

commission du codex alimentarius

F

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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

Point 5 b de l'ordre du jour

CX/FA 08/40/6 Add.1

Février 2008

PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarantième session

Beijing, Chine, 21-25 avril 2008

AVANT-PROJET DE RÉVISION DU SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS DE LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (N11-2007)

COMMENTAIRES A L'ETAPE 3

Les commentaires suivants ont été reçus des membres du Codex et des observateurs suivants :

l'Australie, le Brésil, le Japon et l'IFMA

Australie

L'Australie est heureuse de fournir les commentaires suivants en réponse au CX/FA 08/40/6 : projet de révision concernant le Système de classification de la norme générale pour les additifs alimentaires (N11-2007) à l'étape 3 et apprécie l'opportunité qui lui est offerte d'établir des commentaires sur ce document.

L'Australie souhaite remercier l'Indonésie ainsi que les membres du Groupe de travail électronique pour le développement du document CX/FA 08/40/6, « Avant-projet de révision du système de classification des aliments de la norme générale pour les additifs alimentaires ».

L'Australie est heureuse de pouvoir fournir les commentaires suivants en respect du deuxième objectif du travail sur les implications pour la catégorie d'aliments 02.2.1.2 (Margarine et produits similaires) de la révocation des Normes Codex pour la margarine (Codex Stan 32-1981) et de la minarine (Codex Stan 135-1981), ainsi que l'adoption de la norme Codex pour les produits à tartiner gras et mélanges de produits à tartiner (Codex Stan 256-2007).

Commentaires généraux :

L'Australie soutient les modifications proposées au système de classification des aliments de la NGAA. La proposition aligne la catégorie d'aliments 2.2.1 de la NGAA avec la Norme du Codex pour le beurre (Norme Codex A-1-1971), et la catégorie d'aliments 2.2.2 avec les normes Codex standards pour les produits à tartiner gras et mélanges de produits à tartiner (Codex Stan 256-2007) et pour les émulsions grasses laitières (Codex Stan 253-2006).

Nous notons qu'alors que les modifications proposées soutiendront l'intégration éventuelle des dispositions sur les additifs spécifiés dans les normes de produits CXS-253 et CXS-256 au sein de la NGAA, il y aura, entre-temps des incohérences entre la NGAA et les autorisations relatives à la norme du produit pour les produits qui sont conformes à la catégorie alimentaire proposée 2.2.2.

L'Australie cherche une confirmation du fait que le tableau 3 sur les additifs continuera à être autorisé dans les produits dans la catégorie 2.2.2. Bien que cela puisse être inféré par déduction, cela n'est pas formulé de façon explicite dans le document de l'ordre du jour.

Etant donné que la catégorie proposée 2.2.2 englobera des produits standardisés à la fois sous la Norme Codex pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner et sous la norme Codex pour les émulsions grasses laitières, la proposition de dénommer la catégorie produits à tartiner gras peut éventuellement engendrer une certaine confusion. L'Australie propose que la catégorie d'aliments 2.2.2. soit intitulée « les produits à tartiner gras, les émulsions grasses laitières et les mélanges de produits à tartiner » afin de refléter de façon plus précise le champ des produits inclus au sein de la catégorie.

Brésil :

Le Brésil aimerait remettre en avant sa requête afin d'inclure une catégorie pour « la farine de soja sans graisses », « les produits protéiques de soja texturés » « les produits protéiques de soja concentrés », « les produits protéiques de soja isolés » et « l'extrait de soja ». Bien que la sous catégorie 06.8.8 « Autres produits protéiques de soja » était comprise dans ce document, nous estimons que le titre devrait être 06.8.8 « Produits protéiques de soja ».

En outre le Brésil a le commentaire suivant :

12.9.2.3 Autre sauce de soja :

les sauces non émulsifiées faites à partir de sauce de soja fermenté, avec ou sans sucre, avec ou sans processus de caramélisation, les sauces non émulsifiées faites à partir du mélange de sauce soja fermentée et non fermentée ainsi que la sauce fermentée et les protéines hydrolysées.

Justification: Conformément à CX/PFV 04/22/08 (Avant-projet de la norme Codex pour la sauce de soja), la définition de la sauce de soja est: la sauce de soja est un assaisonnement liquide clair obtenue par la fermentation de graines de soja et/ou par hydrolyse de protéines végétales.

Les ingrédients optionnels pour la sauce de soja, présentés dans ce document, sont les suivants :

- (a) Les graines de céréales
- (b) Les protéines végétales
- (c) les sucres
- (d) le vinaigre
- (e) Les vins de riz glutineux
- (f) L'Alcool distillé d'origine agricole
- (g) Le sel
- (h) la protéine végétale hydrolysée

Japon:

Le Japon apprécie l'excellent travail fourni par l'Indonésie pour la préparation du projet de révision du système de classification des aliments de la norme générale pour les additifs alimentaires. Le Japon soutient le contenu du projet en général. Toutefois le Japon fournit les commentaires spécifiques suivants. Les textes barrés indiquent une suppression proposée et les textes en gras indiquent un ajout proposé.

06.8.1 Lait à base de soja /boissons :

Les produits préparés à partir de graines de soja séchées et imbibées d'eau, écrasées en purée, ~~diluées dans l'eau~~, bouillies et égouttées ou préparés à partir de farine de soja, de concentré de soja ou d'isolat de soja. **Ce produit est du lait de soja (par ex. tonyu) boissons à base de soja qui** peut être consommé en l'état, **et cette catégorie comprend aussi toutes les boissons prêtes à consommer à base de lait de soja aromatisé. Le lait de soja est aussi** utilisé pour préparer d'autres produits à base de soja, tels que ceux dans les catégories d'aliments 06.8.2 (Film de ~~lait~~ ~~boisson à base de soja~~, 06.8.3 Caillé de soja (tofu), 06.8.4.(caillé de soja semi déshydraté et 06.8.5 (caillé de soja déshydraté (kori tofu)). Comprend aussi la protéine de soja telle que ~~boisson à base de la poudre de~~ **lait** de soja, qui est vendue en l'état pour être reconstituée, ou comme un mélange contenant un coagulant que le consommateur peut reconstituer pour préparer un **caillé de soja mou maison tofu**.

(Justification)

Conformément à la section 5b de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), nous pensons que le terme de « lait de soja » peut être utilisé dans cette catégorie. Au moins, nous prouvons trouver des termes laitiers similaires dans différentes catégories d'aliments comme indiqué ci-après :

- crème végétale (02.3 Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses)
- beurre à base de pomme (04.1.2.6. Pâtes à tartiner à base de fruits autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5).
- le beurre de cacahuètes, autre beurre de noix, beurre de cajou et beurre de citrouille (04.2.2.5 Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera), les algues, les noix et les purées et pâtes à tartiner oléagineuses.
- crème de salade (12.6 Sauces émulsionnées)

Conformément à la section 5 : Le système de classification des aliments de la NGAA, le système de classification des aliments est un outil pour assigner les emplois des additifs alimentaires et les descripteurs pour la catégorie d'aliments n'ont pas à être des désignations de produit légales et ne sont pas non plus destinés à des fins d'étiquetage. Par conséquent des termes tels que commercialisés devraient être utilisés dans le système de classification des aliments, ainsi que le sont les termes décrits ci-dessus.

Le lait de soja est produit par des graines de soja séchées imbibées et broyées avec de l'eau, qui est consommé en l'état ou des aromatisants tels que les jus de fruits et les jus de légume sont ajoutés afin de produire des boissons à base de lait de soja aromatisé. Le lait de soja est également employé afin de préparer d'autres produits à base de soja tels que les produits à base de caillé de soja et le film de lait de soja. Ces produits sont reconnus comme des aliments traditionnels en particulier dans les pays asiatiques et en tant que substitut au lait laitier dans le monde entier. Par conséquent, nous sommes d'avis que le titre proposé amendé de cette catégorie d'aliments est approprié parce que le titre recouvre le lait de soja et toutes les boissons à base de lait de soja.

Nous notons que CCASIA est en train d'examiner l'avant-projet de norme pour les produits à base de graines de soja non fermentées dans lequel le lait de soja /boissons est inclus comme une des catégories dans son champ (para. 102 ALINORM 07/30/15).

06.8.2 (Film de lait boisson à base de soja :

Film formé à la surface de ~~boisson à base de~~ **lait** de soja séché qui bout. Il peut être passé à la friture ou ramolli dans de l'eau avant d'être utilisé dans des potages ou des aliments pochés. Egalement connu comme *fuzhu* ou *yuba*.

(Justification)

Le terme de « boisson à base de soja » englobe le lait de soja et toutes les autres boissons à base de lait de soja. Ce terme ne devrait pas être utilisé pour cette catégorie. Nous pensons que le terme « Film de boisson à base de soja » ne décrit pas la caractéristique précise de ce produit et pourrait induire en erreur ou désorienter les consommateurs.

06.8.3 Caillé de soja (tofu)

Le caillé de soja est préparé à partir de graines de soja séchées et imbibées d'eau, écrasées en purée et égouttées afin de produire ~~des boissons à base de~~ **du lait** de soja qui est alors fabriqué en lait caillé avec un coagulant, ~~dont on sépare le lactosérum,~~ et placé dans un moule ~~et que l'on presse légèrement. Lorsque le tofu est prêt, il est immergé dans l'eau et coupé.~~ Le tofu peut avoir différentes textures (par ex. mou, semi ferme, ferme).

(Justification)

Veuillez vous référer à nos commentaires pour la catégorie 06.8.2.

IMFA :

En outre pour l'adoption de la nouvelle norme pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras (CODEX STAN 256 – 2007), le système de classification des aliments pour la norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) est soumise à révision afin de clarifier l'implication pour la catégorie d'aliments 02.2.1.2 (Margarine et produits similaires) et la catégorie d'aliments 02.2.1.3 (Mélanges de beurre et de margarine) au sein de la catégorie 02.2.1 (Emulsions contenant au moins 80 % de matières grasses) ainsi que la catégorie d'aliments 02.2.2 (Emulsions contenant moins de 80% de matières grasses) à la lumière de la révocation des normes du Codex pour la margarine (CODEX STAN 32-1981) et pour la minarine (CODEX STAN 135-1981) et l'adoption de la norme du Codex pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner (CODEX STAN 256-2007).

IFMA-IMACE soumet les commentaires généraux et spécifiques suivants:

1. IFMA-IMACE souscrit à la révision proposée pour les titres de catégories dans 02.2 ainsi que la révision du descripteur de catégorie d'aliments dans 02.2.2. En gardant en tête la simplification proposée, nous aimerions toutefois souligner, ainsi que cela est également mentionné dans la NGAA, que "les descripteurs pour la catégorie d'aliments n'ont pas à être des désignations de produit légales et ne sont pas destinés à des fins d'étiquetage".

IFMA-IMACE reconnaît l'objectif général de l'exercice de simplification. Toutefois nous sommes surpris que le même exercice de consolidation n'ait pas été effectué dans certaines des autres catégories, comme par exemple dans la catégorie 06.8 (Produits à base de soja). IFMA-IMACE est d'avis que cela risque de créer un déséquilibre substantiel dans le système général de classification des aliments.

2. En ce qui concerne le paragraphe 3 du document CX/FA08/40/6, le deuxième objectif, tel qu'il est proposé, ne semble pas assez spécifique:

En effet la catégorie 02.2.1.2 (Margarine et produits similaires) n'est pas la seule catégorie qui a besoin d'être clarifiée. La catégorie d'aliments 02.2.1.3 (Mélanges de beurre et de margarine) au sein de la catégorie d'aliments 02.2.1 (Emulsions contenant au moins 80% de matières grasses) ainsi que la catégorie d'aliments 02.2.2 (Emulsions contenant moins de 80% de matières grasses) devraient aussi bénéficier de cette clarification.

On propose de mettre ensemble ces trois catégories dans la nouvelle catégorie 02.2.2. (Produits à tartiner gras).

En conséquence, IFMA-IMACE propose de compléter le point 2) du paragraphe 3 comme suit: « Afin de clarifier l'implication pour la catégorie d'aliments 02.2.1.2 (Margarine et produits similaires) **et la catégorie d'aliments et la catégorie d'aliments 02.2.1.3 (Mélanges de beurre et de margarine) au sein de la catégorie 02.2.1 (Emulsions contenant au moins 80 % de matières grasses) ainsi que la catégorie d'aliments 02.2.2 (Emulsions contenant moins de 80% de matières grasses)** à la lumière de la révocation des normes du Codex pour la margarine (CODEX STAN 32-1981) et pour la minarine (CODEX STAN 135-1981) et l'adoption de la norme du Codex pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner (CODEX STAN 256-2007).

3. En outre, en ce qui concerne la « partie IV » : Modifications importantes de la NGAA", IFMA-IMACE regrette l'absence de clarté du paragraphe proposé 21 du document CX/FA 08/40/6 (**Catégorie d'aliments 02.2.2 les produits à tartiner gras**):

- « Le projet actuel adopté (étape 6 &7) ainsi que l'avant-projet (étape 3 & 4) des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 02.2.2 «les spécialités laitières à tartiner » dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA seront maintenus »

IMACE-IFMA réclame la garantie que tous les additifs actuellement adoptés dans la nouvelle norme pour les produits à tartiner gras et mélanges de produits à tartiner (CODEX STAN 256 -2007) soient répertoriés exhaustivement dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA dans la nouvelle catégorie proposée 02.2.2 "Produits à tartiner gras" et pas seulement ceux de la catégorie d'aliments actuelle 02.2.2 (Emulsions contenant moins de 80% de matières grasses). Bien évidemment, le projet (étape 6 ou 7) et l'avant-projet (étape 3 ou 4) des dispositions relatives aux additifs alimentaires devraient également être maintenus.

Pour éviter tout doute, IMACE-IFMA propose l'amendement suivant du paragraphe 21:

« Le projet actuel adopté (étape 6 &7) ainsi que l'avant-projet (étape 3 & 4) des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 02.2.1.2, 2.2.1.3 et 02.2.2 » seront maintenus dans la nouvelle catégorie proposée 02.2.2 «les produits à tartiner gras» dans les tableaux 1 & 2 de la NGAA ».

En conclusion, IFMA-IMACE invite le Comité du Codex des additifs alimentaires à adapter la proposition afin de garantir la nouvelle catégorie d'aliments proposée 02.2.2 «les produits à tartiner gras » non seulement pour maintenir la disponibilité de tous les additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 qui sont adoptés dans la nouvelle norme pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras mais également pour continuer le travail sur l'avant-projet et le projet sur les dispositions prises à propos des additifs alimentaires qui sont actuellement sous révision.