



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Trente-quatrième session
Budapest (Hongrie) 4 - 8 mars 2013

**APPROBATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX MÉTHODES D'ANALYSE FIGURANT
DANS LES NORMES CODEX**

1. Le présent document contient les méthodes d'analyse et/ou d'échantillonnage proposées par les comités énumérés ci-après, aux fins d'insertion dans les projets de normes et textes apparentés en cours d'élaboration ou de mise à jour des méthodes en vigueur:

PARTIE I Méthodes d'analyse

A. Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient

PARTIE II Méthodes d'échantillonnage

A. Comité sur les fruits et légumes traités

B. Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient

PARTIE I MÉTHODES D'ANALYSE

A. COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT (CCNEA)

Norme régionale pour la pâte de dattes¹

2. La liste complète des méthodes d'analyse proposées figure à la section A du tableau.

Norme régionale pour la harissa²

3. Le Comité est convenu de supprimer les références à l'échelle de Hunter dans la section «Facteurs sensoriels» et la méthode d'analyse des couleurs dans la Norme régionale pour la harissa.

Norme régionale pour le halva avec tahiné³

4. Le Comité est convenu d'approuver AOAC 930.36 et AOAC 930.35J comme méthodes d'analyse des sucres et de l'acidité, respectivement, dans le halva avec tahiné. La liste complète des méthodes d'analyse proposées figure à la section A du tableau.

PARTIE II MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE

A. COMITÉ SUR LES FRUITS ET LES LÉGUMES TRAITÉS (CCPFV)

Plan d'échantillonnage de la Norme pour la noix de coco desséchée⁴

5. Le Comité a noté que le CCMAS avait demandé si les instructions concernant l'échantillonnage contenues dans la Méthode ICC4 No 101.1960 pouvaient être retenues comme référence valable et appliquées à la noix de coco desséchée.

¹ REP13/NEA par. 82 à 89 et Annexe III

² REP13/NEA par. 47

³ REP13/NEA par. 47

⁴ REP13/PFV par. 10 et 11

6. Le Comité a noté que le plan d'échantillonnage de l'ICC concernait l'évaluation de la qualité des céréales et ne pouvait donc pas s'appliquer à la noix de coco desséchée. Le Comité a aussi noté que lors de l'examen de l'échantillonnage pour la noix de coco desséchée, il avait décidé de ne pas mentionner les instructions relatives au prélèvement des échantillons primaires. Le Comité a aussi noté que le plan d'échantillonnage avec un niveau de qualité acceptable (NQA) de 6,5 et deux niveaux de contrôle (échantillonnage normal et échantillonnage pour règlement des litiges) était confirmé par le CCMAS sur proposition du Comité et que cet échantillonnage permettait un contrôle de qualité approprié pour la noix de coco desséchée dans le monde entier. Compte tenu de ce qui précède, le Comité a confirmé sa décision antérieure de recommander la révocation de la méthode d'échantillonnage ICC n° 101.1960.

B. COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT (CCNEA)

Normes régionales pour l'humus avec tahiné, pour le tahiné et pour le fowl medames⁵

7. Le Comité est convenu de supprimer la section sur l'échantillonnage dans les normes régionales pour l'humus avec tahiné, pour le tahiné et pour le fowl medames.

⁵ REP13/NEA par. 47

A. COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT (CCNEA)**Norme régionale pour la pâte de dattes**

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et type proposé
Pâte de dattes	Humidité	AOAC 934.06	Gravimétrie	Type I
Pâte de dattes	Teneur en matière minérale	ISO 762:1982	Gravimétrie	Type I
Pâte de dattes	Cendre	AOAC 940.26	Gravimétrie	Type I
Pâte de dattes	Cendre soluble dans l'acide	AOAC 900.02D	Gravimétrie Calcul	Type I

Norme régionale pour le halva avec tahiné

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et type proposé
Halva avec tahiné	Sucres	AOAC 930.36		
Halva avec tahiné	Acidité	AOAC 930.35J		