

# La newsletter mensuelle

Nous vous offrons toutes les informations nécessaires concernant l'industrie et les nouvelles d'importation en Arabie saoudite.



Cette newsletter mensuelle présente les évolutions sur le marché saoudien ainsi que les nouvelles sur les modifications réglementaires apportées par l'organisation saoudienne de normalisation, de métrologie et de qualité (SASO) concernant les produits préparés pour la vente au Royaume d'Arabie saoudite.



## Signature d'un protocole d'accord entre Tabseer et l'Autorité égyptienne des normes et de la qualité (EOS)

Tabseer a signé un protocole d'accord avec l'Autorité égyptienne des normes et de la qualité (EOS), dans le but de renforcer la coopération dans les domaines de l'évaluation de la conformité, de la formation, de la durabilité, et soutenir la compétitivité des produits égyptiens sur le marché saoudien et du Golfe.

De sa part, le Dr Khaled Sofi, président du conseil d'administration de l'Organisation internationale de normalisation (ISO) et président de l'Autorité égyptienne de la normalisation et de la qualité (EOS), a expliqué que l'accord est conforme aux orientations du ministère de l'Industrie visant à renforcer les partenariats arabes, développer le système de qualité et permettre aux produits égyptiens d'atteindre les marchés mondiaux selon les meilleures pratiques.

Les domaines de coopération incluent la délivrance de certificats de conformité conformément au système SABER et aux procédures d'octroi du label de qualité saoudien (SQM), la mise en œuvre de programmes de formation spécialisés, l'organisation d'événements de sensibilisation et la qualification des entreprises pour obtenir des certificats d'empreinte carbone et hydrique, qui contribue à améliorer la qualité des produits égyptiens et à renforcer leur compétitivité.

## Tabseer organise un webinaire concernant « Comment obtenir la SQM & Présentation de la nouvelle plateforme Manneh »



Tabseer a le plaisir de vous inviter à son prochain webinaire concernant « Comment obtenir la SQM & présentation de la nouvelle plateforme Manneh ». Cet événement se tiendra le mardi 10 février 22, 2026 Chaabane 1447, à 11h00 (heure de Riyad).

Au cours de cette session, nous avons abordé des thématiques stratégiques, notamment : le rôle de l'Organisation saoudienne de normalisation, de métrologie et de qualité (SASO), le positionnement de Tabseer en tant qu'organisme d'évaluation de la conformité accrédité, ainsi qu'une analyse détaillée des exigences de la SQM. Nous explorerons également le parcours client, le déroulement des audits d'usine, les défis rencontrés par les usines et, enfin, les fonctionnalités de la nouvelle plateforme Manneh.

## SABER publie de nouvelles mises à jour sur les codes douaniers des produits



L'Organisation saoudienne de normalisation, de métrologie et de qualité (SASO) a annoncé la mise à jour de certains codes douaniers sur la plateforme électronique SABER. Ces codes seront soumis aux règlements techniques pendant une période de 30 jours, à compter du 1er février 2025.

Les mises à jour concernent plusieurs produits relevant du règlement technique des matériaux de construction - Partie 1 : Secteurs des métaux et de leurs alliages pour les bâtiments et la construction, dont :

- Liens pour aliments pour animaux
- Résines époxydiques

## Les laboratoires de la SASO obtiennent la certification du système de management de l'intelligence artificielle

L'Organisation saoudienne de normalisation, de métrologie et de qualité (SASO), représentée par la Direction générale des laboratoires, a obtenu la certification du système de management de l'intelligence artificielle ISO/IEC 2023: 42001 délivrée par l'organisme d'accréditation international British Standards Institution (BSI), en reconnaissance de la mise en œuvre d'un système intégré de gestion de l'intelligence artificielle. La norme internationale ISO/IEC 42001 constitue la première norme au monde relative au système de management de l'intelligence artificielle.

Cette réalisation reflète l'engagement des laboratoires de l'Autorité à adopter les meilleures pratiques internationales dans la conception, le développement et l'utilisation des technologies d'intelligence artificielle, y compris les modèles d'apprentissage automatique et d'apprentissage profond, dans un cadre de gestion structuré, sécurisé et responsable, garantissant la fiabilité des résultats, la précision des données et la gestion des risques.

L'intelligence artificielle est actuellement utilisée dans les laboratoires de la SASO pour la vérification automatisée des résultats des essais d'efficacité énergétique des climatiseurs, contribuant ainsi à améliorer la qualité, la rapidité et la précision du travail, à réduire les erreurs humaines, à optimiser l'efficacité des procédures et à soutenir la prise de décision technique.

## « La GSO » participe aux travaux de la 61e réunion du Comité arabe supérieur de la normalisation à Rabat



L'Organisation de normalisation du Golfe (GSO) a pris part aux travaux de la soixante et unième réunion du Comité arabe supérieur de la normalisation, relevant de l'Organisation arabe pour le développement industriel, la normalisation et les mines (AIDSMO), tenue les 11 et 12 février 2026 à Rabat, au Royaume du Maroc.

Les réunions ont connu une participation de haut niveau, avec la présence des présidents et représentants des organismes arabes de normalisation, ainsi que des représentants d'organisations internationales spécialisées, notamment l'Organisation internationale de normalisation (ISO), la Commission électrotechnique internationale (IEC) et l'Association américaine pour les essais (ASTM).

Cette large participation reflète l'importance de ces réunions en tant que plateforme arabe efficace pour la coordination des positions, l'échange d'expertises et le renforcement du travail technique conjoint, en phase avec les évolutions mondiales dans les domaines de la normalisation et de la qualité.

## « La SFDA » organise un atelier interactif pour examiner le rôle des technologies modernes dans le renforcement de la sécurité alimentaire



L'Autorité saoudienne de contrôle des aliments et des médicaments (SFDA) a organisé un atelier interactif à son siège principal à Riyad, au cours duquel ont été présentés les outils d'intelligence artificielle et les solutions numériques soutenant le système de sécurité alimentaire, ainsi que les technologies modernes appliquées dans les usines alimentaires et leur impact sur l'amélioration du niveau de conformité aux normes de qualité et de sécurité. Cette initiative s'inscrit dans le cadre des efforts continus de l'Autorité visant à renforcer la sécurité des produits placés sous sa supervision.

L'atelier a réuni plusieurs experts alimentaires de premier plan du Royaume. Les échanges ont mis en lumière l'importance de l'adoption de solutions technologiques avancées pour accroître l'efficacité des processus de production, améliorer les systèmes de contrôle et soutenir la conformité aux règlements techniques en vigueur.



## « La SFDA » signe un protocole d'accord avec le Conseil central islamique de Thaïlande en marge du Makkah Halal Forum

L'Autorité saoudienne de contrôle des aliments et des médicaments (SFDA) a signé un protocole d'accord avec le Conseil central islamique de Thaïlande, en marge de la troisième édition du Makkah Halal Forum, tenue du 14 au 16 février au Centre des expositions et événements de la Chambre de commerce de La Mecque.

Ce protocole s'inscrit dans le cadre du renforcement de la coopération bilatérale et du soutien aux efforts visant à développer le système halal à l'échelle internationale, contribuant ainsi à consolider sa position, à renforcer le rôle du secteur halal dans la diversification économique et à ouvrir de nouvelles perspectives pour ses produits sur les marchés mondiaux.

Cette coopération prolonge les initiatives du Centre Halal saoudien en faveur de la promotion de la marque Halal en tant que label reconnu à l'échelle mondiale, ainsi que l'élargissement du champ d'action de l'Académie internationale du Halal afin de qualifier les ressources humaines et de renforcer les capacités, contribuant ainsi à consolider la confiance dans les produits halal au niveau international.