



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES

Cinquante et unième session
Macao RAS, République Populaire de Chine, 9-14 avril 2019

RÉVISION DE LA CLASSIFICATION DES PRODUITS DESTINÉS À L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE:

CLASSE D: PRODUITS ALIMENTAIRES TRANSFORMÉS D'ORIGINE VÉGÉTALE (À L'ÉTAPE 4)

Observations à l'étape 3 en réponse à CL 2019/02-PR soumises par l'Australie, le Canada, la Chine, l'Égypte et le Ghana

Australie

L'Australie se réjouit de soumettre les observations suivantes en réponse aux lettres circulaires concernant la révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale.

CL 2019/02-PR Révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale (CXM 4-1989) Classe D: Produits alimentaires transformés. Demande d'observations à l'étape 3.

L'Australie considère que les produits suivants devraient être ajoutés à la liste des produits destinés à l'alimentation animale:

Produits destinés à l'alimentation animale	Observations/sous-groupe potentiel
Drèches de brasserie	Groupe 052 sous-groupe AM 3309 ou Groupe 065
Farine de noix de coco	Groupe 052 sous-groupe AM 3309
Fractions de grains de maïs aspirées	Groupe 065
Farine de hominy de maïs = mélange de son, d'endosperme et de germe de maïs produit pendant la mouture du maïs	Groupe 065
Gluten de maïs	Groupe 065
Farine de gluten de maïs	Groupe 065
Drèches de distillerie séchées	Groupe 052 sous-groupe AM 3309 ou Groupe 065
Farine de graine de lin	Groupe 052 sous-groupe AM 3309
Extrait d'hémicellulose (mélasse de bois)	
Farine de graine de lupin	Groupe 052 sous-groupe AM 3309
Farine de germe de maïs	Groupe 065
Son d'avoine/enveloppes d'avoine	Groupe 059 et 065
Farine de grain de palmiste (galette, boulettes, tourteau)	Groupe 052 sous-groupe AM 3309
Farine d'arachide	Groupe 052 sous-groupe AM 3309
Graine de colza, enveloppe	Groupe 052 sous-groupe AM 3309
Graine de colza, farine	Groupe 052 sous-groupe AM 3309
Graine de sésame, farine	Groupe 052 sous-groupe AM 3309
Graine de carthame, farine	Groupe 052 sous-groupe AM 3309
Fractions de grains de sorgho aspirées	Groupe 065
Bagasse de canne à sucre = résidu fibreux pulpeux sec qui reste après que les tiges de la canne à sucre aient été broyées pour extraire leur jus	Groupe 052 sous-groupe AM 3309
Marc de tomate	Groupe 052 sous-groupe AM 3309
Fractions de grains de blé aspirées	Groupe 065
Farine de gluten de blé	Groupe 065

Classe D

Type 13 Produits dérivés comestibles d'origine végétale

Groupe 068 Huiles végétales, comestibles (ou raffinées)

L'Australie note que plusieurs huiles importantes ne sont pas incluses actuellement dans la classification. Il est nécessaire de prendre en considération les autres huiles comme l'huile de pépins de raisin et l'huile de son de blé ainsi que les différentes huiles de fruits à coque (noix de macadamia, noix etc.) qui sont commercialisées et consommées.

Huile d'amande
Huile d'avocat raffinée
Huile de ricin raffinée
Huile de noix de coco raffinée, sèche
Huile de noix de coco non raffinée, tourteau pressé à sec, vierge
Huile de pépins de raisin
Huile de noisette
Huile de noix de macadamia
Huile de moutarde
Huile de noix de pécan
Huile de son de riz raffinée
Huile de graine de thé
Huile de noix

L'Australie suggère d'ajouter les huiles énumérées ci-dessus au Groupe 68 ou bien de créer un nouveau groupe.

Canada

HISTORIQUE

Le GTE sur la révision de la Classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale a commencé les travaux sur le Type 12 – Produits alimentaires secondaires d'origine végétale dans la Classe D (Produits alimentaires transformés d'origine végétale) conformément au mandat attribué par le CCPR50.

La Classe D contient 4 types:

- Type 12 – Produits alimentaires secondaires d'origine végétale
- Type 13 – Produits dérivés comestibles d'origine végétale
- Type 14 – Produits alimentaires manufacturés (à un seul ingrédient) d'origine végétale
- Type 15 – Produits alimentaires manufacturés (multi-ingrédients) d'origine végétale

Comme les Types 12 et 13 sont étroitement liés en ce que les produits appartenant à ces types proviennent du même produit agricole brut, et que le Type 14 ne contient aucun produit et que le Type 15 contient un nombre limité de produits, les travaux ont porté sur l'ensemble de la Classe D et non seulement le Type 12.

SITUATION ACTUELLE

Les révisions proposées à la Classe D sont résumées en Annexe 1 de CX/PR 19/51/7.

Les membres du CCPR sont invités à examiner la Classe D révisée (Produits alimentaires transformés d'origine végétale) (Annexe I) en tenant compte des conclusions et des recommandations concernant la révision de la Classe C (Produits primaires destinés à l'alimentation animale) et les propositions relatives au transfert des produits transformés de la Classe D dans la Classe C dans les documents de travail correspondant aux Points 7 (b) et 7(c) de l'ordre du jour.

Position du Canada sur la Classe D révisée

- En tant que membre du groupe de travail électronique sur la révision de la Classification, le Canada a soumis des observations au travers de ce groupe de travail sur les révisions de la Classe D, notamment concernant l'addition de nouveaux produits et le transfert des produits transformés destinés à l'alimentation animale de la Classe D (Produits alimentaires transformés d'origine végétale) dans la Classe (Produits primaires destinés à l'alimentation animale).
- Le Canada souscrit à l'inclusion de nouveaux produits dans le Type 12 et le Type 13 et au transfert des produits du Type 13 dans la Classe C (Produits primaires destinés à l'alimentation animale).
- Il est noté qu'aucune modification n'a été proposée par le GTE pour le Type 14 ou le Type 15.

Chine

1 La Chine suggère d'ajouter cinq produits dans G055 Fruits séchés.

1.1 Aubépine chinoise, séchée: ce produit est obtenu à partir de HS 3310 Aubépine chinoise (*Crataegus pinnatifida* Bunge). Le noyau est enlevé, coupé en morceaux, ébouillanté avant d'être séché, ou séché directement. Sa forme est ronde et feuilletée et sa surface est ridée, la pulpe est de couleur jaune foncé à marron clair. Il est légèrement parfumé et son goût est aigre et légèrement sucré.

1.2 Banane, séchée: Une banane (FI 0327 banane) (Subsp. et cultivars de *Musa* ssp. et hybrides) est pelée et fumigée au soufre, puis séchée à l'air chaud pour obtenir le produit transformé.

1.3 Noix de coco, séchée: La pulpe fraîche de noix de coco (FI 2580 Noix de coco, jeune) (*Cocos nucifera* L.) d'une noix de coco pelée est coupée en morceaux avec une trancheuse ou autre machine appropriée, et ensuite séchée dans un séchoir à chaleur indirecte jusqu'à ce que la teneur en humidité soit réduite à environ 3%.

1.4 Ananas, séché: L'ananas (FI 0353 Ananas) (*Ananas comosus* (L.) Merrill) est traité afin d'enlever la peau, et la pulpe est tranchée, trempée dans une solution de NaCl pendant un certain temps et l'ananas est ensuite égoutté et séché.

1.5 Durian, séché: La pulpe de durian frais (FI 0334 Durian) (*Durio zibethinus* L.) est séchée par lyophilisation. A savoir que la pulpe du fruit frais est placée dans un lyophilisateur, pour une congélation immédiate et rapide, de sorte que l'humidité dans la pulpe se transforme en grains de glace. Ensuite, le fruit séché congelé est sublimé dans un conteneur sous vide, pour convertir la glace directement en vapeur, et obtenir le durian séché avec une teneur en eau plus faible.

2 La Chine suggère d'ajouter deux produits dans G056 Légumes séchés.

2.1 Okra, séché: L'okra frais (VO 0442 Okra) (*Abelmoschus esculentus* (L.) Moench.) est légèrement bouilli dans l'eau et mis à sécher au soleil. Il peut être consommé après avoir été cuit ou trempé.

2.2 Hémérocalle, séchée: Pendant la floraison de l'hémérocalle (VA 2600 Hémérocalle (*Hemerocallis fulva* (L.) L.; *H. minor* Mill; *H. citrina* Baroni; *H. lilioasphodelus* L.)), les bourgeons de la fleur sont ramassés, lavés, bouillis dans l'eau bouillante. Ils sont ensuite séchés au soleil ou au four.

3 La Chine suggère d'ajouter trois produits dans G066 Thé.

3.1 Thé de feuilles de *Cyclocaryze Paliurus* (feuilles de l'arbre en tant que thé):



Cyclocarya paliurus (Batal.) Iljin. [*Pterocarya paliurus* Batal.; *P. micropaliurus* T soong]
<https://en.wikipedia.org/wiki/Cyclocarya>

Les feuilles de l'arbre *Cyclocaryze Paliurus* peuvent être consommées comme une sorte de thé. Les feuilles peuvent être consommées fraîches ou séchées. Cependant, les feuilles fraîches n'étant pas faciles à transporter ou à entreposer, le produit se trouve généralement sous la forme séchée. Il est récolté au printemps ou en été. En tant que thé, parmi ses fonctions, il élimine la chaleur et détoxifie, il désaltère et diminue la tension artérielle.

3.2 Thé de dendrobium noble (tisane)



Dendrobium nobile Lindl.

https://en.wikipedia.org/wiki/Dendrobium_nobile

<https://www.wisegeek.com/what-are-the-medical-uses-of-dendrobium-nobile.htm>

Le thé de dendrobium noble (tisane): Le dendrobium sec (Dendrobium nobile Lindl) est obtenu à partir du séchage de dendrobium frais, il est utilisé comme une sorte de tisane. Parmi ses fonctions, il réduit la chaleur interne, enrichit la salive au profit du pharynx, hydrate les intestins et est utilisé comme purgatif, et réduit la toxicité pulmonaire.

3.3 Thé de chrysanthème (thé aux fleurs, thé parfumé):



Chrysanthemum morifolium (also known as **florist's daisy**^[1] and **hardy garden mum**^[2]) is a species of perennial plant from Asteraceae family.

<http://www.epharmacognosy.com/2012/04/chrysanthemum-flower-juhua.html>

<https://en.wikipedia.org/wiki/Chrysanthemum>

Les fleurs jaunes ou blanches du chrysanthème de l'espèce *C. morifolium* sont bouillies pour donner un thé dans certaines parties de l'Asie. La boisson obtenue est connue simplement sous le nom de thé de chrysanthème (菊花茶, pinyin: júhuā chá, en chinois).

Le thé de chrysanthème provient des fleurs fraîches qui sont ramassées, séchées à l'ombre, et séchées-fumées ensuite à la vapeur. Le thé de chrysanthème, d'arôme aigre-doux, classé comme produit froid, a pour fonctions d'éliminer la chaleur, d'agir sur le foie, la vue, est détoxifiant, antiphlogistique etc.

4 La Chine suggère de supprimer « vert » dans DT 1114 Thé, vert, noir (noir, fermenté et séché), à la page 10 de CX/PR 19/51/7. Il y a déjà un produit DT1116 Thé, vert.

5 La Chine suggère d'ajouter deux produits dans G078 Produits céréaliers manufacturés multi-ingrédients.

5.1 Pains cuit à la vapeur (Petits pains cuits à la vapeur):



https://en.wikipedia.org/wiki/Steamed_bread

Le pain cuit à la vapeur est une sorte de pain, généralement à base de blé, qui est cuit à la vapeur au lieu du four. Le pain cuit à la vapeur est produit et consommé dans le monde entier. Dans la cuisine chinoise, le mantou est un aliment de base dans la Chine du nord, où jusqu'à 70% de la production de farine dans la région est utilisée pour le préparer.[1] Il existe maintenant beaucoup de variations de mantou en Chine, par exemple, le mantou à la farine complète, le mantou au lait, et le mantou à base de patate douce. Le Wotou est un autre type de pain à la vapeur du nord de la Chine. Dans la cuisine sud-africaine, certaines populations produisent le pain cuit à la vapeur, comme l'ujege zulu qui peut être consommé seul ou accompagné la soupe à la tomate.[2] Le pain cuit à la vapeur sud-africain est généralement préparé à la maison pour être consommé le jour même, mais les recherches sur la production commerciale se poursuivent, appuyées par le développement antérieur de la production en masse du pain cuit à la vapeur chinois.[3] Dans la cuisine américaine, un exemple de pain cuit à la vapeur est le pain brun de Boston, un aliment sucré qui peut être consommé en dessert.[4]

5.2 Nouilles:



<https://en.wikipedia.org/wiki/Noodle>

Les nouilles sont à base de pâte sans levain qui est étirée, extrudée, ou aplatie au rouleau et coupée en une ou plusieurs variétés de formes qui comprennent généralement des rubans longs et fins, ou ondulés, des hélices, des tubes, des ficelles, ou des coquilles, ou elles sont repliées, ou coupées en d'autres formes. Les nouilles sont généralement cuites à l'eau bouillante, parfois avec de l'huile de cuisine ou du sel ajouté. Elles sont souvent poêlées ou frites. Les nouilles sont souvent accompagnées d'une sauce ou sont servies en soupe. Les nouilles peuvent être réfrigérées pour de courtes durées ou séchées et entreposées pour un usage ultérieur. La composition matérielle ou l'origine géoculturelle doivent être spécifiées quand les nouilles sont évoquées. Les nouilles sont un aliment de base dans de nombreuses cultures.

Ingredient primaire: Blé, riz, sarrasin, et autres.

6 Page 1, CX/PR 19/51/7, le Type 14 devrait être Produits manufacturés (à un seul ingrédient d'origine végétale).

Égypte**L'Égypte souscrit à la classification mentionnée dans les documents suivants:**

Document no. CL 2019/02-PR sur: La révision de la Classification des produits destinés à alimentation humaine et animale (CXM 4-1989) Classe D: Demande d'observations à l'étape 3 sur les produits alimentaires transformés d'origine végétale

Ghana

Position: Le Ghana soutient la classification proposée pour la Classe D, à savoir le Type 12 – Produits alimentaires secondaires d'origine végétale, Type 13 – Produits dérivés d'origine végétale, Type 14 – Produits alimentaires manufacturés (à un seul ingrédient) d'origine végétale et Type 15 – Produits alimentaires manufacturés (multi-ingrédients) d'origine végétale).

Justification: Les types proposés sont conformes aux principes établis pour le regroupement des cultures.