

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 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 7 (c) de l'ordre du jour

CX/FAC 04/36/7
Février 2004

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Trente-sixième session

Rotterdam, (Pays-Bas), 22 -26 Mars 2004

PROJET DU SYSTEME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

OBSERVATIONS A L'ETAPE 6

Les observations suivantes ont été reçues de : Brésil, Chine, Grèce, Espagne, USA, et l'IFU
en réponse à la lettre circulaire CL 2003/33-FAC

BRÉSIL:

- Le Brésil demande:

- Inclure le point 01.3.3: Lait cuit édulcoré

Description: le lait cuit édulcoré est obtenu en faisant cuire le lait et le sucre jusqu'à ce qu'une texture visqueuse, pateuse ou solide soit obtenue. Peut contenir d'autres ingrédients ajoutés comme la noix de coco et le chocolat.

- Dans la description de la catégorie 01.5.2, inclure « lait écrémé auquel des graisses ou des huiles végétales raffinées sont ajoutées » parmi les exemples.
- Dans la description de la catégorie 07.1.4: « inclut des produits à base de pain comme les croustons, le pain farci et des galettes préparées (par exemple les biscuits). Les mélanges à base de pain sont inclus dans la catégorie **07.1.6** » (au lieu de 07.2.3).
- Dans la description de la catégorie 14.1.5, inclure "thé maté" parmi les exemples, après "thé au riz".
- Dans la description de la catégorie 14.2.6 (des boissons distillées spiritueuses contenant plus de 15% d'alcool) amendez le terme "cachaa" pour cachaça (eau-de-vie de canne à sucre).
- Dans la description de la catégorie 16, inclure l'information: « Les produits culinaires déshydratés qui peuvent contenir des légumes transformés ou des ingrédients animal (rix, haricots, pâtes, viande, porc, poulet déshydratés), et des épices qui doivent être reconstituées avec de l'eau avant la cuisson ».
- Pour informer/clarifier dans quelle catégorie /sous-catégorie alimentaire les produits alimentaires brésiliens la noix de coco écaillée et l'eau de coco devraient être inclus.

CHINE:

À sa trente-cinquième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) a confirmé les révisions du système de classification des aliments (FCS) de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (NGAA), étant entendu que les délégations asiatiques¹ proposeraient des révisions au FCS pour tenir compte du soja et des produits à base de soja pour observation à la trente-sixième session du CCFAC.²

Cette observation est formulée au nom des délégations de Chine, du Japon, de la Corée, de la Thaïlande et des États-Unis d'Amérique. Nos propositions de révision du FCS et des descripteurs de catégorie d'aliments sont résumées ci-après et elles sont présentées dans leur totalité dans l'appendice 1 de ce document.

- Le titre de la catégorie d'aliments 04.3 (produits à base de soja (non-fermentés)) et ses sous-catégories devraient être effacés et remplacés par les catégories d'aliments suivantes:
 - i. 06.8 produits à base de soja (sauf les produits à base de soja de la catégorie d'aliments 12.9 et les produits à base de soja fermentés de la catégorie d'aliments 12.10)
 - ii. 12.9.2 Caillebotte de haricots fraîche (tofu)
 - iii. 12.9.3 Caillebotte de haricots semi-déshydratée et ses sous catégories.
- La catégorie d'aliments 12.11 produits à base de protéines de soja et ses sous catégories devraient être effacées et remplacées par 12.9.1 produits à base de protéines de soja et ses sous catégories
- Des changements rédactionnels complémentaires des titres des catégories d'aliments 04.0, 04.2.1.1, 04.2.2.7, 06.4 et 12.0 sont proposés pour plus de clarté.

Il faudrait noter que si les révisions proposées au FCS en ce qui concerne le soja et les produits à base de soja étaient adoptées, l'appendice du tableau 3 aurait besoin d'être réactualisé pour refléter ces changements apportés aux titres de la catégorie d'aliments. À sa vingt-sixième session, la Commission du Codex Alimentarius (CAC)³ a adopté le présent appendice du tableau 3⁴ à l'étape 8. Pour assister le CCFAC, l'appendice 2 contient un projet d'appendice réactualisé pour le tableau 3 qui incorpore les changements proposés des titres de la catégorie alimentaire. Ces changements sont strictement de nature rédactionnelle.

Appendice 1- Révisions proposées au système de catégorie alimentaire

Les additions proposées sont en caractères **gras**. Les segments ~~retirés~~ sont barrés dans le texte.

I. Révisions proposées pour les titres des catégories alimentaires

04.0 Fruits et légumes (y compris champignons et mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses [~~(y compris les sojas)~~] et l'aloé vera), les algues et les noix et les les graines.

04.2.1.1 Légumes frais non traités (y compris champignons et mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses (**y compris les sojas**) et l'aloé vera), les algues et les noix et les graines

04.2.2.7 Les légumes fermentés (y compris champignons et mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les produits à base d'algues, **excepté les produits à base de soja de la catégorie alimentaire 12.10**

~~{04.3 Les produits à base de soja (non fermentés)}~~

~~{04.3.1 Caillebotte de graines fraîche (tofu)}~~

~~{04.3.2 Caillebotte de graines semi-déshydraté}~~

~~{04.3.2.1 Caillebote à la graine de soja semi-déshydratée à la sauce épaisse mijotée}~~

~~{04.3.2.2 Caillebote à la graine de soja semi-déshydratée cuite à la friture}~~

¹ Chine, Corée, Japon et Thaïlande.

² ALINORM 03/12A, par. 49 et 50.

³ ALINORM 03/41, App. V.

⁴ ALINORM 03/12A, App. III.

~~{04.3.2.3 Caillebote à la graine de soja semi-déshydratée, autre que les catégories alimentaires 04.3.2.1 and 04.3.2.2}~~

06.4 Les pâtes et les nouilles et produits similaires (à savoir feuilles minces en pâte, vermicelle de riz, graine de soja, **les pâtes et les nouilles**)

~~{06.8 Produits à base de graines de soja (excepté les produits à base de graines de soja de la catégorie d'aliments 12.9 et les produits fermentés à base de graines de soja de la catégorie d'aliments 12.10)}~~

12.0 Sels, épices, potages, sauces, salades, produits à base de protéines (y compris les produits à base de protéine de la **graine** soja) et les produits à base de soja fermenté

12.9 Produits à base de protéines:

12.9.1 Produits à base de protéine de la graine de soja

12.9.1.1 Lait à la graine de soja

12.9.1.2 Voile de lait à la graine de soja

12.9.1.3 Autres produits à base de protéine de la graine de soja (y compris la sauce de soja non fermentée)

12.9.2 Graine fraîche (tofu)

12.9.3 Graine semi-déshydratée

12.9.3.1 Caillebote à la graine de soja semi déshydratée à la sauce épaisse mijotée

12.9.3.2 Caillebote à la graine de soja semi déshydratée cuite à la friture

12.9.3.3 Caillebote à la graine de soja semi déshydratée, autre que les catégories alimentaires 12.9.3.1 et 12.9.3.2

12.9.4 Caillebote à la graine de soja déshydratée (kori tofu)

12.9.5 Autres produits à base de protéine

~~{12.10 Produits à base de graine de soja fermentés}~~

~~{12.10.1 Graines de soja fermentées (à savoir natto)}~~

~~{12.10.2 Caillebote fermentée de graines de soja (fromage de graines de soja)}~~

~~{12.10.3 Pâtes fermentées à la graine de soja (à savoir miso)}~~

~~{12.10.4 Sauce de soja fermentée}~~

~~{12.11 Produits de soja à base de protéine}~~

~~{12.11.1 Lait à base de graine de soja}~~

~~{12.11.2 Voile de lait à base de graine de soja}~~

~~{12.11.3 Autres produits à base de graine de soja (y compris sauce de soja non fermentée)}~~

II. Révisions proposées aux descripteurs de la catégorie d'aliments

04.2.2.3 Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues au vinaigre, l'huile, la saumure ou la sauce de soja:

Produits préparés en traitant les légumes crus dans une solution salée. Les légumes fermentés, **excepté les produits à base de soja fermenté** qui sont une sorte de produit conservé dans le vinaigre, sont classés dans 04.2.2.7. **Les produits à base de soja fermenté sont classés dans 12.10.** Exemples inclus: choux macéré dans le vinaigre, concombre macéré dans le vinaigre, olives, oignons macérés dans le vinaigre, champignons à l'huile, cœurs d'artichauts marinés, achar et picalilli. Exemples de légumes marinés dans le vinaigre à l'orientale: *tsukemono* tels que des légumes macérés dans le son de riz (*nuka-zuke*), des légumes macérés dans du *koji* (*koji-zuke*), des légumes macérés dans la lie de sake (*kasu-zuke*), des légumes macérés dans le *miso* (*miso-zuke*), des légumes macérés dans la sauce de soja (*shoyu-zuke*), des légumes macérés dans le vinaigre (*su-zuke*) et des légumes macérés dans la saumure (*shio-zuke*). Autres exemples: le gingembre macéré dans le vinaigre, l'ail macéré et des marinades au piment.

04.2.2.6 Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues, les noix et les pulpes de graines et les préparations (par ex. sauces de desserts à base de légumes, légumes confits) qui n'apparaissent pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.5:

Les pâtes et les pulpes de légumes sont préparées comme il est indiqué pour les purées de légumes (catégorie 04.2.2.5). Néanmoins, les pâtes et les pulpes ont une plus grande quantité de matière sèche et sont généralement utilisées comme composant d'autres aliments (par ex. des sauces). Exemples inclus: pulpe de pomme de terre, pulpe de raifort, extrait d'aloé, salsa (par ex. tomates concassées, oignons, piments, épices et herbes), pâte de haricots rouges doux (*an*), pâte de fèves de café douces (remplissage), ~~tofu frais, film de lait de soja~~, pâte de tomates, pulpe de tomates, sauce tomate, gingembre cristallisé, dessert de légumes à base de fèves (*namagashi*).

04.2.2.7 Légumes fermentés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et des produits à base d'algues, **excepté les produits à base de soja fermenté de la catégorie d'aliments 12.10:**

Les légumes fermentés sont un produit conservé dans le vinaigre, formé par l'action de bactéries d'acide lactique et généralement en présence de sel.⁵ Les produits orientaux fermentés traditionnels à base de légumes sont préparés en séchant les légumes à l'air et en les exposant à des températures ambiantes de façon à permettre aux microorganismes de proliférer; les légumes sont alors placés dans un milieu dépourvu d'oxygène et on leur ajoute du sel (pour générer de l'acide lactique), des épices et des condiments.⁶ Exemples inclus: pâte de piment rouge, produits à base de légumes fermentés (certains *tsukemono* différents de ceux de la catégorie 04.2.2.3), ~~graines de soja fermentées (*natto*)~~, *kimchi* (choux chinois fermenté et préparation à base de légumes) et choucroute (choux fermenté). **Les produits à base de soja fermenté qui se trouvent dans la catégorie d'aliments 12.10 (par ex. *natto*, fromage de graines de soja, *miso* et sauce de soja fermentée) sont exclus.**

{06.8 Produits à base de graines de soja (excepté les produits à base de graines de soja de la catégorie d'aliments 12.9 et les produits fermentés à base de graines de soja de la catégorie d'aliments 12.10):

~~Cette catégorie comprend de la caillebotte de graines de soja (tofu), soit fermentée, soit non fermentée, d'autres produits fermentés à base de graines de soja (par ex. *miso*), le lait de soja, le voile de lait de soja et le fromage de lait de soja.~~

⁵ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 572-576.

⁶ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapitre 11: Vegetable Products, S.L. Wang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 320-323.

Comprend les graines de soja congelées et séchées, cuites ou frites etc.

12.0 Sels, épices, potages, sauces, salades, produits à base de protéines (y compris les produits à base de protéine de la graine soja) et les produits à base de soja fermenté:

C'est une vaste catégorie qui comprend les substances ajoutées aux aliments pour accentuer leur arôme et leur goût (12.1 – sel; 12.2 – épices; 12.3 – vinaigres; et 12.4 - moutardes), certains plats préparés (12.5 – potages; 12.6 – sauces; et 12.7 – salades),), **et les produits composés principalement de protéines dérivées des graines de soja ou d'autres sources (par ex. le lait, les céréales ou les légumes) les substituts et les produits analogues de la viande et les produits à base de poisson (12.9 – produits à base de protéines), et les produits à base de graines de soja fermentées utilisés comme condiments (12.10 – produits à base de graines de soja fermentées).**

12.2 Herbes, épices, condiments (y compris les substituts du sel) et les aromates (par ex. les condiments pour les nouilles instantanées):

Cette catégorie décrit des éléments dont l'emploi sert à rehausser l'arôme et le goût des aliments. Les herbes et les épices sont normalement dérivées de sources botaniques et peuvent être déshydratés, moulues ou entières. Exemples d'herbes : le basilic, l'origan et le thym. Exemples d'épices : le cumin et les graines de carvi. On peut également trouver des mélanges d'épices en poudre ou en pâte. Exemples de mélanges d'épices: condiment au chili, pâte de chili, pâte de curry, curry roux et les cures de séchage et de frottements auxquelles on soumet les surfaces externes de la viande ou du poisson. Les produits de substitution du sel sont des condiments à teneur réduite en sodium destinés à être utilisés dans les aliments à la place du sel. Les aromates comprennent des condiments comme les attendrisseurs de viande, sel à l'oignon, sel à l'ail, mélange de condiments oriental (*dashi*), nappages pour garnir le riz (*furikake*, contenant par ex. des flocons d'algues séchées, des graines de sésame et condiment), **et le condiment pour nouilles, pâte de soja fermentée (*miso*).** Le terme « aromates » tel qu'il est utilisé dans le FCS n'inclut pas les sauces à base d'aromates (par ex. le ketchup, la mayonnaise, la moutarde) ou les assaisonnements.

12.6.2 Sauces non émulsifiées (par ex. le ketchup, la sauce au fromage, la sauce à la crème, la sauce brune à base de jus de viande):

Il s'agit de sauces à base d'eau et de lait, les sauces à base de jus de viande et les sauces d'assaisonnement. Exemples inclus: sauce barbecue, ketchup, sauce au fromage, ~~sauce de soja épaisse~~, sauce Worcestershire, sauce Worcestershire orientale (*tonkatsu sauce*), sauce chili, sauce d'accompagnement douce et aigre et sauce blanche (à base de crème) (qui se compose principalement de lait ou de crème auxquels on ajoute un peu de matière grasse (par ex. du beurre) et de la farine, avec ou sans condiments ou épices).

12.6.4 Sauces limpides (par ex. sauces de poisson):

Il s'agit de sauces limpides, non émulsifiées qui peuvent être à base d'eau. Ces sauces peuvent être utilisées comme aromates ou ingrédients plutôt que comme sauce à base de jus de viande toute prête (pour être servie par ex. sur le rôti de boeuf). Exemples inclus: sauce de soja, ~~sauce de soja~~ et la sauce poisson thaïlandaise (*nam pla*).

12.9 Produits à base de protéines:

Il s'agit des produits essentiellement composés de protéines de soja (12.9.1), de produits à base de caillebotte de soja (12.9.2, 12.9.3 and 12.9.4) et de produits dérivés d'autres sources protéiques (par ex. le lait, les céréales ou les légumes) (12.9.5). ~~Sont compris les protéines de céréales et les protéines végétales, produits analogues des ou produits de remplacement des produits standard, comme la viande, le poisson ou le lait. Exemples: les analogues des protéines végétales, le lait de soja (un lait de remplacement à base de soja), *fu* (un mélange de gluten (protéine végétale) et la farine qui est vendue séchée (cuite) ou crue et sert d'ingrédient, par ex. dans le potage *miso*), *paneer* (protéine lactique coagulée par addition d'acide citrique provenant du jus de citron ou de citron vert ou du petit lait, qui est égouttée pour former une masse solide et qui sert dans les versions végétariennes des hamburgers par ex.), viande protéique et succédanés de poisson et caséinates (par ex. caséine lactique consommable).~~⁷

⁷ Codex Standard for Edible Casein Products (CXSN A-18-2001 Rev. 1).

12.9.1 Produits à base de protéines de la graine soja:

Il s'agit des produits essentiellement composés de protéines de soja, excepté les produits à base de graines de soja non-fermentées des catégories d'aliments 12.9.2 – 12.9.4, mais comprennent la sauce de soja non-fermentée (12.9.1.3).

12.9.1.1 Lait de soja:

Il s'agit de produits préparés à partir de graines de soja séchées et imbibées d'eau, écrasées en purée, diluées dans l'eau, bouillies et égouttées. Le lait de soja peut être consommé en l'état ou servir à préparer d'autres produits à base de soja comme ceux inscrits dans les catégories d'aliments 12.9.2 (caillebotte de soja fraîche (tofu)) et 12.9.1.2 (film de lait de soja).^{8, 9, 10}

12.9.1.2 Film de lait de soja:

Film séché formé à la surface du lait de soja 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. Il est également connu sous le nom de *fuzhu* ou *yuba*.^{11, 12, 13}

12.9.1.3 Autres produits à base de protéines de la graine soja (y compris la sauce de soja non fermentée):

Il s'agit d'autres produits composés essentiellement de protéines de la graine soja, tels que la poudre de lait de soja, vendue en l'état pour être reconstituée, ou comme un mélange contenant un coagulant que le consommateur peut reconstituer pour préparer un tofu mou maison.^{8, 12} La sauce soja non fermentée, connue également sous le nom de sauce non brassée, est aussi comprise. Ce produit peut être fabriqué à partir de protéines végétales telles que les graines de soja déshuilées, hydrolysées à l'acide (par ex. à l'acide chlorhydrique), neutralisées (par ex. au carbonate de soude) et filtrées.^{14, 15}

12.9.2 Caillebotte de soja fraîche (tofu):

Le tofu frais est préparé à partir de graines de soja séchées et imbibées d'eau, écrasées en purée, diluées et égouttées pour produire du lait de soja dont on fait ensuite une caillebotte avec un coagulant, dont on sépare le lactosérum, que l'on place 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 (mou, semi-ferme, ferme).^{8,9}

12.9.3 Caillebotte de soja semi-déshydratée:

Il s'agit de tofu qui a été pressé et placé dans des moules pour former des blocs pour éliminer un peu d'humidité sans pour autant être desséché (voir la catégorie d'aliments 12.9.4). Le tofu semi déshydraté contient habituellement 62% d'eau et a une texture élastique.⁸

12.9.3.1 Caillebotte de soja semi-déshydratée au jus de viande mijoté épais:

Tofu partiellement déshydraté, cuit (mijoté) dans une sauce épaisse (par ex. sauce miso). Le tofu partiellement déshydraté absorbe habituellement la sauce retrouvant ainsi sa texture d'origine.⁸

⁸ *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japan, 1996, pp. 17-18 et 123-131.

⁹ *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japan, 1992, pp. 34-35.

¹⁰ *Ibid.*, pp.141-153.

¹¹ *Ibid.*, pp. 168-169.

¹² *World Food Japan*, Lonely Planet, 2002, p. 35.

¹³ *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japan, 1996, p. 31.

¹⁴ CX/PFV 02/9, Avant-projet de la norme Codex pour la sauce de soja (à l'étape 3 de la procédure du Codex).

¹⁵ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapitre 6: Oriental Soy Foods, K.S. Liu, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 181-187.

12.9.3.2 Caillebotte de soja semi-déshydratée frite:

Tofu partiellement déshydraté, passé à la friture qui peut être consommé en l'état ou être cuit (par ex. mijoté dans la sauce) après avoir été frit.^{8, 16}

12.9.3.3 Caillebotte de soja semi-déshydratée, différente des catégories d'aliments 12.9.3.1 et 12.9.3.2:

Tofu partiellement déshydraté qui n'a pas été préparé en mijotant dans une sauce épaisse (par ex. miso) ou par friture. Il comprend des produits grillés et broyés qui peuvent être combinés avec d'autres ingrédients (par ex. pour faire une boulette ou un pain de viande).⁸

12.9.4 Caillebotte de soja déshydratée (kori tofu):

Tofu dont toute l'humidité a été éliminée. Il peut être reconstitué avec de l'eau ou de la sauce pour être consommé ou est utilisé directement dans des plats préparés. On peut aussi le frire ou bien le cuire à feu doux dans une sauce.⁸

12.9.5 Autres produits à base de protéine:

Comprend des **protéines du lait**, des protéines de céréales et des protéines végétales analogues de ou produits de substitution pour des produits standard, comme la viande, le poisson ou le lait. Exemples: protéines végétales analogues, ~~lait de soja (succédané de lait à base de soja)~~, *fu* (un mélange de gluten (protéines végétales) et farine qui est vendue séchée (cuite) ou crue et qui sert d'ingrédient, par ex dans le potage miso), *paneer* (protéine lactique coagulée par addition d'acide citrique provenant de jus de citron ou de citron vert ou de petit lait, qui est égouttée pour former une masse solide et qui sert dans les versions végétariennes des hamburgers par ex.), viande protéique et succédanés de poisson. ~~et caseinates (par ex. easéine lactique consommable).~~⁷

{12.10 Produits à base de soja fermenté}:

Il s'agit de tous les sojas fermentés et tous les produits à base de soja fermenté utilisés comme condiments.

{12.10.1 Soja fermenté (par ex. natto)}:

Le produit est préparé à partir de graines de soja qui ont été ébouillantées et fermentées avec un certain champignon (levain). Les graines douces et entières sont recouvertes d'un polymère visqueux et collant et ont un goût sucré et un arôme distinct. Les produits comme *dou chi* (Chine), *natto* (Japon) et *tempeh* (Indonésie) sont aussi compris.

{12.10.2 Caillebotte de soja fermenté (fromage de soja)}:

Le produit est préparé en confectionnant une caillebotte de soja pendant le processus de fermentation. C'est un produit doux, aromatisé, de couleur rouge ou jaune du riz ou gris-vert.

{12.10.3 Pâte de soja fermenté (par ex. miso)}:

Le produit est fait de graines de soja, de farine de froment, de sel et d'eau, et à partir du processus de fermentation. Le produit comprend aussi *dou jiang* (Chine), *doenjang* (République de Corée) ou *miso* (Japon). Il peut être utilisé dans la préparation des potages et des sauces pour salades ou comme condiment.^{8,17}

{12.10.4 Sauce de soja fermenté }:

Il s'agit d'une sauce limpide, non-émulsifiée faite à partir de graines de soja, de farine de froment, de sel et d'eau dans un processus de fermentation.

¹⁶ Ibid., pp. 162-163.

¹⁷ Ibid., pp. 173-181.

Appendice 2- Appendice au tableau 3 proposée et mise à jour

PROJET D'AMENDEMENTS AUX CATEGORIES D'ALIMENTS OU DENREE ALIMENTAIRE INDIVIDUELLE EXCLUES DES CONDITIONS GENERALES DU TABLEAU 3

(APPENDICE AU TABLEAU 3 DE LA NORME GENERALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES)

(A L'ETAPE 8 DE LA PROCEDURE)

L'emploi des additifs dans le tableau trois dans les aliments suivants est régi par les dispositions des tableaux un et deux.

Numéro de catégorie	Catégorie d'aliment
01.1.1	Lait et babeurre (excepté le babeurre traité à ultra haute température)
01.2	Produits laitiers fermentés et présurés (nature) à l'exclusion de la catégorie 01.1.2 (Boissons à base de produits laitiers)
01.4.1	Crème pasteurisée
01.4.2	Crèmes stérilisées, UHT, fouettées ou à fouetter et à teneur réduite en matières grasses
02.1	Graisses et huiles essentiellement anhydres
02.2.1.1	Beurre et beurre concentré (<u>beurre uniquement</u>)
04.1.1	Fruits frais
04.2.1	Légumes frais (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses [y compris les graines de soja], et l'aloé vera), les algues et les noix et les graines
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses [y compris les graines de soja], et l'aloé vera), les algues et les noix et les graines
04.2.2.7	Légumes fermentés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses [y compris les graines de soja], et l'aloé vera), et les produits à base d'algues excepté les produits fermentés à graine de soja de la catégorie alimentaire 12.0
06.1	Céréales entières, brisées ou en flocons, y compris le riz.
06.2	Farines et amidons
06.4.1	Pâtes alimentaires fraîches et produits similaires
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier
09.1	Poissons frais et produits dérivés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
09.2	Poisson transformé et produits dérivés y compris mollusques, crustacés et échinodermes
10.1	Œufs frais
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides
10.2.2	Produits à base d'œufs surgelés
11.1	Sucre raffiné et sucres bruts
11.2	Sucre roux, sauf produits de la catégorie 11.1.3 (sucre blanc en poudre, sucre roux en poudre, sirop de glucose, sirop de glucose sec, sucre de canne brut)
11.3	Solutions et sirops (partiellement invertis, incluant mélasses, et exceptés les produits de la catégorie 11.1.3 (sucre blanc, sucre roux en poudre, sirop de glucose, sirop de glucose sec, sucre de canne brut)
11.4	Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, nappages)
11.5	Miel
12.1	Sel
12.2	Fines herbes, épices et assaisonnements (y compris les succédanés du sel) et condiments (<u>uniquement</u> fines herbes et succédanés de sel)
13.1	Aliments pour nourrissons, et préparations de suite, et aliments pour nourrissons ayant une fin médicale particulière
13.2	Aliments de sevrage pour nourrissons et jeunes enfants Aliments complémentaires pour nourrissons et jeunes enfants

13.3.2	Aliments diététiques à des fins médicales particulières destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants
14.1.1.1	Eaux minérales naturelles et eaux de source (<u>Uniquement</u> eaux minérales naturelles)
14.1.2	Jus de fruits et de légumes
14.1.3	Nectars de fruits et de légumes
14.1.5	Café, succédanés de café, thé, infusions, et autres boissons chaudes à base de céréales à l'exclusion du cacao.
14.2.3	Vins de raisin

GRECE:

Au nom du gouvernement grec, en faisant référence au RAPPORT DE LA TRENTE-CINQUIEME SESSION DU CCFAC – ALINORM 03/12A – ANNEXE II, sous boissons spiritueuses distillées contenant plus de 15% d'alcool (sous-section 14.2.6. – Page 82), nous aimerions attirer votre attention sur les changements rédactionnels suivants afin d'être cohérent avec les termes officiels scientifiques:

1) **Ouzo** est une **boisson spiritueuse** et non une liqueur. (Selon leurs définitions scientifiques officielles, la liqueur contient une teneur en sucre minimale de 100g/lit que l'on appelle du sucre inverti, tandis que **ouzo** est incolore et sa teneur en sucre ne peut pas excéder un maximum de 50g/lit – et, par conséquent, ouzo est une boisson spiritueuse). Le rapport de la trente-cinquième session du CCFAC Annexe II, sous-section 14.2.6. – Page 82, mentionné ci-dessus devrait donc être corrigé comme suit (souligné):

- **Ouzo** (boisson spiritueuse grecque parfumée à l'anis)

2) **Tsikoudia**, est une **eau-de-vie de marc de raisin** et non du grappa (qui, à notre connaissance, est une boisson italienne). Par conséquent, le rapport de la trente-cinquième session du CCFAC Annexe II, sous-section 14.2.6. – Page 82, mentionné ci-dessus, devrait donc être corrigé comme suit (souligné):

-**Tsikoudia** (eau-de-vie de marc de raisin de Crète)

3) **Tsipouro** est une **eau-de-vie de marc de raisin**.

C'est pourquoi il faudrait ajouter ce qui suit (entre parenthèses) à côté de tsipouro (souligné):

- **Tsipouro** (eau-de-vie de marc de raisin provenant de plusieurs régions de Grèce)

Les changements rédactionnels ci-dessus sont compatibles avec la science et le RÈGLEMENT (EEC) No 1576/1989 DU CONSEIL qui organise la définition, la description et la présentation des boissons spiritueuses.

ESPAGNE:

Les observations suivantes sont proposées à propos du projet de descripteurs révisés des catégories d'aliments:

Inclusion dans la catégorie « 01.0 produits laitiers et produits analogues, sauf les produits de la catégorie d'aliments 02.0 », ou une sous-catégorie dans laquelle est expliqué ce que « analogues » veut dire.

Inclusion dans la catégorie « 01.3 lait condensé et analogues (nature) », ou une sous-catégorie dans laquelle est expliqué ce que « analogues » veut dire

Dans la catégorie 01.3, lorsqu'on compare les textes rédigés en espagnol, en français et en anglais, les trois versions ne correspondent pas.

En espagnol, le libellé est le suivant: « comprend les sortes de lait condensé et évaporé, nature, sucré et aromatisé, tout comme ».

En français: comprend les différentes sortes de lait concentré nature et sucré, laits évaporés et leurs analogues ».

En anglais: « comprend les sortes de de lait condensé nature et sucré, laits évaporés et leurs analogues ».

Nous sommes d'avis qu'en espagnol, la version devrait être libellée comme suit:

« Comprend les sortes de lait concentré nature et sucré, laits évaporés et leurs analogues ... ».

Dans les versions espagnole, française et anglaise de l'explication du sous paragraphe 01.6.5 « analogues de fromage », il est écrit « produits similaires » et « fromage d'imitation ». Chacun devrait être défini séparément ou ils devraient être combinés dans un seul terme.

Dans l'explication du sous-paragraphe 01.6.2.2 « fromage à croûte ou affiné », la note de bas de page 13 apparaît et indique la différence entre la croûte et le revêtement du fromage. Cette note de bas de page devrait être incorporée au texte de la sous catégorie 01.6.2.2 ou bien on devrait créer une nouvelle sous catégorie appelée « revêtement du fromage ».

Dans la sous catégorie 02.1.2 « graisses et huiles végétales », les « graisses » et les « huiles végétales » devraient être séparées en deux sous-catégories, étant donné qu'il s'agit de produits différents contenant éventuellement des additifs différents.

Dans la sous-catégorie 03.0 « glaces alimentaires, y compris les sorbets laitiers et les sorbets », les glaces à base de graisse végétale devraient être comprises dans la catégorie 02.4 et, de la même façon, les glaces à base de lait devraient être incluses dans la catégorie 01.7, afin d'unifier les critères et d'éviter toute confusion.

Dans l'explication du sous-paragraphe 04.1.2.1 « fruits congelés », « jus et sirop de sucre » sont inclus dans cette catégorie. Nous sommes d'avis que ces produits devraient être inclus dans cette catégorie de fruits congelés.

Dans l'explication du sous-paragraphe 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 (par ex. le beurre de cacahuètes) », il faudrait faire une sous-division entre les purées et les pâtes à tartiner, parce que les exigences d'ordre technologique en matière d'additifs sont différentes.

Dans l'explication du sous-paragraphe 04.1.2.8 « préparations à base de fruits, y compris la pulpe, les purées, les écrimages de fruits et le lait de coco », nous pensons que le lait de coco devrait être exclu car il n'appartient pas à cette catégorie et parce qu'il peut être regroupé avec d'autres produits, comme le lait d'amandes, les boissons tirées du chufa (amande de terre) etc., qui pourraient être inclus dans leur propre sous-catégorie.

Dans la sous-catégorie 05.2 « confiserie, y compris les bonbons durs et mous, le nougat etc., autre que les catégories d'aliments 05.1., 05.3 et 05.4 », il faudrait créer des sous-divisions telles que:

05.2.1 Bonbons durs,

05.2.2 Bonbons mous,

05.2.3 Nougat et masssepain,

parce que les exigences d'ordre technologique en matière d'additifs sont différentes.

L'en-tête du sous-paragraphe 07.1.4 devrait contenir les: « mélanges préparés », étant donné qu'il y est uniquement fait référence dans la sous catégorie 07.2.3.

Il serait souhaitable de compléter l'explication du sous paragraphe 08.2.1.2 « viande (viande salée comprise) conservée et viande fabriquée, séchée et non traitée par la chaleur, la volaille de basse-cour, produits de gibier entiers ou en morceaux » avec un exemple de produit espagnol consistant en des morceaux entiers de viande, comme de la longe farcie, du saucisson, du jambon ibérien.

Dans la sous-catégorie « 12.3 vinaigres », nous considérons nécessaire de subdiviser cette catégorie en deux sous-catégories:

12.3.1 Vinaigres blancs et

12.3.2 Autres vinaigres, parce que les exigences d'ordre technologique en matière d'additifs sont différentes.

Dans le titre de la sous-catégorie 12.5.2 « mélanges pour potages et bouillons », il faudrait inclure les mots « séchés ou déshydratés » pour éviter toute confusion.

Dans l'explication de la sous-catégorie 12.6.2 « sauces non émulsifiées (par ex. le ketchup, la sauce au fromage, la sauce à la crème, la sauce brune au jus de viande, les mots « salsa de tomate » [= sauce tomate] devraient être éliminés de la version espagnole et devraient être remplacés par « ketchup » pour éviter toute confusion avec la sous-catégorie 04.2.2.6.

Dans la sous-catégorie 14.1.1.2 eau de table et eau gazeuse artificielle, les produits inclus pourraient engendrer une confusion avec les boissons gazéifiées et non gazéifiées qui contiennent des arômes et autres additifs et qui devraient être incluses dans la sous-catégorie 14.1.4. Dans un souci de clarté accrue, seules les eaux traitées et purifiées auxquelles il n'est pas fait référence dans la sous-catégorie 14.1.1.1 devraient être comprises dans la sous-catégorie 14.1.1.2.

Les boissons dites énergisantes, à cause de leur formulation, devraient être placées dans une sous-catégorie séparée et ne pas être incluse dans la sous-catégorie 14.1.4.1.

Pour ce qui est de la catégorie 16.0 aliments composés, son inclusion n'est pas justifiée, considérant le fait que ces ingrédients sont compris dans les abondantes catégories prévues et c'est là qu'ils doivent respecter le principe de transfert.

ÉTATS-UNIS:

Les Etats-Unis d'Amérique apprécient l'occasion qui leur est donnée de fournir des observations suivantes concernant le projet de système de classification des aliments (FCS) révisé de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA).

1. Recommandations pour aligner le FCS de la NGAA sur l'Avant-projet de Norme générale du Codex pour les préparations pour nourrissons et les préparations à fins médicales spéciales destinées aux nourrissons¹⁸

Les changements apportés aux titres et descripteurs des catégories d'aliments du FCS présentés ci-après, sont recommandés afin d'aligner le FCS sur le champ d'application de l'Avant-projet de Norme générale du Codex pour les préparations pour nourrissons et les préparations à fins médicales spéciales destinées aux nourrissons. Notre proposition séparerait les aliments diététiques pour nourrissons des ceux destinés aux adultes en plaçant toutes les préparations pour nourrissons dans la sous-catégorie 13.1 de la catégorie d'aliments 13.0. Cette approche est logique du point de vue de la sécurité et de la technologie alimentaires. Nous proposons les révisions suivantes de la catégorie d'aliments 13.0 et les descriptions de ses sous-catégories.

Les changements proposés sont **en caractères gras**. Les effacements proposés sont ~~ratués~~

13.1 Les préparations pour nourrissons **et**, les préparations de suite **et les préparations à fins médicales spéciales destinées aux nourrissons**

13.1.1 Préparations pour nourrissons

13.1.2 Préparations de suite

13.1.3 Préparations à fins médicales spéciales destinées aux nourrissons

13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et jeunes enfants

13.3 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales **(excepté les produits de la catégorie d'aliments 13.1)** ~~{y compris ceux destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants}~~

~~{13.3.1 Aliments diététiques à fins médicales spéciales destinées aux adultes}~~

~~{13.3.2 Aliments diététiques à fins médicales spéciales destinées aux nourrissons et jeunes enfants}~~

13.4 Préparations diététiques hypocaloriques à fins amaigrissantes

13.5 Aliments diététiques (par ex. aliments complémentaires de régime) excluant les produits ou catégories d'aliments 13.1- 13.4 et 13.6

13.6 Compléments alimentaires

¹⁸ ALINORM 04/27/26, Annexe V.

13.1 Préparations pour nourrissons—et préparations de suite, préparations à fins médicales spéciales destinées aux nourrissons:

Aliments qui sont destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants comme il est précisé dans les sous-catégories 13.1.1, ~~et~~ 13.1.2, et **13.1.3**.

13.1.1 Préparations pour nourrissons:

Un succédané du lait humain pour nourrissons (âgés de plus de 12 mois), spécialement préparé pour fournir l'unique source d'alimentation pendant les premiers mois de la vie jusqu'à l'introduction d'une alimentation appropriée. Le produit existe sous forme liquide, soit comme produit prêt à consommer, soit reconstitué à partir d'une poudre. Les produits autres que ceux couverts par la catégorie d'aliments ~~13.3.2~~ **13.1.3**, peuvent être des protéines hydrolysées et/ou à base d'acides aminés, ou à base de lait.

13.1.2 Préparations de suite:

Les aliments destinés à être utilisés comme une partie liquide de l'alimentation complémentaire des nourrissons (âgés d'au moins 6 mois) et des jeunes enfants (âgés de 1 à 3 ans)¹⁹ peuvent être prêts à consommer ou en poudre pour être reconstitués avec de l'eau. Les produits autres que ceux couverts par la catégorie d'aliments ~~13.3.2~~ **13.1.3**, peuvent être des protéines hydrolysées à base de soja et/ou à base d'acides aminés, ou à base de lait.

13.1.3 Préparations à fins médicales spéciales destinées aux nourrissons:

Il s'agit d'aliments de régime spéciaux, spécialement fabriqués ou formulés et présentés pour gérer le régime des nourrissons et qui ne peuvent être utilisés que sous suivi médical. Ces préparations sont destinées à l'alimentation exclusive ou partielle des nourrissons ayant une capacité limitée ou déficiente à se nourrir, à digérer, à absorber ou à métaboliser des préparations pour nourrissons ordinaires ou certains des nutriments qu'elles contiennent, ou bien ayant d'autres besoins spéciaux en nutriments déterminés médicalement, dont on ne peut pas maîtriser l'alimentation uniquement en modifiant le régime alimentaire normal, par d'autres aliments diététiques ou de régime ou par une combinaison des deux.²⁰

[13.2 Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants:

Ces aliments sont destinés aux nourrissons âgés de 6 mois et plus et pour une adaptation progressive des nourrissons et des enfants à l'alimentation normale. Il peut s'agir de produits prêts à consommer ou en poudre à reconstituer avec de l'eau, du lait ou tout liquide approprié.²¹ Ces aliments excluent les préparations pour nourrissons (13.1.1)—et, les préparations de suite (13.1.2) et les **préparations à fins médicales spéciales (13.1.3)**.²² Les exemples comprennent: les « aliments pour bébés » pour nourrissons à base de céréales, de fruits, de légumes et de viande, « aliments 2^{ème} âge, » et les « aliments juniors »; les farines lactées, les biscuits et biscottes pour enfants.]

13.3 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (sans les produits de la catégorie d'aliments 13.1) ~~comprenant ceux pour nourrissons et jeunes enfants~~:

Il s'agit d'aliments destinés à un usage alimentaire spécial, spécialement fabriqués, formulés et présentés pour gérer l'alimentation des patients et qui ne peuvent être utilisés que sous suivi médical.

Ils sont destinés à l'alimentation exclusive ou partielle des patients ayant une capacité limitée ou déficiente à se nourrir, à digérer, à absorber ou à métaboliser des préparations pour nourrissons ordinaires ou certains des nutriments qu'elles contiennent, ou bien ayant d'autres besoins spéciaux en nutriments déterminés médicalement, dont on ne peut pas maîtriser l'alimentation uniquement en modifiant le régime alimentaire normal, par d'autres aliments diététiques ou de régime ou par une combinaison des deux.

¹⁹ Norme Codex pour préparations pour nourrissons (CXSN 156-1987, amendé en 1989).

²⁰ Norme Codex pour le libellage ou réclamations concernant les aliments à des fins médicales spéciales (CXSN 180-1991).

²¹ Norme Codex pour les aliments à base de céréales transformées destinées à l'alimentation pour les nourrissons et les jeunes enfants (CXSTAN 74-1981, amendé en 1991 en révision).

²² Norme Codex pour les aliments pour bébés en boîte (CXSN 073-1981, amendé en 1989).

~~[13.3.1 Aliments diététiques à des fins médicales spéciales destinés aux adultes]:~~~~Aliments tels qu'ils sont décrits dans 13.3 uniquement destinés à être utilisés par des enfants plus âgés et des adultes.~~~~[13.3.2 Aliments diététiques à des fins médicales spéciales destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants]:~~~~Aliments tels qu'ils sont décrits dans 13.3 destinés à être utilisés par des nourrissons et des jeunes enfants. Exemples inclus: préparations pour nourrissons, préparations de suite, biscuits, biscottes et céréales formulées pour être utilisées sous suivi médical.~~**2. Changements rédactionnels recommandés**

Les changements rédactionnels suivants recommandés pour les descripteurs de la catégorie d'aliments sont des changements rédactionnels résultant de la révision du FCS lors de la trente-cinquième session du CCFAC. Ces changements reflètent:

- (1) inclusion de la nouvelle catégorie d'aliments 07.1.6 (mélanges pour pain et boulangerie ordinaire) qui affecte les descripteurs des catégories d'aliments 06.2.1, 06.6, 07.1.4, 07.1.6, 07.2 et 07.2.3;
- (2) libellé parallèle dans les descripteurs pour les boissons aromatisées à base d'eau gazéifiée et non gazéifiée (respectivement 14.1.4.1 et 14.1.4.2); et
- (3) texte mineur et police de corrections (01.2.2, 1.4.3, 01.5, 01.5.1, 01.5.2, 01.8.1, 06.7, 08.2.1.1, 08.3.1.1, 12.3 et 15.1).

Les changements proposés sont en **caractères gras**. Les effacements proposés sont ~~ratés~~ dans le texte.

01.2.2 LAIT CAILLÉ (NATURE):

Le lait caillé nature, produit par l'action ~~de l'enzyme rennine~~ **d'enzymes de coagulation du lait**. Comprend le lait coagulé. Les produits de lait caillé aromatisé se trouvent dans la catégorie 01.7.

01.4.3 Crème caillée (nature):

Crème épaisse et visqueuse formée à partir ~~de l'action enzymatique~~ **d'action d'enzymes de coagulation du lait**. Comprend la crème aigre (crème soumise à une fermentation d'acide lactique obtenue comme il est décrit pour le lait battu (01.1.1.2)).²³

01.5 Poudre de lait et poudre de crème et poudres analogues (nature):

Comprend des **poudres de lait** nature, des poudres de crème ou une combinaison des deux et leurs analogues. Comprend des produits à base de lait écrémé, demi-écrémé, à faible teneur en matières grasses et du lait entier.

01.5.1 Poudre de lait et poudre de crème (nature):

Produits laitiers obtenus en enlevant partiellement l'eau du lait ou de la crème et fabriqué en poudre.²⁴ **Comprend** de la caséine et des caséinates.²⁵

01.5.2 Poudres de lait et de crème analogues (nature):

Produits à base d'émulsion d'eau dans la matière grasse et séchés pour un autre usage que celui de blanchir les boissons (01.3.2). ~~Les produits peuvent être aromatisés.~~ Exemples : les imitations de mélanges de crèmes sèches.

²³ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 393.

²⁴ Norme Codex pour le lait en poudre et la crème en poudre (CXSN 207-1999).

²⁵ Norme Codex pour les produits à base de caséine alimentaire (CXSN A-18-2001 Rev. 1).

01.8.1 Lactosérum et produits à base de lactosérum, excepté la caillebotte:

Le lactosérum est le liquide qui se sépare du caillé après la coagulation du lait, de la crème, du lait écrémé ou du lait battu avec des enzymes **de coagulation du lait semblables à de la présure**, liquide apparaissant pendant la fabrication du fromage, de la caséine ou de produits similaires. Le lactosérum acide est obtenu après coagulation du lait, de la crème, du lait écrémé ou du lait battu, essentiellement à l'aide d'acides du type de ceux utilisés pour fabriquer le fromage frais.²⁶

06.2.1 Farines:

La farine est obtenue par mouture de graines, des céréales et des tubercules (par ex. le manioc). Les farines comprennent les pâtes de farine pour la boulangerie, pâtisserie, biscotterie et biscuiterie, la farine pour le pain, la pâtisserie, les nouilles et les pâtes et les mélanges de farine (mélanges physiques de farines obtenus à partir de différentes céréales ou graines, qui diffèrent des mélanges pour produits de boulangerie (mélanges secs contenant de la farine et d'autres ingrédients, ~~catégorie~~ **catégories 07.1.6 (mélanges pour produits de boulangerie ordinaires) et 07.2.3 (mélanges produits de boulangerie fine)**). Exemples: farine de blé dur, farine levante, farine enrichie, farine instantanisée, farine de maïs, son, farina, farine de soja torréfié (*kinako*), farine de konjac (gélatine en forme de langue de diable, *konnayaku-ko*) et *maida* (farine de froment raffinée).

06.6 Pâtes (par ex. à pain ou pour poissons ou volaille):

Produits contenant des céréales en flocons ou en graines ou bien des graines qui une fois combinées avec d'autres ingrédients (comme par ex. des œufs, de l'eau, du lait) sont utilisés comme revêtement pour du poisson ou de la volaille de basse-cour. Les produits sont d'habitude vendus comme mélange sec du composant de la céréale ou de la graine. Les exemples inclus sont la pâte pour *tempura*. Les pâtes (par ex. à pain) se trouvent dans 07.1.4 et les autres mélanges (par ex. pour pain ou gâteaux) se trouvent **respectivement** dans **07.1.6 et 07.2.3**.

06.7 Gâteaux de riz (de type oriental uniquement):

Produits préparés à partir de riz trempé, drainé, ébouillanté, pétri, et façonnés en forme de gâteaux (par ex. des *mochi* japonais, des *teuck* coréens).²⁷ Des chips faites de grains de riz, également appelés « tourteaux de riz » sont rangés dans la catégorie 15.1 et les gâteaux de riz pour le dessert se trouvent dans 06.5. La catégorie 06.7 devrait aussi inclure le riz transformé et les produits de riz enrichi tels que les produits pré-cuits, vendus en boîtes, réfrigérés ou congelés; et les produits à base de riz transformé vendus dans des sachets souples stérilisables. Il faut pas confondre avec la catégorie 06.1 (graines entières, cassées ou en flocons, y compris le riz) qui n'est destinée à inclure que des céréales et des graines non transformées, entières, décortiquées.

07.1.4 Produits de type pain, y compris les farces à base de pain et la chapelure:

Comprend des produits à base de pain tels que les croustons, la farce à pain et les mélanges pour farce et les pâtes préparées (par ex. pour biscuits). Les mélanges pour pain sont compris dans la catégorie ~~07.2.3~~ **07.1.6**.

07.1.6 Mélanges pour pain et pour produits de boulangerie ordinaires:

Comprend tous les mélanges contenant les ingrédients secs auxquels on ajoute des ingrédients mouillés (par ex. de l'eau, du lait, de l'huile, du beurre, des œufs) pour préparer une pâte pour produit cuit au four appartenant aux catégories d'aliments allant de 07.1.1 à 07.1.5. Exemples inclus: mélange pour pain français: mélange pour pain en boîte en fer blanc, mélange pour pannetone, mélange pour ciabatta, entre autres. **Les mélanges pour produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, petits fours, crêpes) se trouvent dans la catégorie 07.2.3.**

07.2 Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, canapés) et mélanges:

Comprend les sous catégories pour produits prêts-à-consommer (07.2.1 et 07.2.2) et les mélanges (07.2.3) pour la préparation de produits de boulangerie **fine**.

²⁶ Norme Codex pour la poudre de sérum (CXSN A-15-1995).

²⁷ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 1: Rice Products, B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 16.

07.2.3 Produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, crêpes):

Mélanges contenant les ingrédients secs auxquels on ajoute des ingrédients mouillés (par ex. de l'eau, du lait, de l'huile, du beurre, des oeufs) pour préparer une pâte destinée à un produit de boulangerie **fine**. Exemples inclus: ~~mélange pour pain~~, mélange pour gâteaux, mélange pour confiserie, mélange pour crêpes, mélange pour pâtés et mélange pour gaufres. La pâte préparée se trouve dans la catégorie 07.1.4. **Les mélanges pour les produits de boulangerie ordinaire (par ex. le pain) se trouvent dans la catégorie 07.1.6.**

08.2.1.1 Viande conservée (viande salée comprise) non traitée par la chaleur, volaille de basse-cour et produits à base de gibier entier ou en morceaux:

Les produits sont salés et traités au chlorure de sodium. Les produits conservés secs (salés à sec) sont préparés en frottant la surface de la viande directement avec du sel. Les produits conservés par voie humide sont préparés en plongeant la viande dans une solution de saumure. Les produits salés par pompe sont préparés en injectant de la saumure dans la viande. On peut aussi obtenir une salaison en y ajoutant

des additifs ~~tels que du nitrate de soude et/ou du nitrite de sodium~~. Les produits fumés sont également inclus ici.²⁸ Exemples inclus: bacon (secs, conservés-salés, conservés par immersion, salés par pompe); bacon latéral; corned beef; bœuf mariné et différents types de produits orientaux au vinaigre: viande miso (*miso-zuke*), viande *koji* (*koji-zuke*) et viande à la suce de soja (*shoyu-zuke*).

08.3.1.1 Viande pulvérisée conservée (viande salée comprise) non traitée par la chaleur, volaille de basse-cour et produits à base de gibier:

Les produits sont salés et traités au chlorure de sodium. Les produits conservés secs (salés à sec) sont préparés en frottant la surface de la viande directement avec du sel. Les produits conservés par voie humide sont préparés en plongeant la viande dans une solution de saumure. Les produits salés par pompe sont préparés en injectant de la saumure dans la viande. On peut aussi obtenir une salaison en y ajoutant

des additifs ~~tels que du nitrate de soude et/ou du nitrite de sodium~~. Les produits fumés sont également inclus ici. Exemples inclus: chorizos (saucisses de porc épicées), produits de type salami, salchichon, tocino (saucisse conservée fraîche), pepperoni, et saucisse fumée.

12.3 Vinaigres:

Liquide produit par fermentation de l'éthanol provenant d'une source acceptable (par ex. vin, cidre). Exemples inclus: vinaigre de cidre, vinaigre de vin, vinaigre de malt, vinaigre d'alcool, **vinaigre de grains** et vinaigre de fruit (vin).²⁹

14.1.4.1 Boissons aromatisées à base d'eau gazéifiée:

Comprend les boissons aromatisées à base d'eau gazéifiée auxquelles on a ajouté du gaz carbonique avec des édulcorants intenses nutritifs et/ou non-nutritifs et d'autres additifs alimentaires autorisés. Comprend les *gaseosa* (des boissons à base d'eau avec adjonction de gaz carbonique, d'édulcorant et d'arômes) et les sodas tels que les colas, les boissons du type Dr. pepper, la bière de sassafras, citron vert et types d'agrumes, tous deux étant des sortes de régime/allégées et normales. Ces boissons peuvent être limpides, troubles ou bien elles peuvent contenir des particules (par ex. des morceaux de fruits). Comprend les boissons dites "énergisantes" qui **sont gazéifiées** et qui contiennent de fortes doses de nutriments et autres ingrédients (par ex. de la caféine, taurine et carnitine).

14.1.4.2 Boissons aromatisées à base d'eau non gazéifiée, y compris les punches et les ades:

Comprend les boissons aromatisées à base d'eau sans gaz carbonique, des boissons à base de jus de fruits et de légumes (par ex. boissons à base d'amande, d'anis, de noix de cocos et les boissons au ginseng), ades aromatisé aux fruits (par ex. limonade, orangeade), squashes (boissons sans alcool à base d'agrumes), capile groselha, boissons à l'acide lactique, boissons à base de café et de thé prêtes-à boire

²⁸ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 439-445.

²⁹ *Ibid.*, pp. 719-720.

avec ou sans lait ou matières sèches du lait les boissons à base de plantes (par ex. le thé glacé, le thé glacé aromatisé aux fruits, boissons cappucino frappées en boîtes) et des boissons pour le « sport » contenant des électrolytes. Les boissons peuvent être limpides ou contenir des particules (par ex. des morceaux de fruits) et peuvent être non sucrées, ou sucrées avec du sucre ou un édulcorant de haute intensité non nutritif. **Comprend les boissons dites « énergisantes » non-gazéifiées et contenant de hautes doses de nutriments et d'autres ingrédients (par ex. de la caféine, de la taurine, de la carnitine).**

15.1 Produits apéritif à base de pomme-de-terre, de céréales, de farine ou d'amidon (provenant de racines et tubercules, de légumes à cosse et de légumineuses):

Comprend tous les produits apéritif nature et aromatisés, mais exclut les crackers nature (catégorie 07.1.2). Exemples inclus: les chips, popcorn, bretzels, crackers à base de riz (*senbei*), crackers aromatisés (par ex. crackers aromatisés au fromage), *bhujia* (*namkeen*; produit pour apéritif fait d'un mélange de farines, de maïs, de pommes-de-terre, de sel, de fruits déshydratés, de cacahuètes, d'épices, de colorants, d'arômes et d'antioxydants et *papads* (préparés à base de farine de riz mouillée ou à partir de farine de pois noirs ou de pois à vache, mélangées à du sel et à des épices, dont on confectionne des boulettes ou des gâlettes).

3. Changements apportés à l'appendice du tableau 3

Les États-Unis notent que la révision du FCS et son adoption ultérieure vont nécessiter la révision de l'appendice du tableau 3. L'appendice actuel du tableau 3³⁰ a été adopté à l'étape 8 lors de la vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius.³¹ Pour assister le CCFAC, les États-Unis ont fourni un projet d'appendice réactualisé pour le tableau 3 en y incorporant les changements apportés à l'appendice de ce document. Les changements sont destinés à actualiser le titre de la catégorie d'aliments 13.2 de façon à être cohérent avec le titre dont il a été convenu lors de la trente-cinquième session du CCFAC,³² et pour actualiser les titres des catégories d'aliments 13.1 et 13.3.2 afin de refléter nos propositions de changements et d'aligner le FCS de la NGAA avec l'avant-projet de norme générale du Codex pour les préparations pour nourrissons et les préparations à fins médicales spéciales destinées aux nourrissons. Ces changements sont strictement de nature rédactionnelle. Les États-Unis observent que les révisions supplémentaires de l'appendice du tableau 3 peuvent être nécessaires en fonction du résultat des débats sur le FCS lors de la trente-sixième session du CCFAC.

Appendice – Appendice proposée actualisée du tableau 3

PROJET D'AMENDEMENTS AUX CATEGORIES D'ALIMENTS OU DENREES ALIMENTAIRES INDIVIDUELLES EXCLUES DES CONDITIONS GENERALES DU TABLEAU 3

(APPENDICE AU TABLEAU 3 DE LA NORME GENERALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES)

(À L'ÉTAPE 8 DE LA PROCÉDURE)

L'emploi des additifs catégorisés dans le tableau trois dans les aliments suivants est régi par les dispositions des tableaux un et deux.

Numéro de catégorie	Catégorie d'aliment
01.1.1	Lait et babeurre (excepté le babeurre traité à ultra haute température)
01.2	Produits laitiers fermentés et présurés (nature) à l'exclusion de la catégorie 01.1.2 (Boissons à base de produits laitiers)
01.4.1	Crème pasteurisée
01.4.2	Crèmes stéréilisées, UHT, fouettées ou à fouetter et à teneur réduite en matières grasses
02.1	Graisses et huiles essentiellement anhydres
02.2.1.1	Beurre et beurre concentré (<u>beurre uniquement</u>)
04.1.1	Fruits frais

³⁰ ALINORM 03/12A, Annexe. III.

³¹ ALINORM 03/41, Annexe. V.

³² ALINORM 03/12A, Annexe II.

- 04.2.1 Légumes frais (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses [(y compris les graines de soja)] et l'aloé vera), les algues et les noix et les graines
- 04.2.2.1 Légumes surgelés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses [(y compris les graines de soja)], et l'aloé vera), les algues et les noix et les graines
- 04.2.2.7 Légumes fermentés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses [(y compris les graines de soja)], et l'aloé vera), les algues et les noix et les graines
- 06.1 Céréales entières, brisées ou en flocons, y compris le riz.
- 06.2 Farines et amidons
- 06.4.1 Pâtes alimentaires fraîches et produits similaires
- 06.4.2 Pâtes et nouilles sèches et produits similaires
- 08.1 Viande fraîche, volaille et gibier
- 09.1 Poissons frais et produits dérivés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
- 09.2 Poisson transformé et produits dérivés y compris mollusques, crustacés et échinodermes
- 10.1 Œufs frais
- 10.2.1 Produits à base d'œufs liquides
- 10.2.2 Produits à base d'œufs surgelés
- 11.1 Sucre raffiné et sucres bruts
- 11.2 Sucre roux, sauf produits de la catégorie 11.1.3 (sucre blanc en poudre, sucre roux en poudre, sirop de glucose, sirop de glucose sec, sucre de canne brut)
- 11.3 Solutions et sirops (partiellement invertis, incluant mélasses, et exceptés les produits de la catégorie 11.1.3 (sucre blanc, sucre roux en poudre, sirop de glucose, sirop de glucose sec, sucre de canne brut)
- 11.4 Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, nappages)
- 11.5 Miel
- 12.1 Sel
- 12.2 Fines herbes, épices et assaisonnements (y compris les succédanés du sel) et condiments (uniquement fines herbes et succédanés de sel)
- 13.1 Aliments pour nourrissons, ~~et~~ préparations de suite, **et aliments pour nourrissons ayant une fin médicale particulière**
- 13.2 ~~Aliments de sevrage pour nourrissons et jeunes enfants~~ **Aliments complémentaires pour nourrissons et jeunes enfants**
- ~~13.3.2 Aliments diététiques à des fins médicales particulières destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants~~
- 14.1.1.1 Eaux minérales naturelles et eaux de source (Uniquement eaux minérales naturelles)
- 14.1.2 Jus de fruits et de légumes
- 14.1.3 Nectars de fruits et de légumes
- 14.1.5 Café, succédanés de café, thé, infusions, et autres boissons chaudes à base de céréales à l'exclusion du cacao.
- 14.2.3 Vins de raisin

IFU (La Fédération internationale des producteurs de jus de pomme):

Notre fédération aimerait commenter les descriptions des catégories d'aliments suivantes:

- 14.1.2 Jus de fruits et de légumes
 - 14.1.2.1 Jus de fruits (pasteurisés) en conserve ou en bouteille
 - 14.1.2.3 Concentrés (liquides ou solides) pour jus de fruits
- 14.1.3 Nectars de fruits et de légumes
 - 14.1.3.1 Nectar de fruits (pasteurisé) en conserve ou en bouteille
 - 14.1.3.3 Concentrés (liquides ou solides) pour nectars de fruits

Lors de la dernière session du CAC, le projet de norme du Codex pour les jus et les nectars de fruits a été transmis à l'étape 7 et il peut par conséquent être considéré comme la version finale. Cette norme, qui remplace toutes les normes existant pour les jus de fruits, les nectars de fruits et leurs concentrés, comprend désormais aussi les purées de fruits, ce qui soulève la question de l'inclusion de ces produits dans le nom des catégories d'aliments. En outre, la norme prévoit également l'utilisation de conservateurs, (soumis à la législation nationale du pays importateur), ce qui rend le terme (pasteurisé) désormais incorrect.

Nous proposons de modifier le nom de ces catégories d'aliments comme suit:

14.1.2 Jus de fruits et de légumes et purées

14.1.2.1 Canned or bottled fruit juice and purée

14.1.2.3 Concentrés (liquides ou solides) pour jus de fruits et purée

14.1.3 Nectars de fruits et de légumes

14.1.3.1 Nectar de fruits (pasteurisé) en conserve ou en bouteille

14.1.3.3 Concentrés (liquides ou solides) pour nectars de fruits

Description des catégories alimentaires

Nous sommes conscients du fait, qu'en règle générale, une catégorie d'aliments devrait être élargie et couvrir un maximum d'éléments au sein d'une même catégorie. Ce système est sans aucun doute adéquat dans le plupart des cas, mais manque de réalisme en ce qui concerne les catégories d'aliments mentionnées ci-dessus. Par exemple:

14.1.2.1 Jus et purées de fruits en conserve ou en bouteille

Seul le jus de fruits remplissant les dispositions de la Norme Codex pour les jus et nectars de fruits sera placé dans cette catégorie d'aliments, alors que toutes les boissons contenant du jus de fruit mais ne remplissant pas les dispositions de la Norme du Jus de Fruit sont couverts par la catégorie d'aliments.

14.1.4, Boissons à l'eau aromatisées, boissons « Sportives » ou à « l'Electrolyte », boissons particulières comprises, dont la description mentionne: "Contenant des produits à base de jus de fruits et de légumes ».

Notre Fédération, participe activement au Groupe de travail intergouvernemental ad hoc sur les jus de fruits et de légumes, chargé de réviser les Normes Codex existantes. C'est pourquoi elle demande que la description de ces catégories d'aliments puisse concorder avec les descriptions de ces produits que l'on retrouve dans les Normes Codex sur les jus de fruits et nectars de fruits ainsi que dans les Normes Codex sur les jus de légumes et nectars de légumes.

Nous proposons donc les descriptions suivantes pour les catégories d'aliments mentionnées plus haut:

14.1.2.1 Jus et purées de fruits en conserve ou en bouteille

Jus de fruits

Le jus de fruits est le liquide non fermenté mais fermentescible obtenu à partir de la partie consommable de fruits sains et à bonne maturité ou à partir de fruits conservés sainement par des moyens appropriés, y compris les traitements de surface post-récolte appliqués en conformité avec les dispositions applicables de la commission du Codex Alimentarius.

Certains jus peuvent être fabriqués avec les pépins/graines et les épiluchures qui normalement ne sont pas incorporés dans le jus. Cependant, certaines parties ou certains composants des pépins, des graines ou des épiluchures qui ne peuvent pas être éliminés par les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) seront acceptables.

Le jus est préparé par des procédés adaptés, préservant les propriétés essentielles, physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles, des jus ou des fruits dont il sont tirés. Le jus peut être trouble ou limpide et peut contenir des substances aromatiques restituées et des composants de saveur volatiles, tous doivent être obtenus par des actions physiques appropriées et tous doivent être générés par la même sorte de fruits. On peut ajouter la pulpe et les épiluchures obtenues par des actions physiques appropriées, à partir de la même sorte de fruits.

Un jus simple provient d'une sorte de fruit. Un jus mélangé est obtenu en mélangeant au moins deux jus ou bien des jus et des purées, issus de différentes sortes de fruits.

On obtient un jus de fruits comme suit:

- Jus de fruits directement pressé par des procédés d'extraction mécanique.
- Jus de fruits issu de concentré en reconstituant le jus de fruits concentré

Jus de fruits à l'eau

Le jus de fruits à l'eau est le produit obtenu par diffusion avec de l'eau ou: Fruit pulpeux entier dont le jus ne peut pas être extrait par une action physique ou

- Fruit entier déshydraté.

De tels produits peuvent être concentrés et reconstitués.

La teneur en matière sèche du produit fini atteindra le degré Brix minimum pour les jus reconstitués spécifiés dans l'appendice de la norme du Codex pour les jus et les nectars de fruits

Purée de fruits

La purée de fruits est le produit non fermenté mais fermentescible obtenu par des procédés appropriés, par ex. par calibrage, broyage, concassage de la partie consommable des fruits entiers ou pelés sans en enlever le jus. Le fruit doit être sain, à bonne maturité et frais ou conservé par des actions physiques ou par traitement appliqué dans le respect des dispositions applicables de la Commission du Codex Alimentarius. La purée de fruits peut contenir des substances aromatiques restituées et des composants de saveur volatiles, tous doivent être obtenus par des actions physiques appropriées et tous doivent être générés par la même sorte de fruits. On peut ajouter la pulpe et les épiluchures obtenues par des actions physiques appropriées, à partir de la même sorte de fruits.

14.1.2.3 Concentrés (liquides ou solides) pour jus et purée de fruits

Jus de fruits concentré

Le jus de fruits concentré est un produit qui respecte la définition donnée dans la catégorie d'aliments 14.1.2.1 ci-dessus, si ce n'est que l'eau a été physiquement éliminée en quantité suffisante pour accroître le degré Brix d'une valeur au moins 50% plus élevée que le degré Brix fixé pour le jus reconstitué à partir du même fruit, comme il est indiqué dans l'appendice de la norme du Codex pour les jus et les nectars de fruits. Dans la production du jus qui doit être concentré, on utilise des procédés appropriés et on peut les associer à la diffusion simultanée de la pulpe defruit dans l'eau, pourvu que la matière sèche du fruit soluble dans l'eau soit ajoutée sur la ligne au premier jus avant d'effectuer la procédure de concentration. Les concentrés de jus de fruits peuvent contenir des substances aromatiques restituées et des composants de saveur volatiles, tous doivent être obtenus par des actions physiques appropriées et tous doivent être générés par la même sorte de fruits. On peut ajouter la pulpe et les épiluchures obtenues par des actions physiques appropriées, à partir de la même sorte de fruits.

Purée de fruits concentrée

La purée de fruits concentrée est obtenue par élimination physique de l'eau de la purée de fruits en quantité suffisante pour accroître le degré Brix d'une valeur au moins 50% plus élevée que le degré Brix fixé pour le jus reconstitué à partir du même fruit, comme il est indiqué dans l'appendice de la norme du Codex pour les jus et les nectars de fruits. Les concentrés de purée de fruits peuvent contenir des substances aromatiques restituées et des composants de saveur volatiles, tous doivent être obtenus par des actions physiques appropriées et tous doivent être générés par la même sorte de fruits.

14.1.3.1 Nectar de fruits en conserve ou en bouteille

Nectar de fruits

Le nectar de fruits est le produit non fermenté mais fermentescible obtenu en ajoutant de l'eau avec ou sans adjonction de sucres comme il est défini dans la section 3.1.2(a), miel et/ou sirops comme il est décrit dans la section 3.1.2(b), et/ou édulcorants hauts comme inscrits dans la section 4.7 de la norme du Codex pour les jus et les nectars de fruits pour des produits définis dans les catégories d'aliments 14.1.2.1 et 14.1.2.3 ou pour un mélange de ces produits. Les substances aromatiques, les composants de saveur volatiles, la pulpe et les épiluchures, tous devant être obtenus par des actions physiques appropriées et tous devant être générés par des actions appropriées, peuvent être ajoutés. En outre, ce produit doit respecter les exigences fixées pour les nectars de fruits dans l'appendice de la norme du Codex pour les jus et les nectars de fruits. Un nectar de fruits mélangés est obtenu à partir de deux sortes, ou plus, de fruits différentes.

14.1.3.3 Concentrés (liquides ou solides) pour nectar de fruits

Nectar de fruits concentré

Le nectar de fruits concentré est le produit qui respecte la définition donnée dans la catégorie d'aliments 14.1.3.1 ci-dessus, si ce n'est que l'eau a été physiquement éliminée en quantité suffisante pour accroître le degré Brix d'une valeur au moins 50% plus élevée que le degré Brix du produit d'origine. Le nectar de fruits concentré peut également être obtenu en utilisant des jus de fruits concentrés et des purées de fruits concentrées comme il est défini dans la catégorie d'aliments 14.1.2.3 au lieu des jus de fruits et purées de fruits respectifs.