies non transmissibles.
10. Dans le cadre de la présentation de leur expérience et des efforts accomplis à ce jour, les membres et les observateurs ont formulé les remarques suivantes:
 - il convient de sensibiliser le public aux conséquences des maladies non transmissibles dans la région et de collaborer avec le secteur privé en vue de l'élaboration et de la mise en œuvre d'orientations et de politiques relatives aux produits alimentaires sains;
 - la communication sur les risques pourrait contribuer à atténuer l'impact des maladies non transmissibles, et la collaboration avec les jeunes et les écoles pourrait donner naissance à une nouvelle génération de consommateurs mieux informés;
 - l'on estime qu'il importe d'adopter une approche fondée sur la science et l'analyse des risques lors de l'élaboration de politiques et de réglementations nationales;
 - l'étiquetage est présenté comme un outil important pour s'adresser aux consommateurs, non seulement pour les aliments emballés mais également dans le secteur des services de restauration, par exemple par la présentation d'informations sur les menus;
 - les milieux universitaires constituent une ressource pouvant contribuer à faciliter davantage la recherche, l'éducation et la sensibilisation aux mesures à prendre pour promouvoir un changement de comportement;
 - la mise en commun d'enseignements tirés de l'expérience des pays ainsi que d'informations connexes dans le cadre d'instances appropriées au sein de la région peut favoriser l'élaboration de nouvelles approches régionales et soutenir les efforts d'autres pays;
 - il est nécessaire de recenser les outils similaires à l'outil FAO/OMS d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments ou d'en mettre au point en vue de les utiliser à l'échelle nationale pour mettre en évidence les lacunes et les occasions à saisir en ce qui concerne la nutrition, l'alimentation saine et la lutte contre les maladies non transmissibles; le recours à ces outils pourrait faciliter l'adoption d'une approche axée sur les systèmes alimentaires pour une meilleure santé.
11. Les pays de la région se sont dits vivement intéressés par une poursuite des débats et de la mise en commun d'informations sur ces questions, ainsi que par la mise en place d'une collaboration visant à lutter plus efficacement contre les maladies non transmissibles. Ils ont estimé que le Comité pourrait jouer un rôle crucial dans ce contexte en offrant un espace propice aux débats sur les normes et les orientations à l'appui des outils réglementaires et non réglementaires.
12. Le secrétariat du Codex a souligné l'utilité de cette discussion, notant que l'échange d'informations sur les questions pertinentes pour la région était l'une des fonctions premières des comités FAO/OMS de coordination. Il a également rappelé que deux documents de travail sur les acides gras trans étaient en cours de préparation dans le cadre du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) et du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), respectivement, l'objectif étant de déterminer si le Codex pouvait aider les membres à s'attaquer à cet enjeu et par quels moyens, et a noté que de tels débats favorisaient la prise de conscience et la compréhension de ces questions.
13. La représentante de l'OMS a souligné que la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition touchaient tous les aspects de nos systèmes alimentaires et jouaient un rôle clé en vue de la réalisation des ODD. Elle a également noté que si les systèmes nationaux de contrôle des aliments apportaient une contribution essentielle à la mise en place de systèmes alimentaires durables, leur but principal était de protéger la santé des consommateurs et de veiller à la loyauté des pratiques suivies dans le commerce des denrées alimentaires. Elle a souligné en outre que les partenariats avec les secteurs public et privé étaient importants, que les campagnes d'information devaient être ciblées et axées sur les besoins, et qu'il convenait de

promouvoir la mise en commun, à l'échelle de la région, d'informations, d'enseignements tirés des difficultés rencontrées et d'exemples de réussites afin d'encourager les membres de la région à poursuivre leur action.

14. La représentante de la FAO a noté les nombreux aspects des systèmes alimentaires sur lesquels il fallait travailler pour parvenir à «une alimentation saine et sûre», pour reprendre l'expression employée par les délégués. Elle a également noté que l'adoption d'une approche axée sur les systèmes alimentaires élargissait le champ d'action des acteurs contribuant à l'obtention de résultats en matière de politiques nutritionnelles. Elle a en outre encouragé les délégués à échanger avec la FAO et l'OMS pour s'assurer que les activités conçues par ces organisations à l'intention des pays et de la région tiennent compte des objectifs nutritionnels prioritaires et y contribuent.

Conclusion

15. Le Comité:

- i. a remercié l'Arabie saoudite et M. Faisal BinSunaid pour le discours d'ouverture que celui-ci a prononcé, ainsi que les participants pour la part active qu'ils ont prise aux débats, lesquels portaient sur les préoccupations de nombreux pays de la région concernant la question de la nutrition et de l'alimentation saine;
- ii. est convenu qu'il était complexe d'aborder cette question dans le contexte de la transformation des systèmes alimentaires et qu'il convenait par conséquent de faire intervenir de nombreuses parties prenantes, notamment des entités du secteur privé, des représentants de consommateurs et des universitaires;
- iii. a souligné que la communication et l'éducation jouaient un rôle déterminant en vue de l'obtention des résultats escomptés des politiques relatives à la nutrition et à l'alimentation saine, et ce dès l'enseignement primaire;
- iv. a noté qu'il importait que les membres échangent directement avec la FAO et l'OMS pour leur transmettre leurs préoccupations afin que ces deux organisations puissent concevoir des programmes, des activités et des outils d'évaluation adaptés aux besoins des membres et conformes aux orientations stratégiques clés;
- v. est convenu qu'il importait de poursuivre les échanges sur ces sujets afin de mettre en commun les données d'expérience et les approches adoptées, d'apprendre les uns des autres, de veiller à la complémentarité ou à l'harmonisation des approches suivies dans l'ensemble de la région et de trouver des moyens de suivre leurs effets;
- vi. a prié la FAO, l'OMS et le secrétariat du Codex de compiler et de mettre à disposition les informations et orientations existantes, en collaboration avec le Coordonnateur régional;
- vii. s'est dit reconnaissant envers l'Arabie saoudite d'avoir bien voulu organiser des ateliers et d'autres modalités de formation en collaboration avec la FAO et l'OMS, et a demandé qu'une réunion soit organisée avec ces deux organisations afin de permettre un examen plus approfondi de cette question;
- viii. a encouragé les membres à prendre une part active aux débats pertinents du Codex, notamment à ceux sur les acides gras trans qui se dérouleront dans le cadre du CCFO et du CCFL;
- ix. a demandé qu'un rapport intérimaire sur la suite donnée à la question susmentionnée lui soit présenté à sa 12^e session au titre du point de l'ordre du jour consacré à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments dans la région.

QUESTIONS ÉMANANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (point 3 de l'ordre du jour)⁴

Questions soumises pour information

16. Le Comité a pris note des questions soumises pour information et présentées dans le document CX/NE 23/11/3 Rev.2, et a noté les informations complémentaires ci-après.

Planification stratégique du Codex pour 2026-2031

17. Le secrétariat du Codex a indiqué que le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, à sa 84^e session, avait entrepris des travaux relatifs à l'élaboration du plan stratégique du Codex pour 2026-2031 et que les membres étaient invités à répondre à la demande d'observations sur l'élaboration du plan stratégique du Codex 2026-2031 (Première partie – Comment le Codex mène ses travaux en tant qu'acteur

⁴ CX/NE 23/11/3 Rev.2.

du système multilatéral relatif à l'alimentation et au commerce), formulée dans le document CL 2023/65/OCS-EXEC, notant que la date limite était le 25 septembre 2023.

Suivi de l'utilisation et de l'impact des textes du Codex

18. Le secrétariat du Codex a mis en relief les résultats de l'enquête de 2022 sur l'utilisation et l'impact des normes du Codex, notant que le taux de réponse des membres de la région avait été de 47 pour cent et que les obstacles à la mise en œuvre des textes du Codex signalés comprenaient notamment une méconnaissance des dispositions du Codex au niveau national, des barrières linguistiques, et une infrastructure ou des compétences insuffisantes pour mettre en œuvre les normes. Le secrétariat du Codex a également réfléchi aux recommandations résultant de l'enquête, parmi lesquelles figurent la nécessité de déployer des efforts accrus en matière de sensibilisation, de communication sur les textes du Codex et de diffusion de ceux-ci, et l'amélioration du renforcement des capacités et de la formation. En ce qui concerne l'avenir, le secrétariat du Codex a informé le Comité que l'enquête de 2023 serait lancée le 25 septembre et resterait ouverte pendant quatre semaines, et a encouragé tous les points de contact du Codex à collaborer avec les parties prenantes nationales pour y répondre, afin qu'un taux de réponse supérieur soit atteint cette année. Le Comité a également été informé de la tenue, le 3 octobre, d'une manifestation en marge de la 33^e session du Comité du Codex sur les principes généraux, laquelle serait axée sur les efforts déployés par les trois organisations sœurs en matière de suivi de l'utilisation et de l'impact de leurs normes respectives, ainsi que sur la présentation du rapport de l'enquête de 2022.

Travaux en cours de la Commission du Codex Alimentarius

19. Rappelant les efforts déployés par le Comité exécutif au cours des dernières années, le secrétariat du Codex a informé le Comité que les travaux relatifs à l'application des Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et aux autres facteurs à prendre en considération, ainsi que les débats sur les manières d'aborder les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production d'aliments, se poursuivraient à la 46^e session de la Commission du Codex Alimentarius. Ceux-ci s'appuieront sur les observations reçues en réponse aux lettres circulaires concernant ces deux thèmes, qui seront rassemblées sous peu sur la page web de la 46^e session de la Commission du Codex Alimentarius.

Révision des *Directives générales sur l'échantillonnage* (CXG 50-2004)

20. Le Comité, à sa 11^e session, a été informé de l'achèvement de la révision des *Directives générales sur l'échantillonnage* (CXG 50-2004), qui requerrait que les comités revoient leur plan d'échantillonnage pour s'assurer de sa conformité à ces directives, et il a été souligné que le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) continuait d'élaborer des orientations, et des applications logicielles visant à faciliter l'application de ces dernières.

Questions appelant une action

Adoption de la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021) et modifications à apporter en conséquence au Manuel de procédure

21. En réponse à la demande formulée par la Commission du Codex Alimentarius, à sa 44^e session, de revoir les dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans les textes existants ou à l'état de projet à la lumière de la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021) récemment adoptée, le Comité a examiné la proposition de révision présentée par le secrétariat du Codex en ce qui concerne les dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans les huit normes régionales relatives à des produits. Étant donné qu'actuellement, six de ces normes ne comportent pas de dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail, il est ressorti des débats que ces produits pourraient être distribués dans des récipients non destinés à la vente au détail, mais davantage de temps et de compétences seraient nécessaires pour le confirmer et, par conséquent, répondre à cette demande.
22. Plusieurs membres ont estimé que les récipients non destinés à la vente au détail étaient utilisés pour la distribution de ces produits et que, par conséquent, des dispositions relatives à l'étiquetage de ces récipients pourraient être ajoutées dans les normes régionales sans plus tarder.
23. Le secrétariat du Codex a souligné qu'au titre de l'examen de cette question, il convenait de déterminer: i) si des dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail étaient nécessaires dans les normes qui ne comportaient pas de telles dispositions; ii) dans l'affirmative, si une référence à la norme CXS 346-2021 était suffisante ou si des dispositions additionnelles étaient nécessaires; et iii) pour les deux normes régionales relatives à des produits qui comportaient déjà de telles dispositions, si celles-ci pouvaient être entièrement remplacées par une référence à la norme CXS 346-2021 ou si des éléments des dispositions existantes n'étaient pas couverts par la norme générale et devaient donc être maintenus.
24. À la lumière de ces débats, le Comité est convenu que plus de temps était nécessaire pour examiner cette question et que ces travaux pourraient être effectués par un groupe de travail électronique.

Conclusion

25. Le Comité:

- a pris note des informations fournies dans les paragraphes pertinents;
- a encouragé les membres à répondre à l'enquête de 2023 sur l'utilisation et l'impact des textes du Codex, notant que la date limite était le 25 octobre 2023;
- est convenu de créer un groupe de travail électronique présidé par l'Arabie saoudite et coprésidé par Oman, travaillant en anglais et en arabe et ouvert à tous les membres et observateurs, afin:
 - i. d'examiner les dispositions existantes relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans les normes régionales, ou la nécessité de telles dispositions;
 - ii. d'examiner, lorsque des dispositions sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail sont nécessaires ou font l'objet d'un examen, si une référence à la norme CXS 346-2021 est suffisante ou si d'autres dispositions non incluses dans la norme CXS 346-2021 doivent être élaborées ou conservées;
 - iii. d'élaborer un rapport comprenant une proposition relative à chacune des normes régionales, devant être soumis au secrétariat du Codex trois mois avant la 12^e session du Comité aux fins de sa diffusion pour observations.

ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES QUI FIGURENT DANS LES NORMES RÉGIONALES SUR LA NORME GÉNÉRALE SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (point 3.1 de l'ordre du jour)⁵

26. L'Arabie saoudite, qui assure la présidence du groupe de travail électronique, a présenté ce point et fourni des détails concernant l'état d'avancement des travaux. Elle a souligné que la proposition finale avait été préparée par la présidence du groupe dans la mesure où aucun commentaire n'avait été reçu de la part des membres.

Débats

27. Le Comité a examiné chacune des recommandations formulées à la section 3 du document portant la cote CX/NE 23/11/3 Add.1.

Norme régionale pour le halva avec tahiné (CXS 309R-2011)

28. Un membre⁶ a soulevé les points suivants concernant cette norme: i) les additifs alimentaires dont l'utilisation est autorisée dans la catégorie d'aliments 05.2.2, «Confiseries tendres», de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (NGAA, CXS 192-1995) ne sont pas applicables au halva avec tahiné; ii) compte tenu de la définition et de la nature du halva avec tahiné, celui-ci ne devrait pas être classé dans la catégorie d'aliments 05.2.2 mais plutôt dans une nouvelle rubrique de la catégorie 16.0, «Aliments préparés».

29. Le secrétariat du Codex a apporté les précisions suivantes: i) le système de classification des denrées alimentaires de la NGAA a été conçu pour permettre le classement des utilisations d'additifs alimentaires. Le titre de la catégorie d'aliments doit être considéré en association avec les descripteurs de la catégorie concernée. La catégorie 05.2.2 comprend toute une gamme de produits différents, comme l'indique le descripteur, et le halva avec tahiné y est mentionné de manière explicite; ii) l'alignement de la NGAA sur la norme CXS 309R-2011 a été achevé, ce qui signifie que la catégorie d'aliments appropriée pour le halva avec tahiné a également été confirmée; iii) des notes ont été incluses dans les tableaux I et II de la NGAA, afin de préciser que les additifs alimentaires dont l'utilisation est autorisée dans la catégorie des confiseries tendres ne peuvent pas être employés de la même manière pour le halva avec tahiné.

30. Le Comité est convenu de maintenir le halva avec tahiné dans la catégorie d'aliments 05.2.2.

Norme régionale pour le zaatar (mélange d'épices) (CXS 341R-2020)

31. En réponse à une question concernant les restrictions relatives à l'utilisation de l'acide citrique (SIN 330) uniquement dans le zaatar (mélange d'épices) de qualité standard (grade 3) et non dans les produits de première qualité (grade 1) et de qualité extra (grade 2), la présidence du groupe de travail électronique a précisé que cette décision avait été prise par le Comité, à sa 10^e session, conformément à la proposition émise par le groupe de travail électronique concerné.

32. Compte tenu de la composition et des caractéristiques du produit, le Comité a accepté la proposition présentée par le groupe de travail électronique selon laquelle le zaatar (mélange d'épices) devrait être répertorié dans la

⁵ CX/NE 23/11/3 Add.1; CRD03 Rev.1 (Égypte).

⁶ CRD03 Rev.1 (Égypte).

catégorie des fines herbes et qu'il serait plus approprié de le classer dans la catégorie d'aliments 12.2.1, «Fines herbes et épices».

Conclusion

33. Le Comité:

- a confirmé que les catégories d'aliments énumérées dans le tableau de correspondance de la NGAA pour les produits conformes aux normes CXS 257R-2007, CXS 258R-2007, CXS 259R-2007, CXS 308R-2011, CXS 309R-2011, CXS 314R-2013 et CXS 332R-2018 étaient correctes;
- a proposé que la catégorie d'aliments pour les produits conformes à la norme CXS 341R-2020 soit remplacée par la catégorie 12.2.1, pour indiquer que ces produits font partie des fines herbes;
- s'est déclaré favorable à toutes les recommandations énoncées dans les sections 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 et 3.9 du document portant la cote CX/NE 23/11/3 Add.1.

34. Le Comité est convenu de transmettre les informations susmentionnées au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), à sa 54^e session, afin que celui-ci les examine.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE MAAMOUL (point 4 de l'ordre du jour)⁷

35. L'Arabie saoudite, qui assure la présidence du groupe de travail électronique, a présenté le point en appelant l'attention sur l'approche qui a été adoptée et en signalant qu'il y avait eu deux cycles de consultations aux fins de l'élaboration de l'avant-projet de norme. La présidence du groupe de travail électronique a également indiqué que les observations reçues en réponse à la lettre circulaire CL 2023/64/OCS-NE avaient été examinées et qu'une version révisée de la norme avait été élaborée et publiée dans le document CRD06. Le Comité est convenu que ce point serait examiné sur la base du document CRD06.

Débats

36. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme section par section, a apporté les corrections d'ordre rédactionnel nécessaires, a aligné la présentation sur le modèle établi pour les normes du Codex relatives aux produits qui figure à la section II du Manuel de procédure du Codex (28^e édition) et, pour les différentes sections, a formulé les observations et pris les décisions ci-après.

1. Champ d'application

37. Des précisions ont été demandées quant à l'inclusion de l'expression «destiné à la consommation humaine», car se posait la question de savoir si cela suggérait qu'il pouvait également y avoir un autre usage prévu, même si ce produit était prêt à consommer. Après qu'il a été précisé que cette expression était régulièrement utilisée dans les textes du Codex, souvent pour distinguer un produit pouvant faire l'objet d'une consommation humaine directe d'un produit demandant une transformation ou une préparation avant sa consommation, le champ d'application a été modifié et indique désormais «maamoul destiné à la consommation humaine directe».

2. Description

38. La sous-section «définition du produit» a été incluse par souci de clarté.

39. Après de longs échanges, la définition du produit a été révisée afin de préciser qu'il s'agissait d'un produit cuit et non d'un type de pâtisserie et de privilégier les aspects les plus essentiels du produit, à savoir que la pâte était composée de farine et/ou de semoule de blé et de matière grasse, les ingrédients facultatifs ayant été exclus de la définition.

40. À la suite d'une proposition visant à ce qu'une définition de «matière étrangère» soit incluse, il a été convenu que cette question serait plutôt traitée au titre de la section 3.2 (Facteurs de qualité).

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

3.1. Composition

41. Compte tenu du fait que les recettes de maamoul variaient en fonction des régions et que certains ingrédients habituellement utilisés dans un pays pouvaient ne pas l'être dans un autre, le Comité est convenu que cette section indiquerait tant les ingrédients essentiels que les ingrédients facultatifs de la pâte, préciserait l'éventail de garnitures que pouvait contenir le maamoul, étant donné que la garniture était un élément essentiel du produit, et donnerait des exemples d'enrobages qui pouvaient être utilisés. Dans ce contexte, la liste des ingrédients essentiels a été limitée aux produits céréaliers, à la matière grasse/l'huile et aux ingrédients

⁷ CX/NE 23/11/4; CX/NE 23/11/4 Add.1; CRD03 Rev.1 (Égypte); CRD06 (Modifications qu'il est proposé d'apporter à l'avant-projet de norme régionale pour le maamoul, sur la base des observations reçues).

technologiques essentiels. Après de longs débats au sujet du sucre et du sel, il a été convenu que ceux-ci n'étaient pas essentiels pour la pâte et devaient figurer dans la liste des ingrédients facultatifs.

42. Concernant l'inclusion d'ingrédients de nature technologique, c'est-à-dire d'additifs alimentaires, dans la liste des ingrédients essentiels, le secrétariat du Codex a signalé que, étant donné que la section 4 portait explicitement sur les additifs alimentaires, il n'était pas nécessaire de faire figurer dans la liste des ingrédients les additifs alimentaires tels que les agents de levuration ou les agents de conditionnement de la pâte. En revanche, le Comité devrait déterminer si tous les additifs alimentaires autorisés dans la catégorie d'aliments 07.2.1 l'étaient également pour le maamoul et, dans le cas contraire, recommander au Comité sur les additifs alimentaires de procéder à un alignement sur la NGAA, précisant que ces travaux devraient être menés en amont pour que la norme puisse être parachevée.
43. Le Comité a indiqué que la poudre à lever, la levure et les enzymes étaient essentielles dans la production de maamoul.
44. Étant donné que les ingrédients facultatifs étaient extrêmement variables selon les régions, il a été convenu que cette liste devait être représentative de l'éventail des ingrédients facultatifs possibles et comporter quelques exemples, mais ne devait pas être considérée comme exhaustive.
45. Comme le Comité a confirmé que les enrobages étaient facultatifs, seule une courte liste des ingrédients possibles pour les enrobages a été incluse.

3.4 Facteurs de qualité

46. Les membres sont convenus que le maamoul était un produit unique portant une signification culturelle spécifique dans la région. Plusieurs membres ont donc indiqué qu'il fallait inclure dans cette section des caractéristiques spécifiques qui pouvaient être utilisées pour confirmer que tel produit était bien un maamoul. D'autres membres ont fait remarquer que cela était particulièrement difficile parce que la composition variait en fonction des ingrédients facultatifs et que toute définition de caractéristiques spécifiques pourrait être trop rigide et entraver le commerce plutôt que le faciliter. Certaines caractéristiques potentielles ont été définies, mais il a été convenu que cette sous-section devait être approfondie, et il a été proposé que les membres consultent des producteurs dans leurs régions, ce qui aiderait à préciser les caractéristiques propres au maamoul.
47. En ce qui concerne les critères de qualité de base du produit fini, il a été fait mention de la matière étrangère, dont une définition a été incluse. D'autres critères de qualité de base seront peut-être définis après consultation des producteurs de maamoul.

4. Additifs alimentaires, 5. Contaminants et 6. Hygiène

48. Le Comité a approuvé le libellé du texte, tel que proposé dans le document CRD06.

7 Étiquetage

49. Un membre a proposé d'inclure une disposition facultative supplémentaire concernant l'ajout d'une mention sur l'étiquette pour indiquer le nombre de portions ou d'unités contenues dans l'emballage, ce qui peut être plus pertinent que le poids net dans certains cas. Il a été indiqué que, conformément aux dispositions de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), la mention du poids net était obligatoire et qu'elle ne pouvait pas être remplacée par celle du nombre de portions ou d'unités. Toutefois, il a également été rappelé que la norme CXS 1-1985 prévoyait quelques exceptions, notamment pour les petits emballages (moins de 10 cm²), et que dans ce cas les membres pouvaient indiquer le nombre de portions plutôt que le poids net sur un emballage individuel de maamoul.
50. Un autre membre a fait remarquer que le nombre de portions ou d'unités n'était pas obligatoire selon la norme CXS 1-1985 et que chaque membre ou producteur pouvait décider s'il souhaitait ou non inscrire cette information supplémentaire.
51. À la suite d'une proposition visant à ajouter une disposition sur l'étiquetage des allergènes, le secrétariat du Codex a expliqué que cette question était déjà traitée dans la norme CXS 1-1985 et qu'une disposition à ce sujet n'était donc pas nécessaire ici.
52. Plusieurs membres ont affirmé que, étant donné que la garniture était une caractéristique essentielle du maamoul, il était important que le pourcentage de garniture soit indiqué sur l'étiquette et ont proposé que la norme donne une indication sur le pourcentage minimal de garniture que doit contenir le produit.

53. Un membre a souligné que cette proposition allait dans le sens de la norme CXS 1-1985 (section 5), qui dispose qu'il faut faire figurer le pourcentage initial d'un ingrédient au moment de la fabrication lorsque l'étiquette indique la présence de cet ingrédient, ce qui était le cas pour le maamoul puisque le type de garniture doit faire partie du nom du produit. Il a également été rappelé que le pourcentage devrait être mentionné lorsque l'ingrédient est essentiel pour caractériser l'aliment, l'ingrédient en question étant du point de vue des membres un des aspects spécifiques du maamoul.
54. La présidence du groupe de travail électronique a indiqué que, aux fins des présentes orientations, l'inscription de la nature de la garniture dans le nom du produit, conformément à ce qui est prescrit dans la disposition ajoutée à la section 7, était suffisante et que, étant donné que la quantité de garniture variait en fonction du type de maamoul et du producteur, il était compliqué de définir un pourcentage minimal, dont l'inscription pouvait entraver les échanges commerciaux.
55. Le Comité n'a pas approuvé l'ajout de texte supplémentaire sur la proportion de garniture, mais il a été noté qu'un tel texte pourrait être ajouté sur la base de données complémentaires et d'une consultation des producteurs.
56. Un membre a proposé d'inclure des noms facultatifs pour désigner le produit. Cependant, certains membres se sont inquiétés des incidences possibles sur le champ d'application de la norme et ont estimé que, dans un souci de clarté, seul le nom «maamoul» devrait être autorisé.

8. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

57. Étant donné que la mise au point de cette section dépendait des éléments figurant dans la section 3.5 (Facteurs de qualité), il a été convenu de laisser cette partie entre crochets en attendant que la section 3.4 soit terminée.

Conclusion

58. Le Comité, à sa 11^e session, est convenu que les travaux sur la norme avaient bien avancé, qu'un accord sur de nombreuses dispositions avait été trouvé et que les domaines qui demandaient davantage de travail avaient été clairement définis. Dans ce contexte, le Comité a décidé:
- i. de transmettre l'avant-projet de norme pour le maamoul à la Commission du Codex Alimentarius, à sa 46^e session, pour adoption à l'étape 5 (annexe II);
 - ii. de reconduire le groupe de travail électronique ouvert à tous les membres et observateurs, qui est présidé par l'Arabie saoudite, coprésidé par le Liban et travaille en anglais et en arabe, afin que celui-ci poursuive l'élaboration de la norme, en examinant en priorité le texte laissé entre crochets, c'est-à-dire les facteurs de qualité et les méthodes d'analyse correspondantes (sections 3.5 et 8, respectivement), et en tenant compte des débats qui se sont tenus à la présente session;
 - iii. de préparer un rapport contenant les modifications qu'il est proposé d'apporter au projet de norme, rapport qui sera communiqué au secrétariat du Codex trois mois avant la 12^e session du Comité aux fins de sa diffusion pour observations à l'étape 6;
 - iv. d'encourager tous les membres à participer activement aux travaux du groupe de travail électronique.

INFORMATIONS ACTUALISÉES DES PAYS SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET LA QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LA RÉGION, Y COMPRIS LES QUESTIONS ACTUELLES ET ÉMERGENTES (point 5 de l'ordre du jour)⁸

59. Les représentantes de la FAO et de l'OMS ont présenté le document de travail et ont donné un aperçu des documents relatifs à leurs stratégies respectives en matière de sécurité sanitaire des aliments, qui ont été élaborés pour faire face aux facteurs en constante évolution qui influent sur la sécurité sanitaire des aliments. La représentante de l'OMS a présenté le document intitulé *WHO Global Strategy for Food Safety 2022-2030* (Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments 2022-2030)⁹, en mettant en avant les priorités stratégiques et les indicateurs mondiaux qui y sont définis pour 2030. Elle a également souligné le rôle que jouait l'OMS en aidant les États membres à intégrer la sécurité sanitaire des aliments dans leurs programmes d'action en matière de santé et de développement, en produisant des données probantes et en élaborant des orientations normatives ainsi qu'en favorisant le développement et le renforcement des capacités techniques dans la région. Elle a par ailleurs recommandé aux États membres de mettre en œuvre la Stratégie en commençant par réaliser une analyse de la situation, puis en établissant des stratégies nationales pour permettre des avancées à l'échelle mondiale et au niveau des indicateurs d'impact.

⁸ CX/NE 23/11/5.

⁹ <https://iris.who.int/handle/10665/363475> (en anglais).

60. En outre, la représentante de l'OMS a insisté sur le fait que la région disposait d'un savoir-faire inégalé dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments lors de manifestations de grande ampleur, évoquant à cet égard des exemples positifs comme le hajj et la Coupe du monde de la FIFA tenue en 2022 au Qatar; elle a fait valoir que la région pourrait envisager d'élaborer, à l'intention de tous ceux qui œuvrent pour la sécurité sanitaire des aliments, des orientations sur les pratiques optimales en matière de restauration lors de grands rassemblements. La représentante de l'OMS a également présenté la communauté de pratique de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments¹⁰, un forum en ligne destiné à faciliter les échanges entre professionnels dans le monde entier, et a invité les membres du Comité à y participer activement.
61. La représentante de la FAO a présenté les quatre résultantes stratégiques énoncées dans le document intitulé *Priorités stratégiques de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments au titre du Cadre stratégique 2022-2031*¹¹, et a expliqué en quoi l'approche suivie différait de la Stratégie de l'OMS, cette dernière ayant pour objet de guider les pays dans leur action en matière de sécurité sanitaire des aliments, tandis que le document de la FAO renseigne les membres sur l'approche que la FAO adoptera pour s'acquitter de sa mission dans ce domaine.
62. La représentante de la FAO a aussi présenté les activités menées dans la région, conjointement avec l'OMS et/ou les autorités nationales compétentes, comme la deuxième réunion mondiale du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) organisée aux Émirats arabes unis. Elle a également mis en avant les ressources disponibles, notamment la boîte à outils Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et HACCP pour la sécurité sanitaire des aliments¹², qui comprend des documents d'orientation visant à renforcer les capacités publiques et privées en matière de sécurité sanitaire des aliments, et a invité les membres du Comité à en prendre connaissance et à s'en servir à chaque fois qu'ils en auraient besoin.

Débats

63. Les membres ont accueilli avec satisfaction le document de travail, les présentations ainsi que les efforts déployés par la FAO et l'OMS dans la région, et ont fait les observations suivantes:
- Assistance technique pour la création d'une base de données sur les contaminants
64. Plusieurs membres ont indiqué qu'il était nécessaire d'établir une base de données sur les contaminants et les enjeux qui y sont associés en matière de sécurité sanitaire des aliments, afin de regrouper les données provenant des pays de la région; tout en reconnaissant que certains mécanismes étaient déjà en place pour faciliter ce travail, comme l'Initiative arabe pour la sécurité sanitaire des aliments, ils ont fait savoir qu'ils étaient toujours d'avis qu'une assistance technique de la part de la FAO et de l'OMS était nécessaire pour renforcer les capacités au niveau national. Les membres ont par ailleurs mentionné la nécessité d'élaborer une stratégie régionale en matière de sécurité sanitaire des aliments et de mettre en place un réseau d'experts et de laboratoires de référence pour faciliter la collecte de données.
65. Les représentantes de la FAO et de l'OMS ont redit les difficultés que posaient la création et la tenue à jour de nouvelles bases de données, rappelant par la même occasion l'existence de bases de données telles que l'outil de données FAO/OMS sur la consommation alimentaire individuelle mondiale (GIFT)¹³ et la base de données GEMS/Aliments¹⁴, qui fournissent déjà des informations sur la sécurité sanitaire des aliments et les contaminants, et ont encouragé les membres à contribuer à ces outils déjà en place. La représentante de l'OMS a ajouté que la base de données GEMS/Aliments était dotée d'un accord relatif au partage des données, qui facilitait la collecte de données auprès des pays.
66. En réponse à une demande de renseignements concernant les activités qui étaient mises en œuvre à l'échelle régionale pour collecter des informations pertinentes sur les contaminants, la délégation de l'Union internationale de science et de technologie alimentaires a présenté un projet pilote qui était déployé dans la région et qui visait à accroître la capacité des pays de collecter des données, de recenser les lacunes existantes et de contribuer à la base de données GEMS/Aliments sans créer de base de données distincte. La délégation a fait observer que ce n'était pas tant l'absence de données que l'accès aux données qui posait problème dans la région, et que le fait d'aider les pays à entrer des données dans GEMS/Aliments leur permettrait de répondre plus facilement aux appels à communication de données pour soutenir les activités d'établissement de normes du Codex à l'avenir.
67. Le secrétariat du Codex a invité les pays à faire connaître les besoins et priorités qui sont les leurs dans le cadre général des activités du Codex, de sorte qu'il soit possible de déterminer si les mécanismes en place pourraient y répondre ou s'il pourrait s'avérer nécessaire de mettre en place de nouvelles approches. À cet

¹⁰ <https://www.whofoodsafety.org/>.

¹¹ <https://www.fao.org/documents/card/fr/c/cc4040fr>; <https://www.fao.org/strategic-framework/fr>.

¹² <https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/fr>.

¹³ <https://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/fr>.

¹⁴ <https://extranet.who.int/gemsfood/>.

égard, le secrétariat du Codex a évoqué le document de séance sur l'extrapolation des limites maximales de résidus (LMR) de médicaments vétérinaires aux camélidés, qui avait été présenté à la 26^e session du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF), en faisant valoir qu'il s'agissait d'un exemple de la façon dont les membres du Comité pouvaient procéder pour attirer l'attention du Codex sur leurs besoins.

68. La délégation des États-Unis d'Amérique, intervenant en qualité de secrétariat du CCRVDF, a invité les membres du Comité à répertorier les médicaments vétérinaires qui sont utilisés chez les camélidés et à transmettre cette information au groupe de travail électronique concerné, de sorte que le CCRVDF puisse disposer des données nécessaires pour traiter en priorité les besoins recensés et mettre au point les LMR nécessaires.

Assistance technique pour la création d'une base de données sur la résistance aux antimicrobiens

69. Bien que des initiatives soient en cours dans certains pays de la région, le manque de données nationales et régionales sur la résistance aux antimicrobiens de même que le manque de ressources et de compétences techniques pour générer des données sur ce sujet et sur des domaines connexes, tels que les résidus présents dans les aliments, ont été mis en évidence. L'accent a été mis sur la nécessité pour la FAO et l'OMS de soutenir les pays dans leurs efforts, non seulement du point de vue des capacités nationales, mais aussi par la collecte et l'analyse de données au niveau régional.
70. Le secrétariat du Codex a informé le Comité du développement par la FAO d'un système international pour la surveillance de la résistance aux antimicrobiens (InFARM)¹⁵, une plateforme qui aidera les pays à recueillir des données à des fins de suivi à l'échelle nationale et à les mettre ensuite en commun pour faciliter la sensibilisation et l'action à l'échelle internationale.

Conclusion

71. Le Comité:

- i) a noté avec satisfaction les informations fournies et les efforts actuellement déployés par la FAO et l'OMS;
- ii) a confirmé que la collecte, la compilation et l'analyse des données constituaient une priorité pour la région;
- iii) a pris note des bases de données existantes, telles que GEMS/Aliments et InFARM, ainsi que des initiatives régionales en matière de collecte de données;
- iv) a demandé à la FAO et à l'OMS d'apporter leur appui aux initiatives régionales, y compris celles visant à renforcer les capacités de manière coordonnée;
- v) a invité les membres à fournir des données sur les médicaments vétérinaires utilisés chez les camélidés au groupe de travail électronique chargé de l'extrapolation des LMR de médicaments vétérinaires à une ou plusieurs espèces, afin de faciliter les travaux sur l'élaboration de LMR pertinentes.

TRAVAUX DU CODEX PRÉSENTANT UN INTÉRÊT POUR LA RÉGION (point 6 de l'ordre du jour)¹⁶

72. Le Coordonnateur régional a présenté ce point et a expliqué l'importance que revêtaient les questions abordées dans le document pour la région.

Débats

73. Les membres ont remercié le Coordonnateur régional du travail accompli pour la préparation du document et ont confirmé l'importance et l'intérêt pour la région des activités du Codex qui y sont mentionnées. Certains membres ont demandé que les points suivants soient ajoutés aux priorités recensées dans le document:
- les limites maximales (LM) pour les aflatoxines dans les arachides, compte tenu des travaux menés dans le cadre de l'Initiative Codex arabe visant à définir une position régionale à ce sujet;
 - l'élaboration de normes sur des produits, qui pourraient permettre de promouvoir les produits de la région, de contribuer à les définir et de faciliter leur commerce sur les marchés régionaux et internationaux;
 - l'élaboration d'une norme régionale pour les mélasses de datte;

¹⁵ <https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/resources/database/infarm/fr/>.

¹⁶ CX/NE 23/11/6; CRD03 Rev.1 (Égypte); CRD07 (Maroc, Égypte, Jordanie, Algérie, Tunisie, Émirats arabes unis, Bahreïn, Soudan, Iraq, Oman, Libye, Yémen, Palestine et Organisation arabe pour le développement industriel, la normalisation et l'exploitation minière [AIDSMO]).

- la conversion de la *Norme régionale pour la harissa (purée de piment rouge piquant)* (CXS 308R-2011) en une norme internationale.

74. Après avoir noté que plusieurs demandes concernaient des propositions de nouveaux travaux plutôt que des travaux en cours du Codex, le secrétariat du Codex a informé le Comité des procédures existantes pour la conversion d'une norme régionale en norme internationale, en rappelant qu'une telle proposition pouvait être présentée directement au Comité exécutif. En ce qui concerne les propositions d'élaboration de nouvelles normes, le secrétariat a souligné la nécessité de préparer un document de travail et un descriptif de projet afin de faciliter l'examen des nouveaux travaux par le Comité, notant que chaque proposition devrait être conforme aux dispositions relatives à l'élaboration de textes du Codex, telles qu'elles sont énoncées dans le Manuel de procédure. Le secrétariat du Codex a également indiqué qu'il fallait chercher à déterminer dans quelle mesure les produits se prêtaient à la normalisation, tout en tenant compte des normes existantes du Codex qui pourraient déjà leur être appliquées.

Norme pour les parties florales séchées – safran

75. Un membre a rappelé la proposition du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) visant à rendre obligatoire la déclaration du pays d'origine et du pays de récolte dans la *Norme pour les parties florales séchées – safran*. Le membre a indiqué combien il était important de faire figurer ces deux informations sur les étiquettes pour fournir des renseignements pertinents aux consommateurs, y compris le type et la nature de la plante, et a demandé au Comité de soutenir cette position.
76. Le secrétariat du Codex a rappelé que cette question avait été abordée par le CCFL, à sa 47^e session, et que celui-ci avait renvoyé l'examen des dispositions devant le CCSCCH afin qu'il clarifie la distinction entre pays d'origine et pays de récolte et qu'il explique le raisonnement derrière l'ajout de la déclaration du pays de récolte en tant que disposition obligatoire et l'intérêt d'une telle déclaration du point de vue de la prévention des fraudes.

Avant-projet de norme pour les dattes fraîches

77. Plusieurs membres ont souligné combien il était important pour la région d'adopter une norme pour les dattes fraîches, tout en rappelant les débats approfondis qui avaient eu lieu lors de la 22^e session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) et de la 45^e session de la Commission, ces débats ayant porté essentiellement sur les exigences relatives à la teneur en eau.
78. Un membre observateur a présenté les résultats des recherches d'un groupe de travail qui avait recueilli des données sur la teneur en eau des dattes fraîches dans plusieurs pays de la région. Des variations considérables ont été observées à l'échelle de la région, les résultats présentés dans le document de séance CRD07 indiquant que la teneur en eau des dattes fraîches se situait dans une fourchette allant de 12 à 85 pour cent.
79. Les membres ont salué le travail de recherche effectué et ont fait les observations suivantes:
- il s'agit de la première initiative visant à recueillir une quantité aussi importante de données sur la teneur en eau des dattes fraîches;
 - il est possible que les grandes divergences observées dans les résultats soient liées à des différences dans la méthodologie utilisée aux fins de la collecte des données et il est nécessaire d'examiner attentivement cet aspect;
 - il faut que les membres de la région fournissent des données pertinentes qui pourraient éclairer davantage la discussion;
 - compte tenu des écarts dans la teneur en eau, certains membres ont suggéré qu'on pourrait envisager de supprimer la disposition y afférente;
 - il est nécessaire de disposer de plus de temps pour examiner attentivement le document et y contribuer par la suite, compte tenu du fait que les résultats n'ont été présentés que quelques jours avant la réunion;
 - il pourrait être nécessaire de tenir compte d'autres paramètres dans les dispositions relatives à la qualité des dattes fraîches;
 - les données devraient servir à alimenter les travaux du groupe de travail électronique et être transmises à tous les membres du CCFFV.

80. Le secrétariat du Codex a indiqué que les membres du Comité pourraient également contribuer aux travaux du CCFFV sur les dattes fraîches en formulant des observations en réponse à une lettre circulaire qui était en train d'être élaborée en collaboration avec les présidents du groupe de travail électronique et qui solliciterait explicitement des contributions sur la teneur minimale en eau. Le secrétariat a également indiqué qu'il serait

important de compléter les données de l'étude par des renseignements détaillés sur les méthodes employées pour produire les données afin d'en faciliter l'analyse et la comparaison. À la suite d'une question au sujet du fait que la norme pour les dattes et celle sur les dattes fraîches relèvent de deux comités distincts du Codex, ce qui complique davantage l'harmonisation des données sur la teneur en eau, le secrétariat a fait savoir que la disponibilité de nouvelles données ou de nouveaux éléments probants pouvait constituer une raison légitime de soumettre une proposition de révision d'un texte existant du Codex. Dans l'éventualité où les activités du comité concerné seraient suspendues, il est possible de présenter de telles demandes directement au Comité exécutif.

Conclusion

81. Le Comité:

- a décidé d'appuyer les travaux présentés dans le document CX/NE 23/11/6 et d'inclure les LM pour les aflatoxines dans les arachides à la liste des priorités de la région;
- a salué le travail effectué sur la teneur minimale en eau des dattes fraîches, a demandé aux pays de la région d'examiner et d'étudier plus avant les données, y compris toutes les données additionnelles provenant de membres de la région, et est convenu de communiquer les résultats;
- a invité tous les pays de la région à présenter des données sur la teneur en eau des dattes fraîches en réponse à la lettre circulaire à paraître concernant l'avant-projet de norme, à échanger de manière informelle avec les présidents du groupe de travail électronique et à préparer les documents pertinents en vue de la 23^e session du CCFFV.

MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX POUR 2020-2025 (point 7 de l'ordre du jour)¹⁷

Mise en œuvre du plan de travail 2020-2023

82. Le Coordonnateur régional a présenté le point en mettant en relief les travaux entrepris depuis la 10^e session du Comité à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025. Rappelant que les efforts déployés s'étaient concentrés sur les objectifs stratégiques 2, 3 et 4 du Plan stratégique, le Coordonnateur régional a noté le recours à des occasions telles que la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments pour sensibiliser aux travaux du Codex et les promouvoir, et a souligné la mise en œuvre d'une série d'ateliers et de manifestations visant à répondre à des besoins spécifiques dans la région. Le Coordonnateur régional a encouragé les membres à participer aux manifestations parallèles organisées en marge de la 11^e session du Comité, car celles-ci abordaient certains de leurs domaines prioritaires, comme la collecte de données.
83. Plusieurs membres ont mis en avant les initiatives menées et les efforts déployés au niveau national, notamment le partage de données d'expérience sur des thèmes spécifiques, comme l'audit à distance, et ont également mentionné des manifestations qui se sont tenues ou vont se tenir à l'occasion du 60^e anniversaire du Codex.

Plan de travail régional en matière de communication

84. Le secrétariat du Codex a présenté les progrès accomplis dans la mise en œuvre du plan de travail régional en matière de communication, notant que malgré le nouveau contexte dû à la pandémie de covid-19, des progrès importants avaient été réalisés dans l'amélioration de la communication, avec la tenue de réunions à distance et la création d'un groupe WhatsApp régional facilitant les communications régulières et le partage de données d'expérience. Cela est ressorti des avis positifs recueillis dans l'enquête sur les efforts déployés en matière de communication dans la région (annexe III). Le secrétariat du Codex a noté la tendance accrue au partage d'expériences sur le site web régional et a encouragé les membres à continuer de faire part d'expériences positives en vue d'inspirer les autres.
85. En ce qui concerne l'avenir, les membres ont approuvé le plan de travail en matière de communication proposé pour les deux prochaines années, lequel vise à poursuivre et consolider les progrès accomplis au cours des dernières années.

Plan de travail pour 2024-2025

86. Le Coordonnateur régional, se référant à l'annexe II du document de travail, a rappelé aux membres la nécessité d'élaborer un plan de travail régional pour les deux prochaines années, et de déterminer les objectifs stratégiques sur lesquels ils devraient se concentrer. Le Coordonnateur régional a souligné qu'il était important de définir les priorités, en tenant compte des débats tenus au titre des points précédents de l'ordre du jour concernant, par exemple, les régimes alimentaires sains et les outils destinés à appuyer leur élaboration et

¹⁷ CX/NE 23/11/7.

leur promotion, la production et la collecte de données, et de faire mieux connaître le processus d'établissement de normes du Codex.

87. Au cours des débats, les membres ont échangé des vues et mis en commun des propositions très diverses, concernant:

- l'importance de s'appuyer sur l'atout majeur qu'offre le Comité, qui a permis d'établir des liens entre la FAO, l'OMS, les membres et le secrétariat du Codex;
- l'élaboration d'un plan de mise en œuvre annuel pouvant être actualisé facilement en fonction des besoins et tenant compte des débats tenus par le Comité;
- la mise en commun de données d'expérience entre les pays de la région pour aider à accélérer la compréhension des travaux du Codex et la participation à ceux-ci;
- la nécessité de se concentrer sur la collecte de données et les études scientifiques afin de consolider la base de données factuelles pour les normes dont les membres ont besoin;
- la promotion du partage de connaissances et de la collecte de données dans tous les domaines pertinents pour la région, en s'appuyant sur l'expérience en matière de collecte de données sur les dattes;
- l'importance de définir des activités à mener dans le cadre des quatre objectifs stratégiques, car ils sont tous importants pour la région.

88. Le temps ayant manqué pour constituer le groupe de travail de session qui était prévu et pour élaborer un plan de travail cohérent et prioritaire, il a été proposé de créer un groupe de travail électronique pour faire avancer les travaux.

Conclusion

89. Le Comité:

- i) a pris note des progrès accomplis dans la mise en œuvre du plan de travail 2020-2023, malgré les difficultés rencontrées;
- ii) a adopté le plan de travail régional en matière de communication pour 2024-2025 (annexe IV);
- iii) est convenu de créer un groupe de travail électronique présidé par l'Arabie saoudite et coprésidé par l'Égypte, travaillant en anglais et en arabe et ouvert à tous les membres et observateurs de la région, chargé d'élaborer le plan de travail régional pour 2024 et 2025 à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex;
- iv) a félicité l'Égypte à l'occasion du 50^e anniversaire du Codex dans ce pays;
- v) a pris note des manifestations organisées pour célébrer le 60^e anniversaire du Codex dans la région.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME POUR LES PRODUITS HALAL (point 8 de l'ordre du jour)¹⁸

90. L'Égypte, auteur des documents de travail, a présenté le point, rappelant que les débats portant sur l'élaboration possible d'une norme du Codex sur les produits halal remontaient à 2011. En l'absence de consensus sur la manière de procéder à partir du document présenté au Comité, à sa 10^e session, les débats ont été prolongés jusqu'à la 11^e session du Comité. L'Égypte a indiqué qu'elle avait mis à jour le document soumis au Comité, à sa 10^e session, afin qu'il soit axé sur l'élaboration de directives relatives aux exigences générales applicables aux aliments halal, et a souligné que l'absence d'une compréhension commune de la notion de halal posait des problèmes, comme en témoignaient les nombreuses notifications de l'OMC relatives aux produits halal.

91. L'Égypte a estimé qu'il était nécessaire de créer un groupe de travail à composition non limitée sur ce sujet, qui permettrait à tous les membres du Codex de partager leurs points de vue, et a mis en relief certaines questions techniques qu'il conviendrait d'aborder, comme une compréhension commune de la terminologie, et de la notion de halal dans le contexte des évolutions récentes (organismes génétiquement modifiés, par exemple). L'Égypte a également souligné qu'il était important que les débats soient menés en arabe afin d'éviter toute interprétation erronée de la notion de halal et des exigences y relatives. Notant l'existence des directives générales CXG 24-1997, l'Égypte a fait savoir que de son point de vue ce travail relèverait du mandat du Codex.

¹⁸ CX/NE 19/10/15; REP20/NE (paragraphe 92 à 98); CRD04 (Égypte).

Débat

92. Les membres ont remercié l'Égypte pour son travail et les efforts consentis pour élaborer plus avant la proposition. Ils ont également reconnu l'importance que revêtait cette question compte tenu de la production et du commerce des produits halal à l'échelle mondiale.
93. Certains membres ont appelé l'attention sur les difficultés que posait l'absence de normes appliquées à l'échelle mondiale définissant les exigences du halal pour certains produits alimentaires. Les membres ont exprimé la nécessité de définir clairement le champ d'application de tout travail du Codex sur les produits halal afin de soutenir et de faciliter le commerce mondial et d'assurer la valeur ajoutée d'un texte du Codex à cet égard.
94. Un certain nombre de problèmes et de questions ont été soulevés, notamment:
- la nécessité de disposer de connaissances tant techniques que religieuses dans le cadre de l'élaboration de toute norme ou directive relative aux produits halal;
 - la nécessité d'adopter une approche fondée sur l'ensemble de la filière alimentaire afin de s'assurer qu'un produit est halal;
 - la gamme de produits visés;
 - la vocation scientifique du Codex et le fait que le halal relevait du domaine et des compétences des autorités religieuses;
 - l'existence d'autres organismes de normalisation disposant à la fois des compétences religieuses et techniques nécessaires pour examiner la question du halal;
 - les difficultés liées à l'alignement d'une norme pour le halal sur d'autres normes du Codex;
 - les difficultés déjà rencontrées au niveau national et dans d'autres organisations de normalisation pour parvenir à un accord concernant les normes relatives aux produits halal;
 - la nécessité de prendre en compte, dans toute norme, les différences qui existent entre les régions ou les pays en ce qui concerne le halal.
95. Certains membres ont estimé que le Codex n'était pas l'instance appropriée pour examiner ces travaux, tandis que d'autres ont tenté de déterminer ce qui pouvait être fait dans le cadre du mandat du Codex. Les membres ont également reconnu que la question du halal dépassait le cadre du Comité et qu'il convenait de solliciter l'avis d'autres pays, et ont demandé si cela pourrait être fait dans le cadre du Codex.
96. En réponse à la demande de directives, le secrétariat du Codex a reconnu l'importance que revêtait cette question pour la région. Tout en rappelant la référence unique aux textes du Codex dans l'accord de l'OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires, le secrétariat du Codex a noté que le halal relevait du domaine de l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (Accord OTC), dans lequel il n'était pas fait référence aux textes du Codex de manière explicite, et que, par conséquent, s'il existait des normes internationales pertinentes, l'ajout d'un texte du Codex n'apportait pas nécessairement une valeur ajoutée. Reconnaissant que les travaux du Codex étaient menés par les membres, le secrétariat du Codex a mentionné les critères régissant l'établissement de nouvelles priorités de travail figurant dans le Manuel de procédure du Codex, notant qu'il était important de définir clairement le problème ou la question à traiter et de tenir compte des travaux déjà entrepris et de l'aptitude à la normalisation, entre autres.
97. Considérant les discussions menées jusqu'à présent, le secrétariat du Codex a noté que les membres avaient souligné les difficultés rencontrées pour déterminer le champ d'application de tout travail sur les produits halal devant être entrepris par le Codex et a rappelé qu'à ce jour, des débats avaient été menés pendant plus de 10 ans au sein de plusieurs forums du Codex. Les difficultés liées à l'élaboration de normes sur les produits halal, telles qu'elles ressortent des expériences nationales et de celles d'autres organismes de normalisation, ne devraient pas être ignorées. Le secrétariat du Codex a également rappelé qu'il était important de préciser comment tout texte du Codex sur les produits halal s'articulerait avec les nombreux codes d'usages et directives du Codex qui traitaient déjà de la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la filière alimentaire, et a souligné qu'il était important d'assurer la cohérence entre les textes du Codex. Se référant aux *Directives générales du Codex pour l'utilisation du terme «halal»* (CXG 24-1997), le secrétariat du Codex a noté qu'il reconnaissait le caractère religieux de la notion de halal et qu'il ne cherchait en aucune manière à aborder les différences dans les interprétations religieuses, car cela n'entraînait pas dans le champ d'application du Codex.
98. En ce qui concerne les mécanismes envisageables pour poursuivre les débats, le secrétariat du Codex a noté que l'approche la plus couramment adoptée pour l'élaboration de documents de travail et de propositions de nouveaux travaux était la tenue de discussions informelles entre les membres. Il a également suggéré que des consultations informelles soient organisées avec d'autres régions, avec l'appui des coordonnateurs régionaux.

99. Tout en rappelant l'importance que revêtait la question à l'heure actuelle, certains membres ont reconnu la nécessité de se pencher encore sur le sujet et d'examiner les possibilités de mener des consultations avec les membres d'autres régions.

Conclusion

100. Le Comité:

- i) a remercié l'Égypte pour les travaux entrepris à l'appui des débats portant sur cette question, notant sa pertinence et son importance pour les membres de la région;
- ii) a noté les difficultés rencontrées;
- iii) reconnaissant que cette question ne concernait pas uniquement la région, a demandé l'appui du Coordonnateur régional pour organiser des réunions informelles avec d'autres régions afin de connaître leurs points de vue et leur intérêt à cet égard;
- iv) a noté que toute proposition de nouveaux travaux devait tenir compte des critères applicables à de telles propositions, tels qu'énoncés dans le Manuel de procédure du Codex.

NOMINATION DU COORDONNATEUR (point 9 de l'ordre du jour)¹⁹

101. Le secrétariat du Codex a présenté ce point de l'ordre du jour et a rappelé que l'Arabie saoudite avait été nommée pays coordonnateur pour le Proche-Orient par les participants à la 43^e session de la Commission et qu'à l'échéance de ce mandat, elle pouvait être nommée de nouveau.
102. Le Comité a salué l'excellent travail accompli par l'Arabie saoudite et est convenu à l'unanimité de recommander aux participants à la 46^e session de la Commission de reconduire l'Arabie saoudite dans ses fonctions de coordonnateur pour le Proche-Orient, pour un second mandat.
103. L'Arabie saoudite a remercié les membres du Comité de leur soutien et a accepté d'être candidate à un second mandat.

QUESTIONS DIVERSES (point 10 de l'ordre du jour)²⁰

Proposition visant l'élaboration d'une norme régionale pour le lait de chamelle pasteurisé

104. Les Émirats arabes unis ont présenté la proposition visant à élaborer une norme régionale pour le lait pasteurisé de chamelle de l'espèce *Camelus dromedarius*, en soulignant l'augmentation de la production de lait de chamelle, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la région, ainsi que les caractéristiques particulières du produit, et ont noté que les textes existants du Codex sur le lait et les produits laitiers ne tenaient pas compte des particularités du lait de chamelle. Les Émirats arabes unis ont indiqué que la norme devrait, le cas échéant, inclure des exigences relatives à la composition du lait de chamelle, comme dans le cas des normes existantes du Codex sur les produits laitiers. Considérant les besoins des membres au sein de la région et les lacunes des textes existants du Codex relatifs au lait, ils ont proposé plusieurs approches pour faire avancer cette question, y compris le démarrage de nouveaux travaux consacrés à l'élaboration d'une norme régionale pour le lait de chamelle (comprenant des exigences de composition); la mise à jour des documents actuels du Codex portant sur le lait et les produits laitiers pour en corriger les carences en ce qui concerne le lait de chamelle; ou l'élaboration d'un code d'usages sur le lait de chamelle qui aborderait certaines des particularités propres à la production et au produit.
105. Les membres ont manifesté un grand intérêt pour la réalisation de travaux du Codex sur le lait de chamelle, auxquels ils se sont dits très favorables, soulignant l'importance de ce produit pour l'ensemble de la région, sa forte consommation à l'échelle régionale, sa teneur élevée en matières grasses qui présente des défis particuliers sur le plan de la transformation par rapport au lait d'autres espèces, et sa composition unique. Certains membres ont mentionné que des études sur le lait de chamelle étaient disponibles et se sont dits prêts à fournir des données à l'appui des travaux.
106. La représentante de la FAO a fait remarquer que la proposition de nouveaux travaux venait à point nommé compte tenu de la tenue prochaine de la Conférence mondiale de la FAO sur la transformation de l'élevage dans une optique de durabilité²¹. Elle a indiqué que la FAO était disposée à collaborer avec les Émirats arabes unis pour trouver une façon de faire progresser les travaux sur le lait de chamelle dans le cadre d'une approche axée sur les systèmes alimentaires, qui permettrait de combiner le travail normatif destiné à guider les processus du Codex avec les aspects relatifs à la chaîne de valeur, à l'industrie agroalimentaire, au commerce, aux questions de genre, à la nutrition et à la sécurité sanitaire des aliments.

¹⁹ CX/NE 23/11/8.

²⁰ CRD05 (Émirats arabes unis).

²¹ <https://www.fao.org/events/detail/fao-global-conference-on-sustainable-livestock-transformation/fr>.

107. Un observateur a estimé qu'il existait une lacune dans la méthodologie d'identification du lait de chamelle dans les mélanges de lait, en particulier, et dans le cadre des efforts de prévention de la fraude, et a noté qu'il existait déjà des textes du Codex abordant les questions de l'hygiène et de l'étiquetage. Il a également été suggéré de faire porter les travaux sur d'autres formes de traitement thermique, en plus de la pasteurisation, qui prolongent la durée de conservation du produit.

Conclusion

108. Notant le vif intérêt suscité par le sujet, mais le manque de temps pour débattre de la proposition de projet et des différentes solutions possibles pour aller de l'avant, le Comité est convenu:

- que des travaux supplémentaires devraient être entrepris pour définir les prochaines étapes, et qu'il faudrait procéder à une analyse des options et à une définition de la voie à suivre sous la direction des Émirats arabes unis, de la FAO, de l'OMS ainsi que du Coordonnateur régional – dont elle a noté la volonté d'organiser des discussions informelles selon que de besoin –, en collaboration avec d'autres membres intéressés;
- qu'un rapport sur l'analyse et des propositions sur la voie à suivre seraient examinés par le Comité à sa 12^e session.

Propositions visant l'élaboration d'une norme régionale pour les dattes medjool et d'une norme régionale pour le miel noir

109. Faute de temps, il n'a pas été possible de débattre de ces deux propositions et le Comité a noté que l'Égypte élaborerait des documents de travail en vue de sa 12^e session. Le secrétariat du Codex a rappelé aux membres qu'il fallait, lors de l'élaboration des documents de travail et des propositions de nouveaux travaux, accorder une attention particulière aux normes connexes existantes du Codex et qu'il convenait de préciser dans les propositions si une nouvelle norme devait être élaborée ou si la révision d'une norme existante pouvait suffire.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 11 de l'ordre du jour)

110. Le Comité a été informé que sa prochaine session se tiendrait dans un délai d'environ deux ans et que le Coordonnateur régional et le secrétariat du Codex se concerteraient pour en arrêter les modalités.

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRPERSON – PRÉSIDENT – PRESIDENTE

Mr Khalid Alzahrani
Head of the international communication department for specifications
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

**MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES MIEMBROS**

ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA

Mr Nourreddine Haridi
Sous-Directeur de la Normalisation des produits
alimentaires
Ministère du commerce et de la Promotion des
Exportations.
Alger

Ms Hassani Zahra
Chef de bureau
Ministère du commerce et de la Promotion des
Exportations.
Alger

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Eng Hanan Fouad Hamid Ibrahim Hashem
CCP- Egyptian Codex & Manager of food standards
Department
Egyptian Organization for Standardization & Quality
(EOS)
Cairo

Dr Reda Ibrahim Mohamed Abdelgalil
Manager of Scientific Affairs Department
Chamber of Food Industries (CFI)
Cairo

Dr Haidy Mohyeldin Hamdy Abdelkarim
External Affairs senior Manager for NA/Levant and
Regulatory Affairs POC for North Africa BU PO1
PEPSICO
Cairo

Dr Mustafa Eldeeb
Regulatory Affairs Cluster Manager - MENA Region
Bel Group
Cairo

Eng Mohamed Naser
Food Standards Specialist
Egyptian Organization for Standardization and Quality
(EOS)
CAIRO

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

Mrs Samaneh Eghtedari
Expert of Codex Group in Iran
Iran national standards organization (INSO)
Tehran

Dr Leila Nasiri
Codex Contact Point of Iran
Iran National Standard Organization (INSO)
Tehran

IRAQ

Ms Nagham Hameed
Senior biologist /Iraq contact point
Central Organization for Standardization and Quality
Control
Baghdad

JORDAN - JORDANIE - JORDANIA

Mr Sharif Al-Mhirat
Quality officer
Jordan Standards and Metrology organization
Amman

Dr Ruba Goussous
Head of laboratories department
Jordan Food and Drugs administration
Amman

Eng Nessma Shannak
Food industries division Head
Jordan Standards and metrology organization
Amman

KUWAIT - KOWEÏT

Ms Yasmeen Al-Mousa
Administrative Coordinator of Operations
Public Authority for Food and Nutrition
Sabah Al Salem

Eng Rawan Alassad
Industrial engineer
Public Authority for Food and Nutrition

Eng Nour Sadeqi
Chemical Engineer
Public Authority for Food and Nutrition

LEBANON - LIBAN - LÍBANO

Eng Mariam Eid
Head Agro-Industries department
Ministry of Agriculture

Mrs Kawkab Senno
Regulatory Consultant
Syndicate of Importers of Foodstuffs in Lebanon

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mrs Hanane Boukachbine
ingénieur
Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits
Alimentaires
Rabat

Mrs Kadiri Khadija
Chef de Service de la Normalisation et du codex
Alimentarius
Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits
Alimentaires
Rabat

Dr Sanae Ouazzani
Ingénieur en Chef principal
Office National de Sécurité Sanitaire des Produits
Alimentaires
Rabat

OMAN - OMÁN

Mr Ali Al.Ghafri
Director of Food Standards
Food Safety and Quality Center
Muscat

Mrs Asma Al.Hashmi
Head Of Standards
MOAWWR

QATAR

Mr Khalid Yousef Ahmed Al-Sulaiti
Head of Port Health and Food Control Section
Public Health Department

Dr Mona Saad Alolan
Central Laboratories Specialist
Ministry of Public Health
Doha

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE – ARABIA SAUDITA

Dr Mohammed Al Nasser
Vice President for Food Affairs
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Abdulaziz S. AL-Shuwaish
Executive Director of Standards and Food Product
Evaluation
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Ms Alaa F. Sendi
Executive Director of International Cooperation
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Faisal F. Binsunaid
Director of Healthy Food
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Abdullah F. Al-Meshal
Director of Regulatory Affairs of Halal Department
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Khalil S. Alswalem
Head of General Specifications Section
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Bandar S. Al-owais
Head of Food Contaminants Monitoring Section
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Ms Nada G. Saeed
Saudi Arabia Codex Contact Point representative
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Ms Rania A. Bogis
Senior Standards and Regulations Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Abdulaziz Al Rabeah
Senior Standards and Specifications Expert
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Youssif M. Al Shuqayran
Head of Auditing and Inspection Department
Saudi Halal Center
Food Safety and Drug Authority
Riyadh

Ms Sadeem M. Aljabr
Senior Risk Assessment Specialist
Food Safety and Drug Authority
Riyadh

**STATE OF LIBYA - L'ÉTAT DE LIBYE –
ESTADO DE LIBIA**

Eng Sakina A El Khabuli
Codex Contact Point- State of Libya
Libyan National Center for standardization & Metrology
Tripoli

Dr Ehab A. Altayeb Sharif
Faculty member
Faculty of Veterinary Medicine - University of Tripoli
Tripoli

Dr Jamal Ben Zeglam
lecturer
Faculty of Veterinary Medicine, University of Tripoli
Tripoli

Prof Toufik Hassan
Head of Libyan codex committee for Fish & Fishery
products
Libyan National Centre for Standardization & Metrology
Tripoli

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Mrs Ula Abdelaziz Makkawi Abdelrhman
Senior Quality Control Officer
Quality Control & Export Development Administration
Federal Ministry of Agriculture
Khartoum

Mrs Sadia Ahmed Daak
Agriculture Attaché in Sudan Embassy
Federal Ministry of Agriculture & Forestry
Khartoum

Mrs Amel Mohamed Abdalla
General Administration Manager
Sudanese Standard & Metrology Organization
Khartoum

**SYRIAN ARAB REPUBLIC –
RÉPUBLIQUE ARABE SYRIENNE–
REPÚBLICA ARABE SIRIA**

Prof Ahed Abo Younes
Professor
Damascus University
Damascus

Eng Natali Al-Khouri Fallouh
Head of the centers of Excellence department
Higher Commission for Scientific Research
Damascus

Dr Mohamad Al Shehabi
Head of food technology department
General Commission for Scientific Agricultural
Research
Damascus

Eng Raneem Alshaar
Technical Engineer in food standard Department
Syrian Arab organization for standardization and
Metrology
Damascus

Dr Balsam Jreikous
Faculty member at Pharmacy Latakia Colleges
Al Sham Private university
Latakia

TUNISIA - TUNISIE - TÚNEZ

Mrs Narjes Maslah El Hammar
Directrice Générale
Centre Technique de l'agro-alimentaire- PPC
Tunis

Mrs Melika Hermassi Belgacem
Directrice
Centre Technique de l'agro-alimentaire
Ariana

Mrs Sana Jaballah
Directrice
Centre Technique de l'agro-alimentaire
Tunis

Mrs Narjes Mhajbi
Sous-directeur
Centre Technique de l'agro-alimentaire
Tunis

**UNITED ARAB EMIRATES –
ÉMIRATS ARABES UNIS –
EMIRATOS ARABES UNIDOS**

Dr Moza Al Muhairi
Executive Director
ADAFSA

Dr Fadi Alnator
DR
ADAFSA

Prof Sonia Garbi
DR
ADFSA

Ms Khadija Qalandari
Specialist
MoIAT

YEMEN - YÉMEN

Mr Akram Mohsen
Contact point
Yemen standardization metrology & Quality control
organization
Aden

Mr Nasr Saeed
Director of Communication and Information for the
National Food Safety Regulatory Committee
Yemen Standardisations Metrology and Quality Control
Organization
Yemen

**MEMBERS FROM OUTSIDE THE REGION -
MEMBRES EXTÉRIEURS À LA RÉGION -
MIEMBROS DE FUERA DE LA REGIÓN**

CANADA - CANADÁ

Ms Nancy Ing
Regulatory Policy and Risk Management Specialist
Food Directorate, Health Canada
Ottawa

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN
EUROPEA**

Ms Judit Krommer
Administrator
European Commission
Brussels

Ms Blaga Valentinova Popova
Policy Officer
European External Action Service
Rome

Ms Irene Seipelt
EU Codex Contact Point
European Commission
Brussels

KENYA

Dr Allan Azegele
Senior Deputy Director
Ministry of Agriculture, Livestock & Fisheries
Nairobi

**SOUTH SUDAN - SOUDAN DU SUD –
SUDÁN DEL SUR**

Mr Tipo Peter Ajak Ngor
Counselor
Perm. Rep. South Sudan

**UNITED STATES OF AMERICA –
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE –
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Mr Kenneth Lowery
Senior International Issues Analyst
U.S. Department of Agriculture
Washington DC

PALESTINE

Mr Saleem Jayyousi
Chair, National Codex Committee
Palestine Standards Institution

Mr Adeeb Alqaimari Alqaimari
Head, Food Safety Committee
Palestine Standards Institution

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES
INTERNATIONALES –
ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES
INTERNACIONALES**

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES
ASSOCIATIONS (ICBA)**

Mr Mustafa Bater
Senior Director
The Coca-Cola Company

Dr Suzanne Baaghil
Scientific and Regulatory Affairs Manager
PepsiCo, Inc.

Mr Mohamed Fikry
Director
The Coca-Cola Company

Mr Ahmed Nashed
Regional Manager
The Coca-Cola Company

**INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION
(ICGA)**

Mr Christophe Leprêtre
Executive Director
ICGA
Brussels

Mrs Nada Attia
Regional Scientific affairs lead Middle East, North Africa
& Pakistan
ICGA
Cairo

Mr Yasser Shazly
Scientific & Regulatory Affairs Manager, Middle East
and Africa
ICGA
Cairo

Mr Mohammed Zohairy
Scientific & Regulatory Affairs Manager, Middle East
and Africa
ICGA
Cairo

INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (IUFOST)

Prof Samuel Godefroy
Chief Operating Officer GForSS / President Elect
IUFoST
IUFoST
Quebec

**FAO PERSONNEL
PERSONNEL DE LA FAO
PERSONAL DE LA FAO**

Dr Divine Njie
Deputy Director
Food Systems and Food Safety Division
Food and Agriculture Organization of the UN
Rome

Ms Cornelia Boesch
Food Safety & Quality Officer
Food and Agriculture Organization of the UN
Rome

Ms Masami Takeuchi
Food Safety Officer
Food and Agriculture Organization of the UN
Rome

Mr Dirk Schulz
Food Safety Officer
Food and Agriculture Organization of the UN
Rome

Ms Maura Di Martino
Food safety specialist
Food and Agriculture Organization of the UN
Rome

**WHO PERSONNEL
PERSONNEL DE L'OMS
PERSONAL DE LA OMS**

Dr Moez Sanaa
Unit Head
World Health Organization (WHO)
Geneva

Dr Eva Inam Al Zein
Food Safety Technical Officer
WHO Eastern Mediterranean Regional Office
Cairo

CCNE SECRETARIAT

Ms Hind Alajaji
Standard and Regulation Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Rashed Alammar
Media and Communication Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Sulaiman Alfurhud
Senior specifications and regulations Specialist ||
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Rwan Alhamoudi
International Partnerships Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Mohammed Aljohani
Senior specifications and regulations Specialist ||
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Nimah Baqadir
Specifications and regulations Specialist expert
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

CODEX SECRETARIAT

Dr Sarah Cahill
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Rome

Mr Giuseppe Di Chiera
Programme Specialist
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Rome

Mrs Minh Mguyen
Intern
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Rome

Mr Roberto Sciotti
Information Management Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Rome

Mrs Jocelyne Farruggia
Office Assistant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Rome

Ms Ilaria Tarquinio
Programme Assistant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Rome

Ms Elaine Raheer
Office Assistant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Rome

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE DU CODEX POUR LE MAAMOUL
(pour adoption à l'étape 5)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme concerne le maamoul destiné à la consommation humaine directe, défini à la section 2.

2. DESCRIPTION

Définition du produit

Maamoul: produit cuit élaboré à partir d'une pâte composée de farine et/ou de semoule de blé et de matière grasse fourrée d'une garniture dont la composition est détaillée à la section 3.3 et enrobée au moyen d'ingrédients détaillés à la section 3.4.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Ingrédients essentiels de la pâte

- 3.1.1 Produits céréaliers tels que: farine de blé (différents taux d'extraction) et/ou semoule, germe de blé, germe de maïs, son de blé, farine maltée, farine d'orge, farine d'avoine, farine de riz, farine de seigle.
- 3.1.2 Matière grasse/huile telles que: graisses animales et/ou huile végétale.
- 3.1.3 Autres ingrédients tels que: poudre à lever, levure, enzymes.

3.2 Ingrédients facultatifs de la pâte

- 3.2.1 Sel de qualité alimentaire.
- 3.2.2 Eau, eau aromatisée (par exemple eau de rose).
- 3.2.3 Sucre et produits dérivés, miel, mélasses (par exemple datte).
- 3.2.4 Lait et produits laitiers tels que: lait, lait en poudre, solides du lait, caséine, lait concentré sucré, lactosérum liquide ou poudre de lactosérum.
- 3.2.5 Amidons comestibles tels que: amidon de maïs, amidon de riz, fécule de pomme de terre, tapioca, amidon de blé.
- 3.2.6 Épices telles que: gingembre, safran, cardamome, cumin, anis vert.
- 3.2.7 Divers: cacao en poudre, café en poudre, chocolat, produits à base d'œuf, fruits à coque.

3.3 Ingrédients de la garniture

- 3.3.1 Ingrédients de garniture tels que:
- Fruits et produits dérivés tels que: fruits secs, noix de coco desséchée, pâte de fruits et pâte de dattes.
 - Fruits à coque et produits dérivés.
 - Garnitures à base de produits sucrés tels que: mélasses, halva (halva à base d'amidon, halva avec tahiné, etc.)

3.4 Ingrédients de l'enrobage

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

3.5 [Facteurs de qualité

- 3.5.1. Le produit doit être exempt de matières étrangères (éléments organiques [par exemple insectes] et inorganiques [par exemple cailloux, sable, poussière]).

Texture et couleur

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

Sa couleur doit être uniformément pâle.

Le ratio matières grasses/produits céréaliers de la pâte doit être de 1:1.]

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 07.2.1 Gâteaux, biscuits et tartes (fourrés aux fruits ou à la crème, par ex.), ou répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires*, peuvent être utilisés dans les aliments satisfaisant à la présente norme.

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par la présente norme doivent respecter les limites maximales fixées dans la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193- 1995).

5.2 Il est recommandé que l'élaboration des produits visés par les dispositions de la présente norme soit propre à prévenir et à réduire la formation d'acrylamide, conformément au *Code d'usages pour la diminution de l'acrylamide dans les aliments* (CXC 67-2009).

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés, emballés, transportés, stockés et manipulés conformément aux sections appropriées du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015) et à d'autres textes pertinents du Codex, tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

6.2 Les produits doivent satisfaire à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) ainsi qu'à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021). En outre, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

7.1 Nom du produit (maamoul, type de garniture).

8. [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* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.

Disposition	Méthode	Principe	Type
Matières étrangères			

]

ENQUÊTE DE SATISFACTION SUR LES COMMUNICATIONS RÉGIONALES (11^e SESSION DU COMITÉ)

Les réponses à l'enquête étaient au nombre de 15 et provenaient de 13 membres de la région.

Timeliness of Codex regional communications

● Excellent	8
● Good	4
● Fair	1
● Poor	0



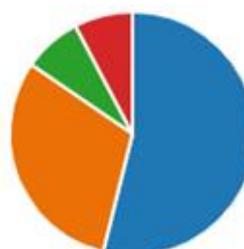
Accessibility of Codex regional communications

● Excellent	10
● Good	2
● Fair	1
● Poor	0



Quality of Codex regional communications

● Excellent	7
● Good	4
● Fair	1
● Poor	1

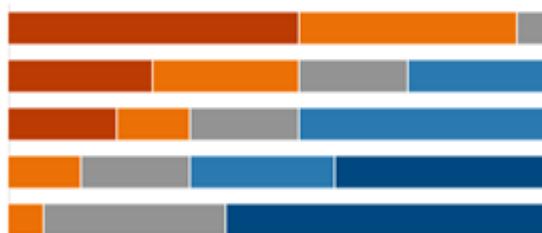


Rank the current Codex communication tools that are most accessible for you?

Rank Options

- 1 Email
- 2 Codex website
- 3 WhatsApp
- 4 Codex-L mailing list
- 5 Twitter

First choice ■ ■ ■ ■ ■ Last choice



11. Quels sont les autres outils de communication qui permettraient d'améliorer l'accessibilité?

Je n'ai pas accès à WhatsApp

Ateliers sur des sujets définis

Rien à suggérer

WhatsApp

Davantage de réunions

Réunions régionales en présentiel devant se tenir dans l'un des pays de la région

Podcast

Éventuellement Facebook

Telegram

Téléphone, SMS

SMS contenant des liens vers des informations

Site web du Codex

Courriel

12. Veuillez suggérer d'autres moyens d'améliorer encore l'actualité, l'accessibilité et la qualité de la communication régionale du Codex.

Bulletin d'information

- Le coordonnateur pourrait éventuellement organiser des appels, des réunions, etc., avec chaque pays membre ou avec deux pays à la fois

- Échanges de connaissances spécialisées avec les autres comités régionaux

Avoir plus d'un point focal dans chaque pays car les communications internes entre les différents secteurs d'un même pays peuvent prendre du temps

Tout va bien excepté en ce qui concerne l'OCS: nous sommes toujours confrontés à des problèmes en matière de réponse

Organiser une réunion régionale au Moyen-Orient

Continuer ainsi

Podcast

Il serait opportun de trouver un autre moyen de communication, par exemple Google Meet ou Webex
Pour améliorer l'actualité de la communication, je suggérerais d'organiser une réunion d'avant session concernant chaque point important de l'ordre du jour avant la séance plénière afin de parvenir à un consensus entre les membres.

Rien à suggérer

Mettre en place une plateforme pour la communication régionale

ANNEXE IV

PLAN DE TRAVAIL RÉGIONAL EN MATIÈRE DE COMMUNICATION POUR 2024-2025

Le tableau présente les objectifs, les activités, les cibles et les indicateurs du Plan de travail régional en matière de communication du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient. Ces éléments découlent de l'objectif stratégique 3 du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025, «Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées», en particulier l'objectif 3.1, «Faire mieux connaître les normes du Codex».

Objectifs	Activités	Cibles	Indicateurs
1. Renforcer et élargir les voies de communication existantes et établir des voies supplémentaires clairement définies, selon les besoins, pour des axes de travail spécifiques, par exemple.	1.1. Renforcer et améliorer la circulation de l'information et les échanges entre les pays et le secrétariat du Codex. 1.2. Élargir et renforcer les méthodes de communication simples et rapides déjà existantes (groupe de communication régional WhatsApp, par exemple).	D'ici la 12 ^e session du Comité, 80 pour cent des membres/observateurs interrogés déclarent que l'actualité, l'accessibilité et la qualité des communications régionales du Codex sont «excellentes» ou «bonnes».	Nombre de réponses à l'enquête indiquant que les communications régionales sont «excellentes» ou «bonnes» Communiquer sur l'importance des normes du Codex dans la région
2. Communiquer sur l'importance de la participation au Codex et l'utilisation des normes dans la région	2.1. Fournir chaque mois au secrétariat du Codex des projets de récits en ligne qui illustrent les travaux menés sur la sécurité sanitaire des aliments, les normes ou les initiatives de renforcement des capacités dans la région. 2.2. Promouvoir les exemples de réussite régionaux et les initiatives régionales, en collaboration avec le secrétariat du Codex et la FAO/l'OMS	D'ici à la 12 ^e session du Comité, publier 24 articles sur des actualités concernant les pays de la région. D'ici la 12 ^e session du Comité, 50 pour cent des pays de la région apportent une contribution aux actualités du Codex, sur la page web régionale.	Nombre de récits publiés par le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient Nombre de pays ayant contribué au moyen d'une publication