



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### Cinquante-quatrième session

## DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME POUR LA LEVURE DE BOULANGER

(Préparé par la Chine, la France, le Japon, la Türkiye et la Confédération des producteurs européens de levure)

### Contexte

1. La nouvelle proposition de travail a été soumise à la 44<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) pour discussion en novembre 2021. Sur la base des conclusions de la CAC44<sup>1</sup>, la proposition a ensuite été soumise au 53<sup>e</sup> Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA53) en 2023.
2. Au CCFA53<sup>2</sup>, la Chine a présenté le document de discussion (CCFA53/CRD6), soulignant la nécessité d'établir une norme pour la levure. En réponse aux commentaires reçus, la Chine a proposé d'exclure la levure comestible du champ d'application et a suggéré de poursuivre les discussions sur le champ d'application au cours de l'élaboration de la norme.
3. CCFA53 est convenu de demander à la Chine, à la France et à d'autres membres intéressés de préparer un document de discussion qui serait inclus pour discussion à l'ordre du jour du CCFA54.
4. À la suite du CCFA53, la Chine a collaboré avec la France, le Japon, la Turquie et la Confédération des producteurs européens de levure pour procéder à un examen complet du document de projet, en tenant compte des commentaires reçus lors du CCFA53.

### Recommandation

5. Le CCFA54 est invité à examiner le document de projet révisé joint à l'Annexe 1, à y apporter les amendements qu'il juge appropriés et à recommander de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme pour la levure de boulanger pour approbation par la CAC47.

<sup>1</sup>REP21/CAC paragraphes 151-153

<sup>2</sup>REP23/FA paragraphes 191-195

**DOCUMENT DE PROJET**

**Proposition pour l'élaboration d'une norme codex pour la levure de boulanger**

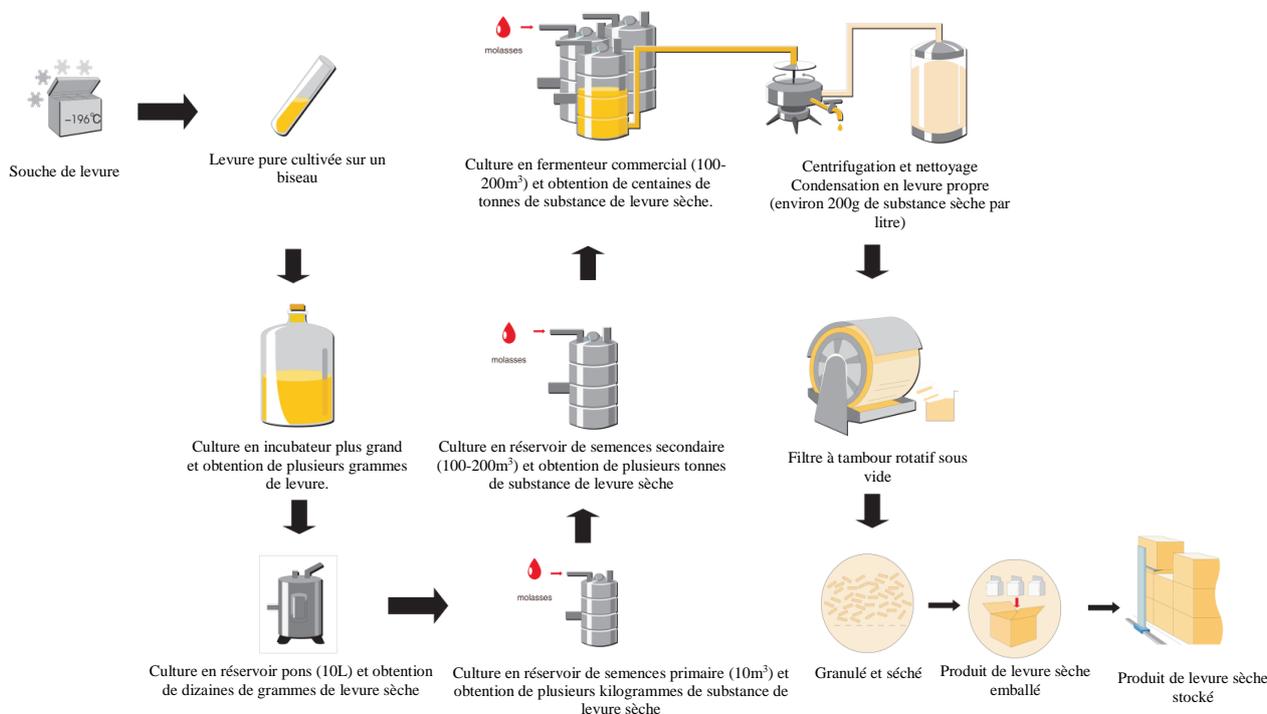
**1. Objectifs et champ d'application de la norme**

Cette norme s'applique aux produits à base de levure destinés à la boulangerie. Il n'existe actuellement aucune norme internationale harmonisée pour la levure de boulanger. Les réglementations et normes relatives à ces produits varient selon les pays, et de nombreux pays n'ont encore pas de normes pour la levure de boulanger.

L'objectif de cette norme est de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques équitables dans le commerce alimentaire, conformément à l'objectif du Codex.

**2. Définition du produit**

La levure de boulanger fait référence à un type de champignon unicellulaire appartenant à l'espèce *Saccharomyces cerevisiae* par exemple. Elle est produite par la multiplication de souches pures (voir le processus de production dans la figure 1) et est utilisée comme agent levant biologique dans les applications de boulangerie, avec pour fonction principale de produire du dioxyde de carbone avec des arômes.



**Figure 1 Exemple de diagramme de processus de production de la levure de boulanger séchée**

Les produits peuvent être classés en levure de boulanger liquide, levure de boulanger fraîche et levure de boulanger sèche en fonction de leur teneur en humidité. La figure 2 présente une partie des produits représentatifs sur le marché.



**Figure 2 Produits représentatifs sur le marché**

### 3. Pertinence et actualité

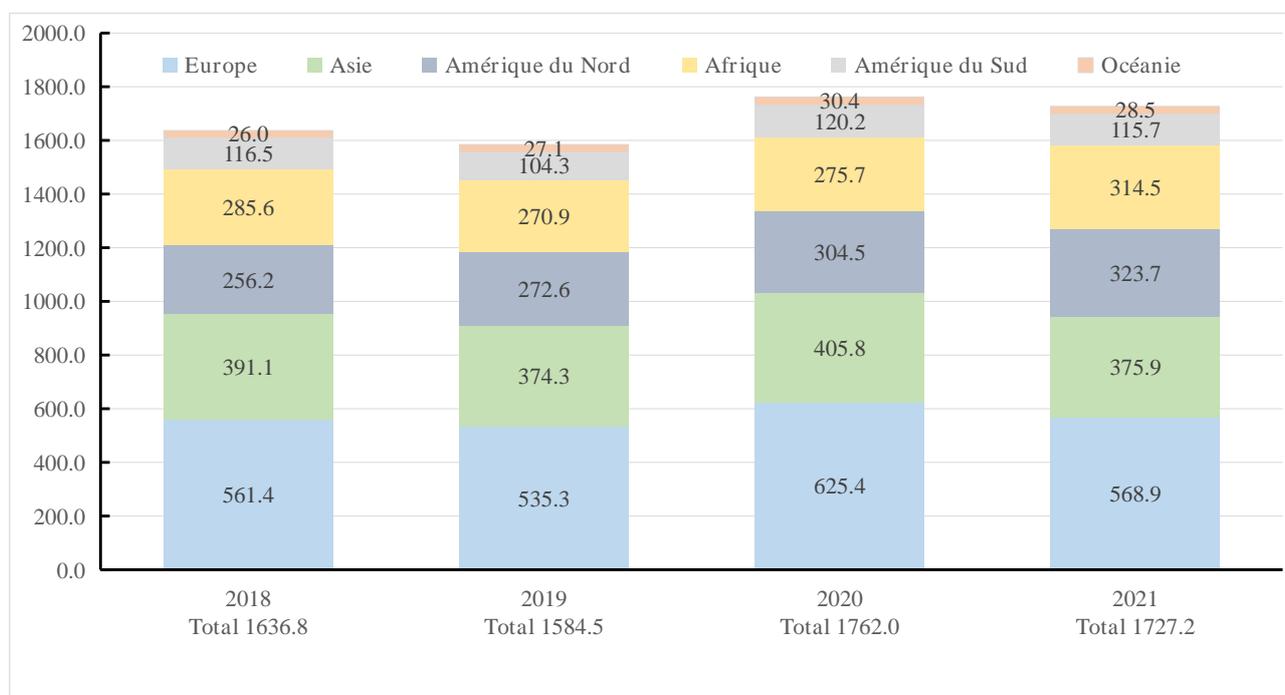
Les produits à base de levure de boulanger ont de nombreuses applications et un large potentiel de marché. Grâce à l'amélioration de la technologie de fermentation et de la technologie de production, la concentration de la production et le rendement unitaire ont également été continuellement améliorés, ce qui a favorisé davantage le commerce international des produits à base de levure de boulanger.

De 2018 à 2021, les importations et exportations mondiales de levure se sont maintenues à environ 1,73 milliard de dollars US par an. Les données détaillées sont présentées dans les figures 3 et 4.

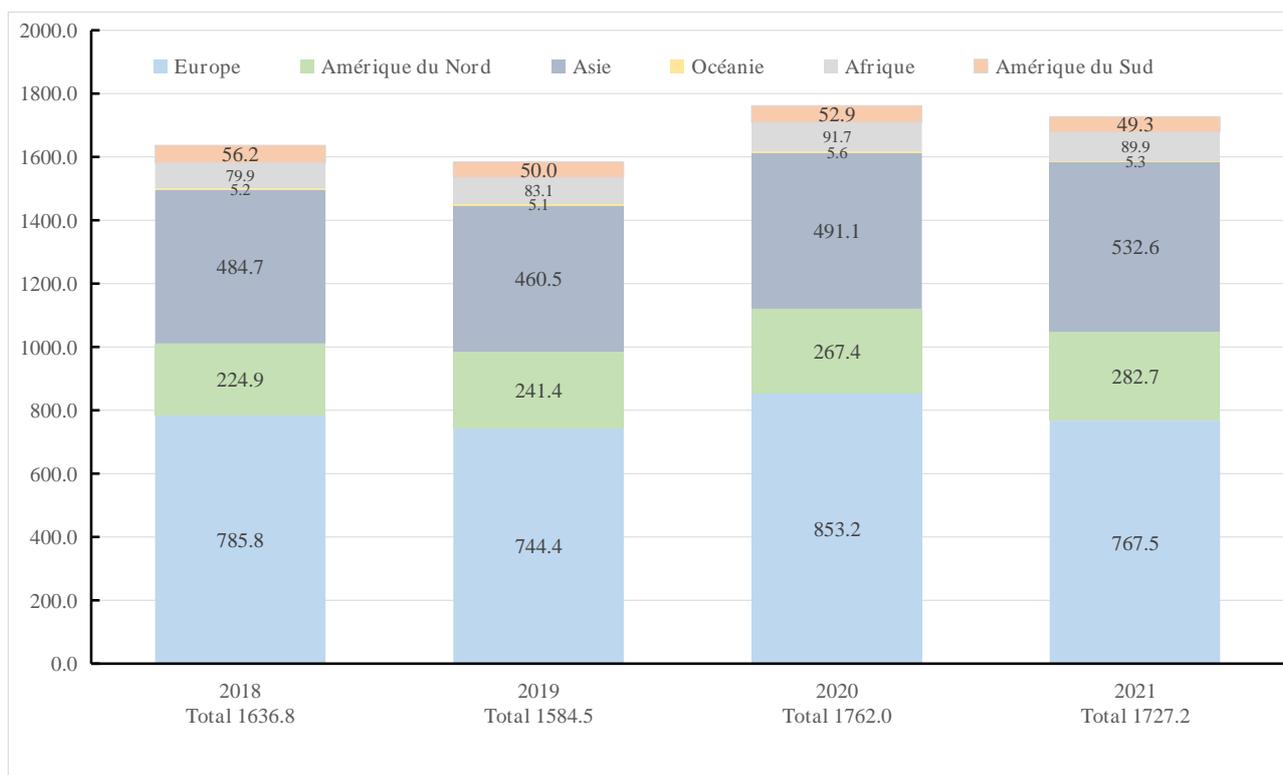
À l'heure actuelle, les produits de levure de boulanger sont largement utilisés dans les pays d'Europe, d'Asie, d'Amérique du Nord, d'Amérique du Sud et d'Océanie. Cependant, la Commission du Codex Alimentarius n'a pas encore formulé de norme pour la levure de boulanger et il n'existe pas de norme harmonisée entre les différents pays commerçants. Par exemple, la norme de qualité irakienne (IQS 814 / 2018) limite la teneur en zinc à moins de 200 mg/kg, mais cette exigence n'est actuellement pas stipulée dans d'autres pays. Cela pourrait commencer à créer des obstacles au commerce international.

L'augmentation de la production et du commerce international plaide en faveur d'une norme internationale sur le produit de levure le plus commercialisé, à savoir la levure de boulanger, afin d'éviter la multiplication des normes nationales qui pourraient conduire à des obstacles au commerce.

Par conséquent, la norme Codex pour la levure de boulanger bénéficiera au commerce entre les pays et les régions du monde et il est prévu que les produits à base de levure de boulanger connaîtront à l'avenir une plus grande demande de consommation et un plus grand potentiel commercial sur le marché international.



**Figure 3 Total des importations mondiales 2018-2021 (millions de dollars US\$)**



**Figure 4 Total des exportations mondiales 2018-2021 (millions de dollars US\$)**

**Source :** <https://oec.world/#Exports>

**Note :** ces données se réfèrent au commerce actif de la levure. Les données dans Section 3 proviennent de l'Observatoire de la complexité économique (OEC) et, en raison de la difficulté d'obtenir des données précises et détaillées sur le marché de la levure de boulanger, les données sur le marché de la levure ont été collectées à titre de référence pour représenter la dynamique du marché.

#### 4. Principaux aspects à couvrir

Les principaux aspects couverts par la norme Codex pour la levure de boulanger comprennent le champ d'application, la description, les types, la composition essentielle et les facteurs de qualité, l'emballage, le transport et le stockage ainsi que les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Les sections relatives aux additifs alimentaires, aux contaminants, à l'hygiène alimentaire et à l'étiquetage suivront les exigences des textes existants du Codex.

#### 5. Évaluation au regard des critères pour l'établissement des priorités de travail

##### Critères généraux

La norme vise à garantir la santé des consommateurs, la sécurité alimentaire et des pratiques équitables dans le commerce alimentaire, en tenant particulièrement compte des besoins des pays en développement. La nouvelle proposition de norme se concentrera sur les aspects suivants pour répondre aux exigences susmentionnées : elle devrait contribuer à prévenir les obstacles potentiels au commerce en unifiant les exigences des normes.

- Répondre aux préoccupations des consommateurs en matière de sécurité alimentaire en établissant les caractéristiques typiques des produits ; et
- Prévenir les futures barrières commerciales potentielles en unifiant les exigences standard.

##### Critères applicables aux marchandises

##### **a) Volume de la production et de la consommation dans les différents pays ainsi que volume et structure des échanges entre les pays**

En 2022, la production mondiale de produits à base de levure s'élevait à environ 2,00 millions de tonnes, soit une augmentation nette de 270 000 tonnes par rapport à 2018. Les statistiques de ce rapport incluent à la fois les produits à base de levure fraîche et sèche.

**Source** : <https://report.csdn.net/market/64de1ceadc60580edc772dae.html> (Rapport d'analyse et de prévision de la taille du marché de l'industrie mondiale et chinoise de la levure de MARKET MONITOR)<sup>3</sup>

En fonction de facteurs tels que les matières premières, la technologie et l'environnement, 65 % de la production mondiale de produits à base de levure sont situés en Europe, en Asie-Pacifique et en Amérique du Nord. La Chine, la France, la Turquie, le Mexique et le Canada sont les principaux exportateurs mondiaux de levure. Les États-Unis, la France, le Brésil, l'Allemagne et le Soudan sont les principaux importateurs. Les quantités importées et exportées par les principaux pays sont indiquées dans les tableaux 1 et 2, balance commerciale par zone géographique pour la levure active en 2021 sont indiquées dans les tableaux 3, Balance commerciale de la levure active par les principaux pays exportateurs en 2021 sont indiquées dans les tableaux 4.

**Tableau 1 Valeur des exportations des principaux pays exportateurs (million de dollars US\$)**

Pays	2018	2019	2020	2021
Chine	212.52	231.18	260.25	283.62
France	190.10	188.40	215.32	85.60
Turquie	205.80	188.53	194.88	208.11
Mexique	101.64	112.39	130.58	112.70
Canada	92.97	99.47	100.00	132.24

**Tableau 2 Valeur des importations des principaux pays importateurs (million de dollars US\$)**

Pays	2018	2019	2020	2021
États-Unis	192.87	205.77	225.13	232.43
France	74.39	65.45	75.86	82.59
Brésil	54.70	46.53	51.76	52.46
Allemagne	56.80	44.27	57.96	37.23
Soudan	43.23	41.17	3.14	38.68

**Tableau 3 Balance commerciale par zone géographique pour la levure active en 2021 (million US\$)**

Zone géographique	Valeur des exportations	Valeur des importations	Balance commerciale (exportation - importation)
Afrique	89,9	314,5	-224,6
Asie	532,6	375,9	156,6
Europe	767,5	568,9	198,6
Amérique du Nord	282,7	323,7	-41,0
Amérique du Sud	49,3	115,7	-66,4
Océanie	5,3	28,5	-23,1

<sup>3</sup> COFALEC reconnaît l'utilisation de ces données commerciales accessibles au public, mais tient à souligner qu'elles manquent d'exactitude.

**Tableau 4 Balance commerciale de la levure active par les principaux pays exportateurs en 2021  
(millions de dollars US\$)**

10 premiers exportateurs en 2021	Balance commerciale (exportation - importation)	Valeur des exportations	Valeur des importations
Chine	271,9	283,6	11,7
Union européenne	207,7	681,7	474,0
Turquie	201,1	208,1	7,0
Canada	102,8	132,2	29,4
Mexique	90,3	112,7	22,4
Égypte	60,3	64,9	4,6
Russie	38,9	65,5	26,7
Royaume-Uni	6,0	42,0	36,0
Vietnam	5,8	14,4	8,6
Afrique du Sud	1,1	11,1	9,9
États-Unis d'Amérique	-197,6	34,8	232,4

**Source :** <https://oec.world/#Exports>

**Note :** ces données se réfèrent au commerce actif de la levure. En raison de la difficulté d'obtenir des données précises et détaillées sur le marché de la levure de boulanger, les données sur le marché de la levure ont été collectées à titre de référence pour représenter la dynamique du marché.

***b) Diversification des législations nationales et entraves apparentes au commerce international qui en résultent ou qui sont susceptibles d'en résulter***

Les différentes habitudes de transformation et de consommation dans les différentes régions ont entraîné des différences dans la classification, les exigences et les méthodes d'inspection des produits à base de levure de boulanger. Par exemple, les exigences en matière de propriétés physique et chimique des produits à base de levure de boulanger varient d'une région à l'autre, ce qui peut entraîner des barrières commerciales à l'importation et à l'exportation de ces produits entre les pays et les régions.

***c) Potentiel du marché international ou régional***

La production mondiale de levure, le volume des exportations et le volume du commerce international continuent de croître, et la production et les ventes mondiales devraient atteindre 2 millions de tonnes en 2025. De 2018 à 2021, les données commerciales mondiales d'importation et d'exportation de levure ont augmenté régulièrement, comme le montrent les figures 3 et 4. Outre les continents tels que l'Europe, l'Asie et les Amériques, qui ont une plus longue histoire de production et de consommation de levure, en raison de la croissance démographique et de l'évolution des habitudes alimentaires, ainsi que d'un marché de forte demande en Afrique, au Moyen-Orient et en Asie-Pacifique, la croissance du marché est régulière.

**Source :** <https://oec.world/#Exports>

**Note :** ces données proviennent de l'OEC ; en raison de la difficulté d'obtenir des données précises et détaillées sur le marché de la levure de boulanger, les données sur le marché de la levure ont été collectées à titre de référence pour représenter la dynamique du marché.

***d) Aptitude des marchandises à la normalisation***

La norme Codex pour la levure de boulanger jouera un rôle positif en guidant le développement sain de l'industrie et en améliorant la sécurité des produits à base de levure. Codex n'a pas formulé de normes pertinentes à cet égard. La norme générale actuelle pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) contient la catégorie d'aliments et la description de la levure (FC 12.8), ainsi que les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments, mais Codex ne dispose toujours pas d'autres spécifications pour l'ensemble de cette catégorie d'aliments.

À l'heure actuelle, plusieurs régions disposent de leurs propres normes pour les produits à base de levure de boulanger, comme la Chine (GB/T 20886.1-2021), l'Europe (DIN SPEC 91473:2022), la Turquie (TS 3522:2015) ou la Communauté d'Afrique de l'Est (DEAS 997:2019). Ces normes comprennent des exigences spécifiques concernant les indicateurs sensoriels, les indicateurs physiques et chimiques et les indicateurs de sécurité des produits à base de levure de boulanger. Ces normes présentent de nombreuses similitudes. Par exemple, la teneur en eau de la levure sèche est généralement inférieure à 10 %, tandis que la teneur en eau de la levure fraîche est généralement d'environ 70 %. La plupart des exigences relatives à l'aspect, à la saveur et à la texture dans les normes des différents pays ou régions sont cohérentes. En résumé, il est possible d'élaborer une norme internationale harmonisée pour la levure de boulanger.

**e) Couverture des principales questions liées à la protection des consommateurs et au commerce par des normes générales existantes ou proposées**

Il existe plusieurs réglementations nationales pour la levure de boulanger dans le monde, mais certains pays n'ont pas de réglementation spécifique pour la levure de boulanger, cette norme devrait être harmonisée avec d'autres normes.

**f) Nombre de marchandises qui nécessiteraient des normes distinctes indiquant si elles sont brutes, semi-transformées ou transformées**

À l'heure actuelle, hormis cette proposition de norme, il n'est pas nécessaire de formuler d'autres normes. Il n'y a pas de produit semi-transformé ou de produit non transformé vendu comme marchandise dans ce produit.

**g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et/ou suggérés par le(s) organisme(s) intergouvernemental(aux) international(aux) compétent(s)**

Une proposition de nouvel item de travail a été soumise par l'Allemagne à l'Organisation internationale de normalisation (ISO) en août 2023 afin de lancer de nouveaux travaux sur les caractéristiques de la levure de boulanger (ISO/NP 23983).

## **6. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

Le projet de nouvelle norme proposée est conforme au plan stratégique du Codex 2020-2025, et l'élaboration d'une norme mondiale pour la levure de boulanger est étroitement liée à l'objectif 1 (Traiter en temps utile les questions actuelles, émergentes et critiques). En tant que norme mondiale pour la levure de boulanger, elle contribuera à améliorer la sécurité alimentaire pour les consommateurs du monde entier et à promouvoir des pratiques équitables dans le commerce international pour ces produits.

## **7. Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents existants du Codex**

La norme sera utilisée en conjonction avec toutes les normes Codex existantes et pertinentes. Elle prendra en compte les dispositions de

- *Principes généraux de l'hygiène alimentaire (CXC 1-1969),*
- *Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (CXS 1-1985),*
- *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels (CXS 107-1981),*
- *Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995),*
- *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments et les aliments pour animaux (CXS 193-1995),*
- *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CXG 21-1997),*
- *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999),*
- *Pratique concernant les mesures à la source visant à réduire la contamination des aliments par des produits chimiques (CXC 49-2001).*

## **8. Identification de toute exigence et disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Aucune n'est requise.

## **9. Identification de tout besoin de contribution technique à la norme de la part d'organismes externes, afin de pouvoir planifier cette contribution**

Aucune n'est requise.

## **10. Le calendrier proposé pour l'achèvement de nouveaux travaux.**

L'élaboration de cette norme devrait se dérouler en trois sessions du CCFA ou moins, en fonction de l'accord conclu par le Comité. Il est prévu que l'élaboration de cette norme se déroule en trois sessions du CCFA ou moins, en fonction de l'accord conclu par le Comité.