

# 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 03/7  
Octobre 2002

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS Trente-cinquième session

17 - 21 mars 2003

#### AVANT-PROJET DE RÉVISION DU SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent soumettre des observations sur la question ci-après sont invités à le faire en écrivant **avant le 1er Décembre 2002** à l'adresse suivante: Service central de liaison avec le Codex des Pays-Bas, Ministère de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et des pêches, B.P. 20401, 2500 E.K., La Haye, Pays-Bas (Télécopie: +31.70.378.6141; mél: [info@codexalimentarius.nl](mailto:info@codexalimentarius.nl), et d'en faire parvenir une copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (Télécopie: +39.06.5705.4593; mél: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org)).

#### OBSERVATIONS

1. Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à formuler des observations, comme indiqué plus haut, au sujet de la Révision du système de classification des aliments, qui sera examinée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) à sa trente-cinquième session.

#### INTRODUCTION

2. A sa trente-quatrième session, le CCFAC est convenu d'amender le Système de classification des aliments (SCA) utilisé pour l'élaboration de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA).<sup>1</sup> Des propositions ont été formulées pour la révision du SCA en réponse au document CX/FAC 02/6.<sup>2</sup> A sa trente-quatrième session, le CCFAC est convenu qu'un groupe de rédaction<sup>3</sup> examinerait les observations soumises par écrit, compte tenu des débats sur le SCA qui ont eu lieu lors de la trente-quatrième session du CCFAC,<sup>4</sup> afin d'élaborer une version amendée du SCA pour distribution, observations et nouvel examen à sa trente-cinquième session.<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Rapport du Groupe de travail Ad Hoc sur la NGAA (trente-quatrième session du CCFAC), CRD 1, Appendice III.

<sup>2</sup> CX/FAC 02/6 - Add. 1 et CRD 5 et 6.

<sup>3</sup> Etats-Unis d'Amérique (chef de file), Australie, Inde, Japon, Suisse, Thaïlande, OICCC, CEFS, IBFAN, FIL, FIAM, ISDI, et OIV.

<sup>4</sup> Document de travail sur les relations entre les normes de produits du Codex et la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, incluant un examen du Système de classification des aliments (CX/FAC 02/6).

<sup>5</sup> ALINORM 03/12, par. 54.

3. Le présent document examine les révisions qu'il est proposé d'apporter au SCA et aux descripteurs des catégories d'aliments.<sup>6</sup> Il est divisé de la façon suivante:

- Partie I: Principes de base du Système de classification des aliments;
- Partie II: Résumé de observations formulées sur le Système de classification des aliments et les descripteurs des catégories d'aliments;
- Annexe I: Projet de révision du Système de classification des aliments;
- Annexe II: Révision des descripteurs des catégories d'aliments.

### **Partie I - Principes de base du Système de classification des aliments**

4. Le Système de classification des aliments (SCA) a servi de cadre à l'élaboration de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA). On trouvera un examen détaillé du SCA, de ses principes de base et de ses relations avec la NGAA dans le document CX/FAC 02/6 - Partie II. A sa trente-quatrième session, le CCFAC a aussi réaffirmé les principes de base du SCA.<sup>7</sup>

5. Les principes de base du SCA se résument comme suit:

- a) Le SCA est une partie intégrante du projet de NGAA.
- b) Le SCA est conçu comme un outil destiné à simplifier la notification des utilisations des additifs alimentaires pour élaborer le projet de NGAA.
- c) Le SCA est prévu pour être appliqué à tous les aliments dans le monde entier.
- d) Le SCA s'applique à toutes les denrées alimentaires, y compris à celles dans lesquelles les additifs ne sont pas autorisés (par exemple, les produits frais ou non transformés).
- e) Le SCA devrait permettre d'assigner une catégorie d'aliments à tous les aliments, qu'ils fassent ou non l'objet d'une norme.
- f) Le SCA ne devrait pas être conçu de manière à ce que les catégories ou sous-catégories d'aliments correspondent à un seul aliment ou à un aliment normalisé.
- g) Le SCA est hiérarchique, ce qui veut dire que lorsque l'usage d'un additif est autorisé dans une catégorie générale, il est automatiquement permis dans toutes ses sous-catégories, à moins que des dispositions spécifiques soient incluses.
- h) Le niveau de hiérarchisation (c'est-à-dire le nombre de sous-catégories) dans chaque grande catégorie d'aliments du SCA dépend de plusieurs facteurs, notamment:
  - i) le type de transformation à laquelle l'aliment est soumis (par exemple, cuit, cru, séché, congelé)
  - ii) la forme physique de l'aliment (par exemple, concentré (sous forme de poudre ou liquide), prêt à consommer)
  - iii) la population consommatrice (par exemple, adultes, nourrissons et enfants)
  - iv) l'emploi d'additifs ayant différents effets fonctionnels dans les aliments (par exemple, un produit aromatisé peut contenir des additifs alors que le produit nature peut ne pas en contenir)
  - v) l'emploi de différentes concentrations du même additif dans des aliments différents
  - vi) la similitude des modes de consommation alimentaire. (c'est-à-dire, les aliments qui sont consommés de la même manière ou dans les mêmes quantités sont en général transformés de la même manière et contiennent des additifs semblables à des concentrations similaires).
- i) Les descripteurs des catégories d'aliments du SCA n'ont aucune valeur juridique et ne sont pas censés être utilisés comme descriptions commerciales ou à des fins d'étiquetage.

---

<sup>6</sup> On trouvera la version initiale des descripteurs des catégories d'aliments dans le document CX/FAC 02/6, Annexe 2. Le système actuel de classification des aliments se trouve dans le document CRD 1, Appendice III de la trente-quatrième session du CCFAC.

<sup>7</sup> ALINORM 03/12, par. 52 & 53.

j) Le SCA est destiné à servir de base pour identifier des catégories alimentaires lors de l'évaluation de l'ingestion d'un additif aux fins du projet de NGAA.

6. Le SCA n'inclut pas de préparations alimentaires intermédiaires (par exemple, préparations d'additifs alimentaires, solution au vinaigre à injecter (par exemple, pour la viande saumurée), préparations aromatisées).

7. Le SCA tient compte du principe de transfert. Il suffit donc d'inclure l'emploi d'un additif alimentaire lorsque l'aliment composite requiert l'emploi d'un additif qui n'est pas autorisé dans ses éléments constitutifs.<sup>8</sup>

8. Le SCA devrait être révisé seulement pour prendre en compte:

- (a) Les aliments qui ne peuvent être inclus dans les catégories existantes.
- (b) Les aliments qui nécessitent l'emploi d'effets fonctionnels des additifs alimentaires nouveaux ou différents de ceux indiqués dans les catégories existantes.
- (c) Les aliments qui nécessitent des concentrations différentes d'additifs alimentaires ou des restrictions par rapport aux concentrations signalées dans les catégories existantes.
- (d) Les aliments pour lesquels il existe différents modes de consommation; par exemple, en raison de différences dans la transformation (comme les aliments séchés par opposition aux aliments prêts à consommer) ou dans les populations consommatrices (par exemple, nourrissons et enfants par opposition aux adultes).

## **Partie II – Résumé des observations formulées sur le Système de classification des aliments et les descripteurs des catégories d'aliments**

9. Des observations sur le SCA et les descripteurs des catégories d'aliments ont été présentées lors de la trente-quatrième session du CCFAC.<sup>9</sup> Les projets de révision du SCA et des descripteurs des catégories d'aliments, qui reposent sur ces observations, figurent aux Annexes I et II, respectivement.

10. La présente section expose les raisons des modifications proposées pour le SCA et indique s'il a été donné suite à celles-ci dans le projet de révision du SCA. Les modifications ont été apportées conformément aux principes du SCA décrits dans la Partie I. Les ajouts recommandés sont indiqués en caractère **gras** et les suppressions recommandées sont indiquées en caractères ~~barrés~~.

11. Les modifications des descripteurs de catégories d'aliments proposées dans les observations ont été insérées directement dans l'Annexe II, et ne sont pas examinées en détail dans la Partie II.

12. 01.0 Produits laitiers **et similaires**, à l'exception des produits de la catégorie 02.0

FIL<sup>10</sup>: “La catégorie 01.0 inclut aussi les produits dans lesquels les matières grasses du lait ont été remplacées en partie ou en totalité par d'autres graisses. Aux fins de cohérence avec les sous-catégories, le titre doit donc être modifié comme suit “01.0: Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie d'aliments 02.0.”

Modification rédactionnelle: dans la version anglaise “...de la catégorie d'aliments 02.0.”

Observations: Les modifications proposées ont été apportées. La proposition du FIL rend le titre cohérent avec l'inclusion du terme “similaires” dans les catégories d'aliments (par exemple, 01.3 (laits concentrés et

<sup>8</sup> Voir les deux exemples suivants: 1) Si un additif est utilisé dans une gaufre de boulangerie qui fait partie d'une confiserie au chocolat, il suffit de mentionner l'emploi de l'additif dans la gaufre de boulangerie (catégorie 07.2.1) et non dans la confiserie de chocolat (catégorie 05.1.4), l'additif utilisé dans la confiserie au chocolat (05.1.4) étant couvert par le principe de transfert. 2) Si un additif est utilisé directement dans la fabrication d'un aliment composite (par exemple, repas préparé surgelé (catégorie 16.0)), et qu'il n'est pas utilisé dans les ingrédients qui entrent dans l'aliment composite, l'utilisation de l'additif dans l'aliment composite sera indiquée.

<sup>9</sup> CX/FAC 02/6 - Add. 1 et CRD 5 & 6.

<sup>10</sup> CRD 5.

produits similaires (**nature**), 01.5 (lait et crème en poudre et produits en poudre similaires (**nature**)), et 01.6 (fromages et produits similaires)). La modification rédactionnelle visant à remplacer (dans la version anglaise) catégorie par “catégorie d'aliments” est apportée pour des raisons de cohérence avec d'autres titres du SCA.

13. 01.1.1 Lait et babeurre (**nature**)  
01.1.1.1 Lait (**nature**)

Danemark<sup>11</sup>: “Ajouter “(nature)” dans le titre.

FIL<sup>10</sup>: “Il s'agit de la catégorie des laits liquides non aromatisés.”

Observations: Les modifications proposées aux catégories 01.1.1 et 01.1.1.1 ont été intégrées dans le projet de révision du SCA à l'Annexe I. Ces modifications précisent que ces catégories ne comprennent que des produits nature. Elles font la différence avec la catégorie 01.1.2 (Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, "eggnog", yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)) qui contient des produits laitiers aromatisés. Les propositions sont également cohérentes avec l'inclusion du terme “(nature)” dans le titre de la sous-catégorie 01.1.1.2 (babeurre (nature)).

14. 01.2.2 Laits emprésurés (**nature**)

Modification rédactionnelle: Ajouter “(nature)” à la fin du titre.

Observations: La modification proposée a été insérée dans le SCA révisé (Annexe I), la catégorie 01.2 (produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)) qui ne comprend que des produits nature. L'addition de “(nature)” au titre de la sous-catégorie 01.2.2 apporte une précision. La proposition est aussi cohérente avec l'inclusion du terme “(nature)” dans les titres des catégories 01.2, 01.2.1 (laits fermentés (nature)), 01.2.1.1 (laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation), et 01.2.1.2 (laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation).

15. 01.3 Laits concentrés et produits similaires (**nature**)

FIL<sup>10</sup>: “A des fins de cohérence, les trois catégories [01.3, 01.4 et 01.5] ne contiendront que des produits nature ou alors couvriront toutes les trois également des produits aromatisés. Le principe, à l'origine, était d'inclure uniquement des produits nature, ce que la FIL soutient.”

Observations: La modification proposée a été appliquée dans le SCA révisé (Annexe I), la catégorie 01.3 devant à l'origine inclure uniquement des produits nature.<sup>12</sup> L'addition du terme “(nature)” rend le titre plus précis. En conséquence, la sous-catégorie 01.3.3, qui inclut des produits aromatisés sera supprimée (voir par. 17) et les produits aromatisés seront inclus dans la catégorie 01.1.2 (Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, "eggnog", yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)).

16. 01.3.2 Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé (**nature**)

Modification rédactionnelle: Ajouter “(nature)” à la fin du titre.

Observations: La modification proposée, comme pour la catégorie 01.3, ci-dessus, a été apportée au SCA révisé (Annexe I), la catégorie 01.3 devant à l'origine inclure uniquement des produits nature.<sup>12</sup> Elle est aussi cohérente avec l'inclusion du terme “(nature)” dans les titres de la catégorie 01.3 (Laits concentrés et produits similaires (**nature**)) et 01.3.1 (lait concentré (nature)).

17. ~~01.3.3 Laits concentrés sucrés (nature et aromatisés) et produits similaires~~

<sup>11</sup> CX/FAC 02/6 - Add. 1.

<sup>12</sup> Le Système de classification des aliments de la CIAA: Un outil pour l'utilisation des additifs alimentaires, ADD/385/90E Rév. 4 et 5, Confédération des industries agro-alimentaires de la CEE (CIAA).

FIL<sup>10</sup>: “La cat[égorie] 01.3.3 peut être supprimée.”

Observations: La modification proposée a été apportée au SCA révisé (Annexe I) compte tenu des observations de la FIL, à savoir que la catégorie 01.3 inclut uniquement des produits nature (par. 15). Par ailleurs, les laits concentrés sucrés et produits similaires étant déjà compris dans les sous-catégories 01.3.1 (laits concentrés (nature)) et 01.3.2 (succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé (**nature**)), respectivement, il n’est pas nécessaire de les inclure dans la sous-catégorie 01.3.3. Les produits aromatisés (y compris les produits aromatisés similaires) seraient couverts par la sous-catégorie 01.1.2 (Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, "eggnog", yogourt à boire, boissons à base de lactosérum).

18. 01.4.1 Crèmes pasteurisées (**nature**)

Modification rédactionnelle: Ajouter “(nature)” à la fin du titre.

Observations: Les observations de la FIL sur la catégorie 01.3 concernent aussi la catégorie 01.4 (par. 15). Comme le fait observer la FIL, la catégorie 01.4 incluait à l’origine uniquement des produits nature.<sup>12</sup> La proposition visant à inclure le terme “(nature)” au titre permet de préciser ce point, et a donc été insérée dans le SCA révisé (Annexe I). Elle est aussi cohérente avec l’inclusion du terme “(nature)” dans le titre de la catégorie 01.4 (Crème (nature) et produits similaires).

19. 01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, **crèmes** à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (**nature**)

FIL<sup>10</sup>: “Proposition visant à améliorer le titre: “Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées, et crèmes à teneur réduite en matière grasse.”

Modification rédactionnelle: Ajouter “(nature)” à la fin du titre.

Observations: La proposition de la FIL a été insérée dans le SCA révisé (Annexe I) car elle apporte des précisions sur les produits entrant dans la sous-catégorie, à savoir: i) toute crème, quel que soit sa teneur en matière grasse, qui a subi un traitement à une température supérieure à celle de la pasteurisation, est incluse dans cette sous-catégorie; et ii) les crèmes pasteurisées avec une teneur réduite en matières grasses, ainsi que toute crème fouettée ou à fouetter sont aussi comprises.

La modification visant à inclure le terme “(nature)” est conforme aux observations de la FIL que la catégorie 01.4 ne devait à l’origine inclure uniquement des produits nature (par. 18). La proposition est aussi cohérente avec l’inclusion du terme “(nature)” dans le titre de la catégorie 01.4 (crème (nature) et produits similaires).

20. 01.4.3 Crème épaisse (**nature**)

Modification rédactionnelle: Ajouter “(nature)” à la fin du titre.

Observations: La modification éditoriale visant à inclure le terme “(nature)” a été insérée dans le SCA révisé (Annexe I) compte tenu des observations de la FIL que la catégorie 01.4 ne devait à l’origine inclure uniquement des produits nature (par. 18). La proposition est aussi cohérente avec l’inclusion du terme “(nature)” dans le titre de la catégorie 01.4 (crème (nature) et produits similaires).

21. 01.4.4 Produits similaires (**nature**)

Modification rédactionnelle: Ajouter “(nature)” à la fin du titre.

Observations: La modification a été apportée dans le SCA révisé (Annexe I) pour les motifs exposés pour la catégorie 01.4.3 (par. 20).

22. 01.5 Lait et crème en poudre et produits en poudre similaires (**nature**)

FIL<sup>10</sup>: “Aux fins de cohérence, les trois catégories [01.3, 01.4 et 01.5] ne comprendront que des produits nature ou alors comprendront toutes trois les produits aromatisés. Le principe, à l’origine, était d’inclure uniquement des produits nature, ce que la FIL soutient.”

Observations: La modification proposée a été insérée dans le SCA révisé (Annexe I), la catégorie 01.5 devant à l’origine inclure uniquement des produits nature.<sup>12</sup> L’addition du terme “(nature)” au titre précise ce point. En conséquence, la sous-catégorie 01.5.3, qui inclut des produits aromatisés sera supprimée (voir par. 24) et les produits aromatisés figureront dans la 01.1.2 (Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, "eggnog", yogourt à boire, boissons à base de lactosérum).

### 23. 01.5.2 Produits similaires (**nature**)

Modification rédactionnelle: Ajouter “(nature)” à la fin du titre.

Observations: La modification visant à inclure le terme “(nature)” a été insérée dans le SCA révisé (Annexe I) compte tenu des observations de la FIL que la catégorie 01.5 devait à l’origine inclure uniquement des produits nature (par. 22). La proposition est aussi cohérente avec l’inclusion du terme “(nature)” dans le titre des catégories 01.5 (Lait et crème en poudre et produits en poudre similaires (**nature**)) et 01.5.1 (Lait et crème en poudre (nature)).

### 24. ~~01.5.3 Lait et crème (mélange) en poudre (nature et aromatisés)~~

FIL<sup>10</sup>: “Un mélange de lait et crème en poudre est un produit qui entre dans la catégorie 01.5.1. La catégorie 01.5.3 est donc inutile. Les produits aromatisés à base de poudre de lait seront couverts ailleurs en fonction de l’application de la poudre.”

Modification rédactionnelle: Cette modification a été apportée au SCA révisé (Annexe I), les motifs exposés par la FIL pour supprimer cette catégorie étant appropriés. Tout d’abord, les lait et crème en poudre sont déjà inclus dans la catégorie 01.5.1 (lait et crème en poudre (nature)). Les produits consistant en un mélange de lait et de crème en poudre sont donc couverts par l’énumération des ingrédients (c’est-à-dire, lait en poudre et crème en poudre) dans la catégorie 01.5.1. Ensuite, un mélange de lait et de crème en poudre aromatisé est déjà couvert par la catégorie 01.1.2 (Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, "eggnog", yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)). La catégorie 01.1.2 inclut aussi le lait en poudre aromatisé et la crème en poudre aromatisée qui composent le mélange de lait et de crème en poudre aromatisé.

### 25. 01.6.2 ~~Totalité~~ du fromage affiné, y compris la croûte

Danemark<sup>11</sup>: “Supprimer “totalité” du titre.”

Observations: La proposition a été insérée dans le SCA révisé (Annexe I) , le terme “totalité” n’étant pas nécessaire. Les termes “fromage affiné, y compris la croûte ” impliquent nécessairement le fromage tout entier.

### 26. 01.6.2.1 Croûte de fromage affiné

Danemark<sup>11</sup>: “Supprimer “affiné”, les fromages non affinés peuvent avoir aussi une croûte ou un enrobage. Il convient de noter que:

- la “croûte” est constituée de pâte de fromage qui, au début de l’affinage, a la même composition que la partie interne du fromage, mais qui peut sécher au cours du salage et de l’affinage.
- L’“enrobage” est:
  - une pellicule, très souvent de polyvinylacétate, mais aussi d’autres matières artificielles ou composées d’ingrédients naturels, qui permet de contrôler l’humidité pendant l’affinage et protège le fromage des microorganismes.
  - une couche, principalement de cire, de paraffine ou de plastique, en principe imperméable à l’humidité, qui protège le fromage après affinage contre les microorganismes et les

détériorations qui pourraient survenir au cours de la manipulation au détail et, parfois, contribue à la présentation du fromage.

L'enrobage du fromage sert à protéger le fromage contre les microorganismes et autre contamination, contre les dommages matériels pendant le transport et la distribution et/ou à donner une apparence spécifique au fromage (par exemple, coloration). L'enrobage se distingue très facilement de la croûte, car il est fait d'une matière autre que le fromage."

Observations: Cette proposition n'a pas été insérée dans le SCA révisé (Annexe I). La catégorie 01.6.2.1 entre dans la catégorie plus large qui comprend uniquement les fromages affinés (01.6.2). En conséquence, la "croûte" dans le titre de la catégorie 01.6.2.1 ne concerne nécessairement que la croûte de fromage affiné. La croûte du fromage non affiné entre dans la catégorie 01.6.1 (voir Annexe II).

27. 01.7 Desserts lactés (par ex., ~~lait glacé~~, entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)

FIL<sup>10</sup>: "Les opinions divergent sur le point de savoir à quelle (sous)catégorie appartiennent les crèmes glacées, les glaces au yogourt et tous ces types de produits qui sont en général consommés sur un bâtonnet, ou entre des gaufres ou des présentations similaires (01.7 ou 03.0). La question se pose aussi pour le même type de produits en récipients (emballages grands formats). Supprimer "lait glacé" des exemples."

Observations: Cette proposition a été insérée dans le SCA révisé (Annexe I) car, du fait de l'élaboration des descripteurs des catégories d'aliments (Annexe II), il n'est plus nécessaire d'inclure des exemples exhaustifs des aliments inclus dans chaque catégorie. Par ailleurs, le fait d'inclure dans le titre d'une catégorie un produit dont l'identité risque d'être ambiguë en l'absence de description ou de définition peut être source de confusion. Néanmoins, le lait glacé, la crème glacée et le yogourt surgelé sont des aliments qui appartiennent à la catégorie 01.7, étant composés essentiellement d'ingrédients laitiers. Ces aliments ont été retenus comme exemples dans le descripteur de la catégorie 01.7 (Annexe II). La catégorie 03.0 inclut les desserts à base d'eau, comme les glaces, mais pas les desserts surgelés qui contiennent essentiellement des ingrédients laitiers. On trouvera à l'Annexe II un examen détaillé des différences existant entre les aliments des catégories 01.7 et 03.0.

28. 01.8 Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum

**01.8.1 Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum**

**01.8.2 Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum**

FIL<sup>10</sup>: "Compte tenu de la diversité des produits entrant dans cette catégorie, il convient d'établir une sous-division entre les produits liquides et les produits en poudre."

Observations: La proposition a été insérée dans le SCA révisé (Annexe I). Elle est cohérente avec l'établissement de sous-catégories pour les produits séchés et liquides dans d'autres catégories (par exemple, 12.5, 14.1.4). En outre, les doses d'emploi des additifs dans les produits séchés et liquides sont en général différentes. Par exemple, un produit séché peut être reconstitué, et afin d'obtenir la concentration d'additif appropriée dans la forme reconstituée, une dose d'emploi plus élevée peut être nécessaire dans le produit sec. Par ailleurs, il peut être nécessaire d'utiliser des additifs avec des effets fonctionnels différents dans les produits séchés et dans les produits liquides. Par exemple, un antiagglomérant sera nécessaire seulement dans un produit séché.

29. 02.0 Matières grasses et huiles, et émulsions grasses (~~du type eau-dans-huile~~)

IMACE<sup>10</sup> et FIAM<sup>11</sup>: La FIAM fait observer "Le titre de la catégorie 02.0 "Matières grasses et huiles, et émulsions grasses (du type eau-dans-huile)" est en contradiction avec la sous-catégorie 02.2 qui est intitulée "Emulsions grasses essentiellement du type eau-dans-huile" et avec les exemples donnés dans la sous-catégorie 02.3, qui sont pour la plupart des émulsions uniquement de type eau-dans-huile. . . . Le titre de la catégorie 02.0 et les descripteurs étant clarifié, il subsiste des contradictions possibles au niveau de la catégorisation de produits, comme par exemple:

- le lait de café à base de succédané de graisse (produit à partir de solides laitiers non-gras par adjonction de graisse végétale), qui pourrait faire partie de la catégorie 01.3.2 ou 02.3
- un produit de substitution pour la crème laitière, qui pourrait faire partie de la catégorie 01.4.4. ou 02.3

Le fait de correspondre à deux catégories différentes sera source de confusion dans l'interprétation des dispositions d'additifs. Ce problème pourrait être résolu en ajoutant pour les produits de la catégorie 01.0 produits (y compris les produits similaires) : “ graisse de lait uniquement comme matière grasse.”

**Observations:** La proposition visant à supprimer les termes “(du type eau-dans-huile)” du titre de la catégorie 02.0 a été appliquée dans le SCA révisé (Annexe I) . Comme noté, la catégorie 02.0 inclut des sous-catégories qui comprennent des aliments qui sont pour l'essentiel des émulsions eau-dans-huile (catégorie 02.2), et des aliments qui sont des émulsions huile-dans-eau (catégorie 02.3). Les termes “(du type eau-dans-huile)” dans le titre de la grande catégorie (02.0) sont donc inappropriés, car ils excluent les aliments des catégories 02.2 et 02.3.

La proposition de la FIAM visant à inclure les termes “graisse de lait uniquement comme matière grasse” dans la catégorie 01.0 n'a pas été insérée dans le SCA révisé (Annexe I) pour des raisons de simplification des titres des catégories. Cette proposition a toutefois été prise en compte dans les descripteurs des catégories 01.3.2 (Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé (**nature**)) et 01.4.4 (Produits similaires - crème (**nature**)). (Annexe II).

30. 02.2.1.2 Margarine et produits analogues (~~par ex., mélanges beurre-margarine~~)

#### **02.2.1.3 Mélanges de beurre et de margarine**

**FIAM**<sup>13</sup>: “Les mélanges beurre-margarine, en tant que mélange de beurre et de margarine, appartiennent à la catégorie 02.2.1.1, Beurre et beurre concentré ainsi qu'à la catégorie 02.2.1.2 margarine. Leur classification actuelle dans la margarine uniquement est illogique et la FIAM suggère donc une sous-catégorie spécifique pour ces produits, ce qui établirait une structure plus claire de la sous-catégorie 02.2.”

**Observations:** Cette proposition a été insérée dans le SCA révisé (Annexe I) parce que, comme le fait observer la FIAM, le titre actuel de la sous-catégorie 02.2.1.2 laisse supposer à tort que les mélanges de beurre et de margarine ne se rattachent qu'à la margarine.

31. 02.2.2 Emulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses (~~par ex., minarine~~)

**FIL**<sup>10</sup>: “Inclut non seulement la minarine mais aussi les “produits laitiers à tartiner”.”

**FIAM**<sup>13</sup>: “La sous-catégorie 02.2[.2] représente toute une gamme de produits différents ayant une teneur en matière grasse inférieure à celles du beurre ou de la margarine. La FIAM estime qu'il est inapproprié de ne donner que l'exemple de la minarine, alors qu'un grand nombre de produits sont concernés, comme: beurre avec 75 pour cent de matières grasses, margarine avec 75 pour cent de matières grasses, mélange avec 75 pour cent de matières grasses, beurre avec 50 pour cent de matières grasses, margarine avec 50 pour cent de matières grasses (ou minarine), mélange avec 50 pour cent de matières grasses, autres produits laitiers à tartiner à teneur réduite en matières grasses, autres produits végétaux à tartiner à teneur réduite en matières grasses, et autres produits à tartiner mélangés à teneur réduite en matières grasses. La FIAM suggère donc de supprimer l'exemple de la minarine du titre de la sous-catégorie 02.2[.2].”

La FIAM note aussi dans ses observations que, “... par analogie avec les sous-divisions de 02.2.1 [(voir par. 30)], il pourrait être établie une catégorisation identique pour 02.2.2, par exemple:

02.2.2 Emulsions contenant moins 80 pour cent de matières grasses

02.2.2.1 Pâtes à tartiner de matières grasses laitières

02.2.2.2 Pâtes à tartiner de matières grasses végétales

02.2.2.3 Pâtes à tartiner de matières grasses mélangées.

---

<sup>13</sup> Observations du Groupe de rédaction relatives à ce document.

Nous pensons que cette sous-division compliquerait inutilement l'attribution d'additifs alimentaires à ces sous-catégories, compte tenu en particulier du fait que les catégories du SCA doivent être aussi simples que possible."

**Observations:** La proposition de la FIL n'a pas été insérée dans le SCA révisé (Annexe I) parce que l'expression "pâte à tartiner" peut être une source d'erreur. Cette expression est censée inclure les produits à teneur réduite en matière grasse dérivés de graisses laitières qui sont utilisés comme pâte à tartiner de matière grasse. La catégorie peut aussi inclure des produits similaires à teneur réduite en matière grasse dérivés d'autres sources de graisses non laitières (par exemple, les graisses animales ou végétales). Le descripteur de la catégorie 02.2.2 a été modifié afin d'inclure les "pâtes à tartiner de matières grasses laitières" (Annexe II).

La proposition de la FIAM visant à supprimer l'exemple de la "minarine" dans le titre de la sous-catégorie 02.2.2 a été insérée dans le SCA révisé (Annexe I), l'élaboration des descripteurs des catégories d'aliments (Annexe II), permet d'éviter les exemples détaillés d'aliments inclus dans chaque catégorie. La FIAM a aussi exposé les raisons pour lesquelles il ne convient pas de sous-diviser la catégorie 02.2.2 sur le modèle de la catégorie 02.2.1.

32. 02.3 Emulsions grasses ~~autres que celles de la catégorie 02.2~~ **essentiellement du type huile-dans-eau**, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses

**IMACE**<sup>10</sup> et **FIAM**<sup>11</sup>: La FIAM indique que ". . . dans la sous-catégorie 02.3. . . la plupart des exemples donnés sont seulement des émulsions du type huile-dans-eau."

**Observations:** La proposition a été insérée dans le SCA révisé (Annexe I), car elle rend ainsi le libellé du titre de la catégorie cohérent avec celui de la catégorie 02.2 (émulsions grasses essentiellement du type eau-dans-huile). Étant donné que la catégorie 02.2 inclut des aliments qui sont essentiellement des émulsions eau-dans-huile et que la catégorie 02.3 est prévue pour les aliments n'entrant pas dans la catégorie 02.2, la catégorie 02.3 inclut nécessairement les émulsions huile-dans-eau.

33. 04.0 Fruits et légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses **[(dont le soja)]**, et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines)

**Modification rédactionnelle:** Inclure les termes "[dont le soja]" dans le titre pour des raisons de cohérence avec le titre de la catégorie 04.2 (légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses [(dont le soja)], et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines). Les raisons des crochets sont données plus loin (par. 35).

34. 04.1.2.8 Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco

**Thaïlande**<sup>13</sup> "La Thaïlande estime qu'il ne convient pas d'inclure le lait de coco dans cette catégorie. . . . [L]a composition essentielle des différentes sortes de lait de coco . . . [figurent] dans l'Avant-projet de norme pour les produits aqueux à base de noix de coco (étape 5)<sup>14</sup>. . . . Ces produits nécessitent des émulsifiants, des épaississants/stabilisants, des agents de conservation (pour les produits pasteurisés) et des agents de blanchiment qui sont très différents des additifs, colorants, édulcorants autorisés pour la catégorie 04.1.2.8 dans le Tableau 1. Le lait de coco est utilisé comme ingrédient dans de nombreuses sortes d'aliments et de sucreries. La Thaïlande propose d'exclure le lait de coco de la catégorie 04.1.2.8 et d'établir une nouvelle sous-catégorie pour celui-ci . . . ou autrement d'indiquer "ne concerne pas le lait de coco" dans une note après les additifs autorisés pour 04.1.2.8 et "seulement pour le lait de coco" après les additifs suivants..."

**Observations:** La proposition visant à exclure le lait de coco du titre de la catégorie 04.1.2.8 et d'établir une sous-catégorie distincte n'a pas été retenue dans le SCA révisé (Annexe I). La création d'une sous-catégorie pour un seul aliment n'est pas conforme avec les principes du SCA énoncés au par. 5(f). Toutefois, l'autre

<sup>14</sup> Avant-projet de norme pour les produits aqueux à base de noix de coco (Étape 5), ALINORM 00/15, Annexe II. Ces produits sont aussi décrits dans l'Annexe II du présent document.

proposition de la Thaïlande visant à indiquer par des notes l'utilisation spécifique d'un additif dans le lait de coco est une approche possible. Elle est cohérente avec celle déjà adoptée dans l'élaboration de la NGAA, à savoir l'utilisation de notes pour signaler les exceptions à une disposition relative à l'emploi d'un additif.

35. 04.2 Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses [(dont le soja)], et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines)

Observations: A sa trente-quatrième session, le CCFAC a placé les termes “(dont le soja)” entre crochet dans les titres de la catégorie 04.2 et de ses sous-catégories. Le Comité n'est pas parvenu à un consensus sur la question de savoir si les produits à base de soja devait être placés exclusivement dans une catégorie distincte (par ex., 06.8 (produits à base de soja)) ou dans d'autres catégories qui comprennent des produits dérivés de légumineuses, dont le soja (par ex., 04.2 et toutes ses sous-catégories, 06.2, 06.4, et 12.2). Cette question est examinée à nouveau dans le cadre de la catégorie 06.8 (produits du soja).

36. 04.2.2.4 Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses [(dont le soja)], et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines)

Thaïlande:<sup>13</sup> “La Thaïlande propose de séparer les produits pasteurisés et les produits stérilisés [dans les sous-catégories 04.2.2.4, 14.1.2.1, 14.1.2.2, 14.1.3.1 et 14.1.3.3],<sup>15</sup> étant donné que les produits stérilisés n'ont pas besoin des mêmes types d'additifs alimentaires, tels que les agents de conservation.”

Observations: La proposition n'a pas été retenue dans le SCA révisé (Annexe I) car elle est inutile compte tenu du descripteur de la sous-catégorie fourni à l'Annexe II. La sous-catégorie 04.2.2.4 décrit les différents traitements thermiques des légumes en boîte ou en bocaux, y compris la pasteurisation et la stérilisation. Conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF), un additif ne sera utilisé qu'en cas de besoin technologique et de justification de celui-ci. Il n'est donc pas nécessaire d'établir une liste distincte des additifs employés uniquement dans les produits stérilisés, car ils ne seront pas utiles conformément aux principes BPF.

37. 05.4 Décorations (pour boulangerie fine), nappages, autres que ceux à base de fruits, et sauces sucrées

Japon<sup>11</sup>: “Le titre de 05.4 devrait être modifié comme suit “Décorations (pour boulangerie fine), nappages, autres que ceux à base de fruits, fouurrages et sauces sucrées. . . . Le produit décrit dans ce titre est utilisé non seulement pour décorations, nappages des produits de boulangerie, mais aussi pour remplissages, ce qui devrait être indiqué de manière précise.”

Observations: Cette proposition n'a pas été retenue dans le SCA révisé (Annexe I) parce que les pâtes à fourrer à base de cacao sont déjà incluses dans la catégorie 05.1.3 (Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)). Les autres produits de ce type (par ex., pour boulangerie fine) se trouvent dans les catégories 01.7 (pâtes lactés), 02.4 (pâtes à base de matière grasse), 04.1.2.11 (pâtes à base de fruits), 06.5 (pâtes à base de céréales et d'amidon), et 10.4 (pâtes à base d'œufs).

38. 06.0 Céréales et produits à base de céréales, dérivés de graines céréalières, de racines et tubercules, de légumes secs et légumineuses [(**dont le soja**)], à l'exclusion des produits de boulangerie de la catégorie 07.0.

Observations: L'AAC<sup>11</sup> propose de modifier le titre de la catégorie 06.0 comme suit “Céréales et produits céréalières, ~~y compris la farine et les amidons~~ dérivés de racines, de tubercules, de légumes secs et légumineuses (dont le soja), sauf les produits de la boulangerie de la catégorie alimentaire 07.0.” Cette modification n'est plus nécessaire. En effet, à sa trente-quatrième session, le CCFAC a déjà tenu compte des observations de l'AAC en incluant le terme “graines céréalières” dans le titre de la catégorie. A sa trente-

<sup>15</sup> La Thaïlande, dans ses observations, ne cite pas spécifiquement la sous-catégorie 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)). Il est toutefois présumé que ses observations s'appliquent aussi à la sous-catégorie 04.1.2.4 par analogie avec la sous-catégorie 04.2.2.4.

quatrième session, le CCFAC est déjà convenu de supprimer les termes “y compris les farines et les amidons,” s’agissant seulement d’un exemple. Avec l’élaboration des descripteurs des catégories d’aliments (Annexe II), il n’est plus nécessaire d’inclure des exemples détaillés d’aliments dans le titre de chaque catégorie.

La proposition visant à ajouter “[dont le soja]” au titre a été insérée dans le SCA révisé (Annexe I). Cette modification répond à un souci de cohérence avec les titres des catégories 04.0 et 04.2, qui précisent “[dont le soja]” pour les légumineuses. Aussi, les produits à base de soja de type céréale sont inclus dans la catégorie 06.8. Les motifs pour lesquels ces termes sont mis entre crochets sont exposés aux par. 33 et 35.

39. 06.2 Farines et amidons

**06.2.1 Farines**

**06.2.2 Amidons**

AAC<sup>11</sup>: “Selon nous, cette sous-catégorie devrait être divisée en deux pour qu’elle soit parfaitement claire.”

Observations: La proposition a été prise en compte dans le SCA révisé (Annexe I). Selon les bases de données de la NGAA, l’emploi des additifs diffère, dans certains cas, selon qu’il s’agit de farines ou d’amidons. Il convient donc d’établir des sous-catégories distinctes pour ces produits de la catégorie 06.2.

40. [06.8 Produits à base de soja]

Observations: A sa trente-troisième session le CCFAC (2001)<sup>16</sup> est convenu de supprimer l’exemple du tofu dans le titre de la catégorie 0.4.2.2.6 (Pulpes et préparations à base de légumes, de fruits à coque et de graines) et de le transférer dans une nouvelle catégorie 06.8 – Produits à base de soja. A sa trente-quatrième session, le CCFAC a toutefois placé la catégorie 06.8 entre crochets, le Comité n’ayant pu décider s’il fallait inclure tous les produits à base de soja dans cette catégorie, ou dans d’autres catégories qui comprennent aussi les produits dérivés de légumineuses, y compris le soja (par ex., les catégories 04.2 et ses sous-catégories, 06.2, 06.4, et 12.2). La catégorie 06.8 est une sous-catégorie de 06.0, qui comprend seulement les céréales et produits céréaliers dérivés de légumineuses, telles que le soja. En conséquence, il peut être approprié d’inclure ici uniquement les produits de type céréale, autres que les produits de boulangerie (catégorie 07.0), dérivés du soja. Certains produits de soja de type céréale sont déjà pris en compte dans les sous-catégories de 06.0. Par exemple, la farine de soja entre dans la catégorie 06.2; et les pâtes et produits de type nouilles de soja sont inclus dans la catégorie 06.4. Le SCA tient compte aussi de différents autres produits de soja. Par exemple, le tofu frais et le film de lait de soja (protéine du lait de soja obtenue par coagulation thermique) sont inclus dans la catégorie 04.2.2.6, le tofu fermenté est inclus dans la catégorie 04.2.2.7, et le miso, qui est utilisé comme un condiment, est inclus dans la catégorie 12.2. Il conviendrait de placer les produits comme le lait de soja (un succédané du lait à base de soja), et le fromage de soja dans la catégorie 12.9 (Produits protéiques), cette catégorie incluant les produits protéiques qui peuvent être considérés comme des analogues ou des succédanés de produits courants comme le lait, le fromage ou la viande.

41. 07.1.1 Pains, et petits pains, et crackers (c’est-à-dire crackers épicés), à l’exclusion des crackers sucrés

~~07.1.2 Crackers, à l’exclusion des crackers sucrés~~

~~07.1.3~~ **07.1.2** Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais)

~~07.1.4~~ **07.1.3** Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures

~~07.1.5~~ **07.1.4** Pains et petits pains au lait à la vapeur

IOCCC<sup>13</sup>: “L’OICCC estime que ces deux catégories [07.1.1 et 07.1.2] ne devraient pas être séparées et devraient constituer une seule catégorie, qui serait intitulée “Pains, petits pains et crackers (c’est-à-dire crackers épicés), à l’exclusion des crackers sucrés.” Selon les membres de l’OICCC, cette réunion en une seule catégorie se justifie pour les raisons suivantes:

- il n’y a pas de différence au niveau des ingrédients utilisés dans les deux catégories; pour l’essentiel il s’agit des mêmes ingrédients;

<sup>16</sup> ALINORM 01/12A par. 60.

- il n'y a pas de différence au niveau des procédés de fabrication;
- et il n'y a pas de différence au niveau de la teneur en humidité dans les produits appartenant aux deux catégories.”

Observations: La proposition de l'OICCC nécessiterait aussi de modifier la numérotation des sous-catégories 07.1.3 - 07.1.5, comme indiqué ci-dessus. Les motifs exposés par l'OICCC sont rationnels. Cependant, la proposition n'a pas été retenue dans le SCA révisé (Annexe I) parce que le mode de consommation des pains et petits pains est différent de celui des crackers. En effet, selon les principes du SCA (voir par. 5(h)(vi)), des sous-catégories distinctes doivent être maintenues si les modes de consommation alimentaire (c'est-à-dire, quantité, fréquence, ou occasion de consommation) sont différents.

#### 42. 07.2 Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations

Trente-quatrième session du CCFAC – Intervention du groupe de travail sur la NGAA: a proposé d'ajouter “et préparations” au titre.

Observations: La proposition a été prise en compte dans le SCA révisé (Annexe I) afin de préciser que la catégorie plus large (07.2) inclut les préparations pour produits de boulangerie fine (sous-catégorie 07.2.3). On évitera ainsi toute confusion sur le point de savoir si ces préparations appartiennent à la catégorie 07.2 ou à la catégorie 06.2 (farines et amidons).

#### 43. 13.1.2 ~~Follow-on~~ **Follow-up** formulae (version anglaise)

Australie<sup>13</sup>: “La description de cette sous-catégorie correspond à celle donnée dans la norme Codex pour les préparations de suite (Follow-up Formula), mais un titre légèrement différent a été utilisé pour la sous-catégorie, ce qui ne peut qu'être source confusion, et est donc inutile.”

Observations: La proposition a été retenue dans le SCA révisé (Annexe I), remplacer “follow-on” par “follow-up” étant cohérent avec le titre de la norme Codex.

#### 44. 13.2 Aliments ~~de sevrage~~ **complémentaires** pour nourrissons et enfants en bas âge

ENCA<sup>11</sup>: “Nous proposons de ne pas changer la formulation utilisée dans les normes sur les aliments de sevrage pour nourrissons et enfants en bas âge ou mieux encore d'utiliser la formulation de l'OMS “aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge ”.”

IBFAN<sup>11</sup> : s'associe à la proposition de l'ENCA mais ne formule pas d'observations quant aux raisons de la modification.

Observations: La proposition a été prise en compte dans le SCA révisé (Annexe I), le terme “complémentaires” permettant de décrire les aliments inclus dans la catégorie de manière plus exacte que “sevrage”.

#### 45. 13.3 Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers [, y compris ceux destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants]

[13.3.1 Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers pour adultes]

[13.3.2 Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers pour les nourrissons et les jeunes enfants]

- IBFAN<sup>11</sup>: “Concernant le point 13.3. Nous voulons rappeler qu'au Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques (CCNFSDU), en novembre 2001, un consensus sur les préparations pour nourrissons à des fins médicales spéciales n'a pas été obtenu. Jusqu'à ce qu'une décision ne soit prise par les membres du Codex sur une catégorie distincte pour les préparations pour nourrissons à des fins médicales spéciales, nous demandons au présent Comité de supprimer les sections de la catégorie 13.3 faisant référence aux nourrissons et enfants en bas âge. Supprimer la section 13.3.2.”

Observations: Cette proposition n'a pas été incluse directement dans le SCA révisé (Annexe I). Premièrement, l'IBFAN propose la suppression uniquement de la sous-catégorie 13.3.2., ce qui rendrait inutile la sous-catégorie 13.3.1 car la catégorie ne concernerait nécessairement que les aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers pour adultes. De ce fait, il ne resterait que la catégorie 13.3, avec le titre dont aurait été supprimée la phrase "y compris ceux destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants".

Deuxièmement, il semble prématuré de supprimer la sous-catégorie 13.3.2 tant que le CCNFSU n'est pas parvenu à un consensus sur les préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers. Il est donc proposé de placer entre crochets les sous-catégories 13.3.1 et 13.3.2, ainsi que la phrase "y compris ceux destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants" dans la catégorie 13.3 pour nouvel examen par le CCFAC à sa trente-cinquième session.

46. 13.5 Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 [et 13.6]

Australie<sup>13</sup>: "L'Australie estime que le titre actuel et la description pourraient être améliorés. Les produits de la catégorie 13.6 devraient aussi être exclus. . . . Le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques [CCNFSU] examine actuellement un projet de directives sur les compléments en vitamines et sels minéraux. Ces directives ne s'appliqueraient que dans les pays où ces produits sont réglementés en tant qu'aliments."

Observations: La proposition n'a pas été insérée directement dans le SCA révisé (Annexe I). Comme le note l'Australie, le CCNFSU examine encore la question des compléments en vitamines et en sels minéraux. En attendant que le CCNFSU adopte le projet de directives sur les compléments en vitamines et sels minéraux, il est proposé de placer entre crochets [et 13.6] pour nouvel examen par le CCFAC à sa trente-cinquième réunion.

47. 14.1.2.2 Jus de légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés)

14.1.2.3 Concentrés (liquides ou solides) pour jus de fruits

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

14.1.3.2 Nectar de légume en conserve ou en bouteille (pasteurisé)

Thaïlande<sup>13</sup>: "La Thaïlande propose de séparer les produits stérilisés et les produits pasteurisés [dans les sous-catégories 04.2.2.4, 14.1.2.1, 14.1.2.2, 14.1.3.1 et 14.1.3.3],<sup>17</sup> étant donné qu'il n'y a pas lieu d'utiliser les mêmes types d'additifs alimentaires tels que les agents de conservation pour les produits stérilisés."

Observations: La proposition n'a pas été insérée dans le SCA révisé (Annexe I) car il existe peu, si tant est qu'il y en ait, de jus et de nectars stérilisés commercialisés destinés à la consommation générale. Les jus et nectars stérilisés destinés à la consommation de populations particulières, tels que les personnes immuno-déprimées, entrent dans la catégorie 13.3 (Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers, y compris ceux destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants). Par ailleurs, conformément aux BPF, un additif ne sera utilisé qu'en cas de besoin technologique et de justification de celui-ci. Il n'est donc pas nécessaire d'énumérer séparément les additifs utilisés seulement dans les produits stérilisés, car ils ne seront pas utiles conformément aux principes des BPF.

48. 14.1.4 Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs ou électrolytes et les boissons concentrées

Israël<sup>11</sup>: "Ces dernières années, de nouveaux types de boissons sont apparus sur le marché: dites "boissons énergétiques" (dénomination du fabricant). Elles diffèrent des boissons "pour sportifs" ou "électrolytes" et l'on pourrait peut-être sous-diviser la sous-catégorie 14.1.4 "boissons aromatisées à l'eau, y compris les boissons pour les sportifs et les boissons électrolytes" afin de prendre en compte ces types de boissons. Les boissons "énergétiques" contiennent en général de grandes quantités de caféine, de taurine, de carnitine, de

<sup>17</sup> les observations de la Thaïlande ne mentionnent pas spécifiquement la sous-catégorie 04.1.2.4 (Concentrés (liquides ou solides) pour jus de légumes). Il est toutefois présumé que, par analogie à la sous-catégorie 04.2.2.4, elles s'appliquent aussi à la sous-catégorie 04.1.2.4.

glucuronolactone et parfois d'autres ingrédients. Le contenu en constituants de ces types de boissons peut être plusieurs fois plus élevé que dans les aliments conventionnels. Les données de sécurité de ces concentrations élevées ne sont pas toujours disponibles."

ICGMA<sup>13</sup>: "Nous estimons qu'il conviendrait d'inclure les boissons "énergétiques" dans la catégorie générale 14.1.4 - Boissons à base d'eau aromatisée. De par leur composition, elles s'apparentent davantage à ces boissons qu'aux aliments diététiques destinés à une alimentation particulière. Les boissons "énergétiques" sont sucrées, aromatisées, souvent légèrement gazeuses, et contiennent généralement les mêmes types d'additifs que ceux utilisés dans les boissons à base d'eau aromatisée (tels que: colorants, émulsifiants, régulateurs de l'acidité, etc.). Il convient cependant de noter que les teneurs en caféine peuvent être plus élevées et des ingrédients tels que des acides aminés (carnitine) et des extraits de plantes (par ex., ginseng) peuvent être ajoutés. Les boissons à base de plantes sont incluses dans la catégorie 14.1.4 et pour des raisons semblables, nous pensons que les boissons "énergétiques" devraient aussi être incluses."

Australie<sup>13</sup>: "L'Australie classe les boissons énergétiques, intitulées officiellement Boissons caféinées composées, comme un type de boisson sans alcool, et s'oppose vigoureusement à l'inclusion des boissons énergétiques dans la sous-catégorie 13.5. . . . L'Australie appuie les observations précédentes de l'Israël et estime que les boissons énergétiques ne correspondent pas à la description de la catégorie 13.0; elles ne sont pas plus énergétiques que les boissons rafraîchissantes sans alcool et les dispositions relatives aux additifs sont en général semblables. Si ces boissons doivent être indiquées de manière spécifique, l'Australie suggère d'utiliser la catégorie 14.1.4.1 - boissons à base d'eau aromatisées sans alcool, gazeuses, ou une nouvelle catégorie fonctionnelle."

Observations: Ces propositions n'ont pas été retenues dans le SCA révisé (Annexe I). Les boissons "énergétiques" entrent actuellement de la catégorie 13.5 (aliments diététiques (tels que les aliments de complément à usage diététique) autres que les catégories 13.1 à 13.4). Malgré certaines similitudes apparentes avec les boissons à base d'eau aromatisée, comme noté dans les observations de l'ICGMA, les boissons "énergétiques" contiennent des ingrédients qui ne se trouvent pas en général dans les boissons à base d'eau aromatisée (c'est-à-dire, fortes teneurs en caféine, acides aminés, etc.). C'est la présence de ces ingrédients ajoutés dans les boissons "énergétiques" qui est déterminante pour les distinguer des boissons à base d'eau aromatisée. D'autre part, les boissons "énergétiques" ne sont pas destinées à être consommées de la même façon que les boissons à base d'eau aromatisée. Une boisson à base d'eau aromatisée peut être consommée à des fins énergétiques, mais ce n'est pas l'utilisation prévue. Le produit peut être utilisé à la place d'autres boissons sans alcool, comme l'eau, le jus, le café ou le thé, et consommé comme boisson rafraîchissante ou pour accompagner un repas. Les boissons "énergétiques" sont destinées à être consommées à des fins nutritionnelles car d'une certaine manière elles apportent à l'organisme des substances qui sont métabolisées pour servir de "carburant" pour l'activité. Il est possible de consommer des boissons "énergétiques" au lieu de soda, d'eau, de jus, de café ou de thé; ce n'en est toutefois pas l'utilisation prévue. En outre, comme le note l'Israël dans ses observations, les fortes concentrations de certains ingrédients dans les boissons "énergétiques" par rapport aux boissons traditionnelles risquent de poser des questions de sécurité sanitaire. Les modes de consommation et certains des ingrédients des boissons "énergétiques" diffèrent donc suffisamment de ceux des boissons à base d'eau aromatisée pour ne pas les inclure dans la catégorie 14.1.4.

49. 14.1.4.1 Boissons à **base d'eau aromatisée** gazeuses

14.1.4.2 Boissons à **base d'eau aromatisée**, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid

14.1.4.3 Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à **base d'eau aromatisée**

Modification rédactionnelle: Inclure "à base d'eau aromatisée" comme qualificatif des "boissons" dans les sous-catégories 14.1.4.1 - 14.1.4.3.

ICGMA<sup>13</sup>: "... nous estimons qu'il faudrait envisager une description générique pour les sous-catégories 14.1.4.1 – Boissons à base d'eau aromatisée gazeuses et 14.1.4.2 - Boissons à base d'eau aromatisée non gazeuses. La distinction entre les boissons appartenant à ces sous-catégories est de plus en plus difficile à établir du fait de l'innovation de produit et de l'évolution rapide des marchés. Par exemple, les boissons à base de jus et de type Kool-aid aromatisées aux fruits, toutes deux entrant dans la catégorie 14.1.4.2, sont maintenant disponibles sous forme de boissons gazeuses. Les boissons pour sportifs et les thés peuvent aussi être

légèrement gazéifiés pour accroître leur effet rafraîchissant. Par ailleurs, les ingrédients tels que colorants, agents émulsifiants, édulcorants, agents de conservations, etc., utilisés en général dans les boissons gazeuses se retrouvent aussi dans les boissons non gazeuses. En réalité, la seule différence dans les ingrédients utilisés dans les boissons de ces catégories c'est le gaz carbonique. .”

**Observations:** La modification éditoriale a été apportée au SCA révisé (Annexe I) pour des raisons de cohérence entre les titres des sous-catégories 14.1.4.1, 14.1.4.2, et 14.1.4.3 et le titre de la catégorie plus large, 14.1.4 (boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons concentrées).

Les observations de l'ICGMA relatives à la réunion des sous-catégories 14.1.4.1 et 14.1.4.2 en une seule sous-catégorie qui inclue les boissons à base d'eau aromatisée gazeuses et non-gazeuses sont rationnelles. Selon les données disponibles, les modes de consommation des boissons gazeuses et des boissons non-gazeuses sont analogues, ainsi que les additifs utilisés. A sa trente-cinquième session, le CCFAC pourra souhaiter modifier la catégorie 14.1.4 comme suit:

14.1.4 Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs ou électrolytes et les boissons concentrées

14.1.4.1 Boissons à base d'eau aromatisée (gazeuses et non-gazeuses)

14.1.4.2 Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée

50. 14.2.3.1 Vins non pétillants

14.2.3.2 Vins mousseux et pétillants

14.2.3.3 Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels

**Modification rédactionnelle:** Inclure dans la version anglaise “grape” avant “wine.”

**Observations:** Cette modification a été apportée dans le SCA révisé (Annexe I), version anglaise, aux sous-catégories 14.2.3.1, 14.2.3.2, et 14.2.3.3 pour des raisons de cohérence avec le titre de la catégorie (en anglais) 14.2.3 (grape wine).

## **Recommandations**

51. Le Comité pourra souhaiter envisager de:

- (a) Réaffirmer les principes de base du SCA (par. 4 - 8);
- (b) Faire siennes les modifications qu'il est proposé d'apporter au Système de classification des aliments (Annexe I);
- (c) Inclure la description des catégories d'aliments (Annexe II) en tant que nouvelle annexe au Préambule de la NGAA.

## Annexe I – Projet de révision du Système de classification des aliments<sup>18</sup>

Les ajouts et changements proposés figurent en **corps gras** dans le texte. Les suppressions proposées sont indiquées en caractères ~~barrés~~. On trouvera à la Partie II un examen détaillé des changements proposés.

- 01.0 Produits laitiers **et similaires**, à l'exception des produits de la catégorie 02.0
- 01.1 Lait et boissons lactées
- 01.1.1 Lait et babeurre (**nature**)
- 01.1.1.1 Lait (**nature**)
- 01.1.1.2 Babeurre (nature)
- 01.1.2 Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, "eggnog", yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)
- 01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)
- 01.2.1 Lait fermentés (nature)
- 01.2.1.1 Lait fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation
- 01.2.1.2 Lait fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation
- 01.2.2 Lait emprésurés (**nature**)
- 01.3 Lait concentrés et produits similaires (**nature**)
- 01.3.1 Lait concentrés (**nature**)
- 01.3.2 Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé (**nature**)
- ~~01.3.3 Lait concentrés sucrés (nature et aromatisés), et produits similaires~~
- 01.4 Crème (nature) et produits similaires
- 01.4.1 Crème pasteurisée (**nature**)
- 01.4.2 Crèmes stérilisées **et** UHT, **crèmes** à fouetter **ou** fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (**nature**)
- 01.4.3 Crème épaisse (**nature**)
- 01.4.4 Produits similaires (**nature**)
- 01.5 Lait et crème en poudre et produits similaires (**nature**)
- 01.5.1 Lait et crème en poudre
- 01.5.2 Produits similaires (**nature**)
- ~~01.5.3 Lait et crème (mélange) en poudre (nature et aromatisés)~~
- 01.6 Fromages et produits similaires
- 01.6.1 Fromages non affinés
- 01.6.2 Fromages affinés
- 01.6.2.1 ~~Totalité du~~ Fromage affiné, y compris la croûte
- 01.6.2.2 Croûte de fromage affiné
- 01.6.2.3 Fromage râpé (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)
- 01.6.3 Fromages de lactosérum
- 01.6.4 Fromages fondus
- 01.6.4.1 Fromages fondus nature
- 01.6.4.2 Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.
- 01.6.5 Produits similaires
- 01.6.6 Fromages de protéines de lactosérum
- 01.7 Desserts lactés (par ex., ~~lait glacé~~, entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)
- 01.8 Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum
- 01.8.1 Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum**
- 01.8.2 Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum**
- 02.0 Matières grasses et huiles, et émulsions grasses (~~du type eau dans huile~~)

<sup>18</sup> Le SCA révisé lors de la trente-quatrième session du CCFAC (Rapport du Groupe de travail Ad Hoc sur la NGAA, CRD 1, Appendice III) est à nouveau révisé en fonction des observations figurant dans les documents CX/FAC 02/6 - Add. 1, et CRD 5 et 6.

- 02.1 Matières grasses et huiles pratiquement anhydres
  - 02.1.1 Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee
  - 02.1.2 Matières grasses et huiles végétales
  - 02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales
- 02.2 Emulsions grasses essentiellement du type eau-dans-huile
  - 02.2.1 Emulsions contenant au moins 80 pour cent de matières grasses
    - 02.2.1.1 Beurre et beurre concentré
    - 02.2.1.2 Margarine et produits analogues (~~par ex., mélanges beurre-margarine~~)
    - 02.2.1.3 Mélanges de beurre et de margarine**
  - 02.2.2 Emulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses (~~par ex., minarine~~)
- 02.3 Emulsions grasses ~~autres que celles de la catégorie 02.2~~, **essentiellement de type huile-dans-eau**, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses
- 02.4 Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)
- 03.0 Glaces de consommation (y compris sorbets)

04.0 Fruits et légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses **[dont le soja]**,

aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.1 Fruits

04.1.1 Fruits frais

04.1.1.1 Fruits frais non traités

04.1.1.2 Fruits frais traités en surface

04.1.1.3 Fruits frais pelés et/ou coupés

04.1.2 Fruits transformés

04.1.2.1 Fruits surgelés

04.1.2.2 Fruits secs

04.1.2.3 Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile

04.1.2.4 Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)

04.1.2.5 Confitures, gelées et marmelades

04.1.2.6 Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., "chutney") autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5

04.1.2.7 Fruits confits

04.1.2.8 Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco

04.1.2.9 Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits

04.1.2.10 Produits à base de fruits fermentés

04.1.2.11 Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie

04.1.2.12 Fruits cuits et/ou frits

04.2 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses **[dont le soja]**, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.2.1 Légumes frais (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses **[dont le soja]**, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.2.1.1 Légumes non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses **[dont le soja]**, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses **[dont le soja]**, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.2.1.3 Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses **[dont le soja]**, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.2.2 Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses **[dont le soja]**, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.2.2.1 Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses **[dont le soja]**, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.2.2.2 Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses **[dont le soja]**, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines,

04.2.2.3 Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses **[dont le soja]**, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.2.2.4 Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses [**dont le soja**], aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.2.2.5 Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses [**dont le soja**], aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)

04.2.2.6 Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses [**dont le soja**], aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)

04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses [**dont le soja**], aloès ordinaire) et d'algues marines

04.2.2.8 Légumes cuits et/ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses [**dont le soja**], aloès ordinaire) et algues marines

## 05.0 Confiserie

05.1 Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat

05.1.1 Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao

05.1.2 Préparations à base de cacao (sirops)

05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)

05.1.4 Produits de cacao et de chocolat

05.1.5 Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat

05.2 Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.

05.3 Gomme à mâcher (chewing-gum)

05.4 Décorations (pour boulangerie fine), nappages, autres que ceux à base de fruits et sauces sucrées

06.0 Céréales et produits à base de céréales, dérivés de graines céréalières, de racines et tubercules, de légumes secs et légumineuses [**dont le soja**], à l'exclusion des produits de boulangerie de la catégorie 07.0.

06.1 Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz

06.2 Farines et amidons

### 06.2.1 Farines

### 06.2.2 Amidons

06.3 Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine

06.4 Pâtes alimentaires et produits similaires (par exemple, papier de riz, vermicelles de riz)

06.4.1 Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires

06.4.2 Pâtes et nouilles sèches et produits similaires

06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires

06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)

06.6 Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille)

06.7 Produits à base de riz pré-cuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)

[06.8 Produits à base de soja]

## 07.0 Produits de boulangerie

07.1 Pain et produits de boulangerie ordinaires

07.1.1 Pains et petits pains

07.1.2 Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)

07.1.3 Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)

07.1.4 Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures

07.1.5 Pains et petits pains au lait à la vapeur

07.2 Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) **et préparations**

07.2.1 Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)

07.2.2 Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.)

07.2.3 Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)

- 08.0 Viande et produits carnés y compris volaille et gibier
  - 08.1 Viande fraîche, volaille et gibier
    - 08.1.1 Viande fraîche, volaille et gibier en morceaux entiers ou en tranches
    - 08.1.2 Viande fraîche, volaille et gibier coupée fin ou hachée
  - 08.2 Produits carnés, de volaille et de gibier, transformés, en morceaux entiers ou en tranches
    - 08.2.1 Produits carnés, de volaille et de gibier transformés non cuits
      - 08.2.1.1 Produits carnés, de volaille et de gibier saumurés (y compris salés)
      - 08.2.1.2 Produits carnés, de volaille et de gibier saumurés (y compris salés) et séchés
      - 08.2.1.3 Produits carnés, de volaille et de gibier fermentés
    - 08.2.2 Produits carnés, de volaille et de gibier, traités thermiquement
    - 08.2.3 Produits carnés, de volaille et de gibier, congelés
  - 08.3 Produits carnés, de volaille et de gibier, transformés, coupés fin ou hachés
    - 08.3.1 Produits carnés, de volaille et de gibier, non traités thermiquement
      - 08.3.1.1 Produits carnés, de volaille et de gibier, saumurés (y compris salés)
      - 08.3.1.2 Produits carnés, de volaille et de gibier, saumurés (y compris salés) et séchés
      - 08.3.1.3 Produits carnés, de volaille et de gibier fermentés
    - 08.3.2 Produits carnés, de volaille et de gibier, traités thermiquement
    - 08.3.3 Produits carnés, de volaille et de gibier, congelés
  - 08.4 Enveloppes comestibles (par ex., pour saucisses)
  
- 09.0 Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
  - 09.1 Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
    - 09.1.1 Poisson frais
    - 09.1.2 Mollusques, crustacés et échinodermes frais
  - 09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
    - 09.2.1 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
    - 09.2.2 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
    - 09.2.3 Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
    - 09.2.4 Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
      - 09.2.4.1 Poisson et produits de la pêche cuits
      - 09.2.4.2 Mollusques et crustacés et échinodermes cuits
      - 09.2.4.3 Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
    - 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
  - 09.3 Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
    - 09.3.1 Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée
    - 09.3.2 Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure
    - 09.3.3 Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson
    - 09.3.4 Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, autres que ceux des catégories 09.3.1 à 09.3.3
  - 09.4 Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
  
- 10.0 Œufs et produits à base d'œufs
  - 10.1 Œufs frais
  - 10.2 Produits à base d'œufs
    - 10.2.1 Produits à base d'œufs liquides
    - 10.2.2 Produits à base d'œufs, surgelés

- 10.2.3 Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud,
  - 10.3 Œufs en conserve, y compris ceux conservés en base alcaline, salés et en boîte
  - 10.4 Desserts à base d'œufs (par ex., flans).
- 11.0 Edulcorants y compris le miel
  - 11.1 Sucres raffinés et bruts,
    - 11.1.1 Sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, fructose
    - 11.1.2 Sucre en poudre, dextrose en poudre
    - 11.1.3 “Soft sugar blanc”, “Soft sugar roux”, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut
      - 11.1.3.1 Sirop de glucose déshydraté utilisé pour la fabrication des confiseries
      - 11.1.3.2 Sirop de glucose utilisé pour la fabrication des confiseries
    - 11.1.4 Lactose
    - 11.1.5 Sucre blanc de plantation ou d’usine
  - 11.2 Sucre roux à l’exclusion des produits de la catégorie 11.1.3
  - 11.3 Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l’exclusion des produits de la catégorie 11.1.3
  - 11.4 Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d’érable, nappages à base de sucre)
  - 11.5 Miel
  - 11.6 Edulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses
- 12.0 Sels, épices, potages, sauces, salades, produits de protéines, etc.
  - 12.1 Sel
  - 12.2 Fines herbes, épices, assaisonnements (y compris succédanés du sel) et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)
  - 12.3 Vinaigres
  - 12.4 Moutardes
  - 12.5 Potages et bouillons
    - 12.5.1 Potages et bouillons prêts pour la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteilles ou congelés
    - 12.5.2 Préparations pour potages et bouillons
  - 12.6 Sauces et produits similaires
    - 12.6.1 Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)
    - 12.6.2 Sauces non émulsionnées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)
    - 12.6.3 Préparations pour sauces et sauces au jus de viande
    - 12.6.4 Sauces claires (par exemple, sauces de soja, sauces de poisson)
  - 12.7 Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)
  - 12.8 Levure et produits similaires
  - 12.9 Produits protéiques
- 13.0 Aliments destinés à une alimentation particulière
  - 13.1 Préparations pour nourrissons et préparations de suite
    - 13.1.1 Préparations pour nourrissons
    - 13.1.2 Préparations **de suite**
  - 13.2 Aliments ~~de sevrage~~ **complémentaires** pour nourrissons et enfants en bas âge
  - 13.3 Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers [, y compris ceux pour nourrissons et jeunes enfants]
    - [13.3.1 Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers pour adultes]
    - [13.3.2 Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers pour nourrissons et jeunes enfants]
  - 13.4 Aliments diététiques pour régimes amaigrissants
  - 13.5 Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 **[et 13.6]**
  - 13.6 Aliments de complément

14.0 Boissons, à l'exclusion des produits laitiers

14.1 Boissons sans alcool

14.1.1 Eaux

14.1.1.1 Eaux minérales naturelles et eaux de source

14.1.1.2 Eaux de table et eaux de Seltz

14.1.2 Jus de fruits et de légumes

14.1.2.1 Jus de fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés)

14.1.2.2 Jus de légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés)

14.1.2.3 Concentrés (liquides ou solides) pour jus de fruits

14.1.2.4 Concentrés (liquides ou solides) pour jus de légumes

14.1.3 Nectars de fruits et de légumes

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

14.1.3.2 Nectar de légume en conserve ou en bouteille (pasteurisé)

14.1.3.3 Concentrés (liquide ou solides) pour nectar de fruit

14.1.3.4 Concentrés (liquides ou solides) pour nectar de légume

14.1.4 Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons "électrolytes", et les boissons concentrées

14.1.4.1 Boissons à base d'eau aromatisée, gazeuses

14.1.4.2 Boissons à base d'eau aromatisée, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid

14.1.4.3 Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée

14.1.5 Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao

14.2 Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool

14.2.1 Bière et boissons maltées

14.2.2 Cidre et poiré

14.2.3 Vins

14.2.3.1 Vins non pétillants

14.2.3.2 Vins mousseux et pétillants

14.2.3.3 Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels

14.2.3.4 Vins aromatisés

14.2.4 Vins de fruit

14.2.5 Hydromel

14.2.6 Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool

14.2.7 Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)

15.0 Amuse-gueule salés

15.1 A base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (à base de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)

15.2 Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec par exemple des fruits secs)

15.3 A base de poisson

16.0 Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.

## Annexe II – Descripteurs des catégories d'aliments - Révision

Les additions et modifications proposées sont indiquées en caractère **gras** (en caractères *gras italique* dans les titres des catégories d'aliments). Les suppressions proposées sont en caractères ~~barrés~~.

### **01.0 PRODUITS LAITIERS ET SIMILAIRES, À L'EXCEPTION DES PRODUITS DE LA CATÉGORIE 02.0:**

Inclut tous les types de produits laitiers qui ~~peuvent être~~ **sont** dérivés du ~~lait de toute source appropriée~~ **d'animaux de traite** (tels que vache, brebis, chèvre, **bufflonne**). Dans cette catégorie, un produit est dit "nature" lorsqu'il n'est pas aromatisé, ne contient pas de fruits, de légumes ou autres ingrédients **non-laitiers**, n'est pas mélangé avec d'autres ingrédients non-laitiers, sauf autorisés par les normes correspondantes.<sup>19</sup>

#### **01.1 Lait et boissons lactées:**

Inclut tous les produits laitiers liquides nature ou aromatisés à base de lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses ou entier

##### **01.1.1 LAIT ET BABEURRE (NATURE):**

Inclut uniquement les produits liquides. **Inclut le lait nature reconstitué qui ne contient que des ingrédient laitiers.**

###### **01.1.1.1 Lait (nature):**

Lait liquide ~~est en général~~ obtenu à partir d'**animaux de traite (tels que, vaches, mais peut aussi être provenir de brebis, et chèvres, bufflonne)**. Le lait est en général traité à la chaleur par pasteurisation, traitement à ultra-haute température (UHT) ou stérilisation.<sup>20</sup> Inclut le lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses ou entier.

###### **01.1.1.2 Babeurre (nature):**

**Le babeurre est le liquide à peu près exempt de matières grasses lactières qui reste après la préparation du beurre (c'est-à-dire, le barattage du lait fermenté ou non fermenté et de la crème), et vendu sous forme concentré ou en poudre.** Le babeurre est **aussi** produit par fermentation de lait **écrémé** liquide, soit par acidification spontanée grâce à l'action de bactéries acidifiantes ou aromatisantes, ou par inoculation de lait **chauffé** par des cultures pures de bactéries (babeurre de culture).<sup>21</sup> Le babeurre peut être pasteurisé ou stérilisé.

### **01.1.2 BOISSONS LACTÉES, AROMATISÉES ET/OU FERMENTÉES (PAR EX., LAIT CHOCOLATÉ, CACAO, "EGGNOG", YOGOURT À BOIRE, BOISSONS À BASE DE LACTOSÉRUM):**

Inclut toutes les boissons prêtes à la consommation à base de lait liquide aromatisé et leurs préparations, à l'exclusion des préparations pour cacao (préparations sucrées à base de cacao, catégorie 05.1.1). Par exemple: chocolat chaud, boissons maltées au chocolat, yogourt à boire aromatisé à la fraise, **boissons aux ferments lactiques, et lassi (liquide obtenu en fouettant le caillé provenant de la fermentation lactique de lait, et en le mélangeant avec du sucre ou un édulcorant artificiel)** .

#### **01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie**

##### **01.1.2 (boissons lactées):**

Inclut tous les produits nature à base de lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses et entier. Les produits aromatisés sont inclus dans la catégorie 01.1.2 (boissons) et 01.7 (desserts).

<sup>19</sup> La définition de "nature" est fournie par la FIL, dans le cadre de ses observations relatives au SCA (32ème session du CCFAC, CRD 4).

<sup>20</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 389.

<sup>21</sup> *Ibid.*, p. 392.

**01.2.1 LAITS FERMENTÉS (NATURE):**

Inclut tous les produits nature, y compris les laits liquides fermentés, acidifiés et acidifiés au moyen de levain. Le yogourt nature, qui ne contient ni aromatisant ni colorants appartient à l'une des sous-catégories de 01.2.1 selon qu'il est ou non traité thermiquement après fermentation.

**01.2.1.1 Lait fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation:**

Inclut les produits nature liquides et non liquides, tels que le yogourt et le yogourt sucré.<sup>22</sup>

**01.2.1.2 Lait fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation:**

Produits semblables à ceux de la catégorie 01.2.1.1, sauf qu'ils ont été traités thermiquement (**par ex.**, stérilisés ou pasteurisés) après fermentation.

**01.2.2 LAITS EMPRÉSURÉS (NATURE):**

Lait coagulé nature, produit par l'action de l'enzyme rennine. Inclut le lait caillé. Les produits à base de lait emprésurés entrent dans la catégorie 01.7.

**01.3 Lait concentrés et produits similaires (nature):**

Inclut les différents types de **lait** concentré nature, sucré et aromatisé, et les laits évaporés, et leurs analogues (y compris les succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé). Inclut les produits à base de lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses et entier.

**01.3.1 LAIT CONCENTRÉ (NATURE):**

Le lait concentré est obtenu par élimination partielle de l'eau contenue dans le lait **auquel du sucre peut être ajouté**. En ce qui concerne le lait évaporé, l'élimination de l'eau peut être obtenue par un procédé thermique.<sup>23</sup> Inclut, le lait partiellement déshydraté, **le lait évaporé, le lait concentré sucré et le khoa (lait de vache ou de bufflonne concentré par ébullition)** .

**01.3.2 SUCCÉDANÉS DE LAIT OU CRÈME POUR LE CAFÉ OU LE THÉ (NATURE):**

Succédanés de lait ou crème consistant en une émulsion eau-**graisse végétale dans l'eau avec des protéines du lait et du lactose ou des protéines végétales** pour emploi dans les boissons comme le café et le thé. ~~Les produits sont en général dans un liquide ou~~ **Inclut aussi le même type de produits sous forme de poudre.** Inclut les produits similaires du lait concentré.

**~~01.3.3 LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ (NATURE ET AROMATISÉ), ET PRODUITS SIMILAIRES:~~**

~~Le lait concentré sucré est fabriqué selon les méthodes décrites pour le lait concentré (01.3.1), mais avec adjonction de sucre.<sup>24</sup> Les produits nature ne comportent ni colorants ni aromatisants, alors que les produits nature ne contiennent pas de colorants ni d'aromatisants contrairement à leurs homologues aromatisés. Les produits se présentent sous forme de liquide ou de poudre.~~

**01.4 Crème (nature) et produits similaires:**

**La crème est un produit laitier liquide, à teneur relativement élevée en matière grasse par rapport au lait.** Inclut la crème (nature) et les produits similaires liquides, semi-liquides et semi-solides. Les produits à base de crème aromatisés appartiennent aux catégories 01.1.2 (boissons) et 01.7 (desserts).

**01.4.1 CRÈME PASTEURISÉE (NATURE):**

Crème soumise au procédé de pasteurisation selon un traitement thermique reconnu ou fabriquée à partir du lait pasteurisé.<sup>25</sup> Inclut crème de lait et "demi-crème."

**01.4.2 CRÈMES STÉRILISÉES ET UHT, CRÈMES À FOUETTER OU ET FOUETTÉES ET CRÈMES À TENEUR RÉDUITE EN MATIÈRE GRASSE (NATURE):**

**Inclut toutes les crèmes, quel que soit leur teneur en matière grasse, qui ont subi un traitement thermique plus élevé que la pasteurisation. Comprend aussi les crèmes pasteurisées avec une teneur en**

<sup>22</sup> Norme Codex pour le yogourt et le yogourt sucré (CXSN A-11(a)-1975). Selon la définition du yogourt dans cette norme, les colorants et les aromatisants ne sont pas autorisés dans les ingrédients facultatifs.

<sup>23</sup> Norme Codex pour les laits concentrés (CXSN A-03-1999 Rév. 1).

<sup>24</sup> Norme Codex pour les laits concentrés sucrés (CXSN A-04-1999 Rév. 1).

<sup>25</sup> Norme Codex pour la crème destinée à la consommation directe (CXSN A-09-1976).

**matière grasse réduite, ainsi que toutes les crèmes fouettées et à fouetter.** Les crèmes stérilisées sont soumises, dans le récipient où elles sont livrées au consommateur, à un procédé thermique approprié. Les crèmes traitées à ultra-haute température (UHT) ou les crèmes ultra-pasteurisées sont soumises en continu à un traitement thermique approprié (UHT ou ultra-pasteurisation) et conditionnées dans des conditions aseptiques. Les crèmes peuvent aussi être conditionnées sous pression (crème fouettée).<sup>25</sup> Inclut la crème à fouetter, la crème à fouetter épaisse, la crème fouettée pasteurisée et les nappages et pâtes utilisés en pâtisserie de type crème fouettée. **Crèmes ou nappages où la matière grasse laitière a été remplacée partiellement ou en totalité par d'autres graisses entrant dans la sous-catégorie 01.4.4 (produits similaires à la crème).**

#### 01.4.3 CRÈME ÉPAISSE (NATURE):

Crème visqueuse épaissie formée par activité enzymatique. Inclut la crème aigre (crème soumise à fermentation lactique obtenue selon méthodes décrites pour le babeurre (01.1.1.2)).<sup>26</sup>

#### 01.4.4 PRODUITS SIMILAIRES (NATURE):

Succédané de crème consistant en un émulsion **graisse végétale**-eau sous forme de liquide ou de poudre pour emploi autre que pour le café ou le thé (01.3.2). Inclut les nappages instantanés de crème fouettée et les succédanés de crème aigre.

#### 01.5 Lait et crème en poudre et produits similaires (nature):

Inclut les laits et crèmes en poudre, nature et aromatisés, ou une combinaison des deux, et les produits similaires. Inclut les produits à base de lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matière grasse et entier.

#### 01.5.1 LAIT ET CRÈME EN POUDRE (NATURE):

Produits laitiers obtenus par élimination partielle de l'eau contenue dans le lait ou la crème **et** produit sous forme de poudre.<sup>27</sup>

#### 01.5.2 PRODUITS SIMILAIRES (NATURE):

Produits obtenus à partir d'une émulsion matière grasse-eau et séchés pour emploi autre que succédanés pour le café ou le thé (01.3.2). Les produits peuvent être aromatisés. Par exemple, les préparations à base de crème imitation en poudre.

#### ~~01.5.3 LAIT ET CRÈME (MÉLANGE) EN POUDRE (NATURE ET AROMATISÉ):~~

~~Produit consistant en un mélange de lait et de crème en poudre qui peut être nature ou auquel des arômes peuvent être ajoutés.~~

#### 01.6 Fromages et produits similaires:

~~Inclut tous les fromages et produits similaires à base d'émulsions matière grasse-eau.~~ **Le fromage et les produits similaires sont des produits qui contiennent de l'eau et des matières grasses dans une structure coagulée de lait et de protéine.** Les produits comme la sauce au fromage (12.6.2), les amuse-gueule aromatisés au fromage (15.1), et les aliments préparés composites contenant du fromage parmi les ingrédients (par ex., macaroni et fromage; 16.0) appartiennent à d'autres catégories.

#### 01.6.1 FROMAGES NON AFFINÉS:

Le fromage non affiné, y compris le fromage frais, est ~~apte~~ **prêt à la consommation peu de temps après sa fabrication.**<sup>28</sup> Par exemple, "cottage cheese" (fromage à pâte molle, non affiné, ~~acide~~-coagulé présentant des grains distincts de caillé ~~dérivé de lait de vache écrémé pasteurisé~~), "creamed cottage cheese" (cottage cheese couvert d'une préparation à base de crème),<sup>29</sup> cream cheese (rahmfrischkase, un fromage frais, tartinable, à pâte molle ~~fait à partir de lait de vache pasteurisé et de crème pasteurisé~~),<sup>30</sup> neufchâtel, ~~fromage et mozzarella, et (scamorza)~~. Inclut tout le fromage **non affiné** et la croûte de fromage non **affiné** (pour les

<sup>26</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 393.

<sup>27</sup> Norme Codex pour les laits en poudre et la crème en poudre (CXSN 207-1999).

<sup>28</sup> Norme Codex pour le fromage (CXSN A-06-1999 Rév. 1 amendée 2001).

<sup>29</sup> Norme Codex pour le "Cottage Cheese" et le "Creamed Cottage Cheese" (CXSN C-16-1968).

<sup>30</sup> Norme Codex pour le Cream Cheese (Rahmfrischkase) (CXSN C-31-1973).

fromages non affinés avec une “peau” comme la mozzarella). La plupart des produits sont nature, mais certains, comme le cottage cheese et le cream cheese, peuvent être aromatisés ou contenir certains ingrédients tels que fruits, légumes ou viande. **Exclut les fromages à la crème affinés, où la crème est un qualificatif pour une teneur en matière grasse élevée.**

#### 01.6.2 FROMAGES AFFINÉS:

Le fromage affiné est un fromage qui n'est pas **prêt à la consommation peu de temps après** sa fabrication, mais qui est maintenu pendant un certain temps à la température et dans les conditions nécessaires pour que s'opèrent les changements biochimiques et physiques caractéristiques du fromage. En ce qui concerne le fromage affiné aux moisissures, l'affinage est provoqué essentiellement par la prolifération de moisissures caractéristiques, dans la masse et/ou la surface du fromage.<sup>28</sup> Le fromage affiné peut avoir une consistance molle (par ex., camembert), **semi-dure ferme** (par ex., edam, **gouda**), dure (par ex., cheddar), ou ~~à faible teneur en matières grasses~~ **extra-dure** (par ex., ~~harzer-kase~~ **grana**). Inclut le fromage en saumure qui est un fromage de consistance ~~semi-dure à molle~~ **ferme à molle**, avec une coloration blanche à jaunâtre et une texture compacte, sans véritablement de croûte et qui est conservé en saumure jusqu'au moment de la présentation au consommateur (par ex., feta ~~fromage~~).<sup>31</sup>

##### 01.6.2.1 Totalité du Fromage affiné, y compris la croûte:

Correspond ~~à la totalité du~~ au fromage affiné (y compris affiné aux moisissures), y compris la croûte, et toute partie de celui-ci tel que le fromage en morceau, râpé en filaments, râpé ou en tranches. Exemples de fromage affiné: bleu (fromage à pâte persillée), brie, gouda, havarti, fromage à pâte dure à râper, parmesan, et suisse.

##### 01.6.2.2 Croûte de fromage affiné:

Correspond à la croûte uniquement du fromage affiné. ~~Certains fromages sont fabriqués avec un film de cire (croûte) qui protège le fromage et à laquelle un colorant peut être ajouté.~~ **La croûte du fromage est la portion externe de la masse du fromage qui au départ est de la même composition que la partie intérieure du fromage, mais qui peut sécher pendant le saumurage et l'affinage.**<sup>32</sup>

##### 01.6.2.3 Fromage râpé (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage):

Produit déshydraté préparé à partir d'une variété de fromage ou du fromage fondu. N'inclut pas le fromage râpé ou râpé en filaments (01.6.2.1 pour les fromages portant un nom de variété; 01.6.4 pour les fromages fondus). Produits destinés à être reconstitués avec du lait ou de l'eau pour préparer une sauce, ou utilisés tels quels comme ingrédient (par ex., avec des macaroni cuisinés, lait et beurre pour préparer un plat de macaroni et fromage). Inclut le fromage séché par atomisation.

#### 01.6.3 FROMAGE DE LACTOSÉRUM:

Produit solide ou semi-solide obtenu par concentration du lactosérum, avec ou sans adjonction de lait, crème ou autres matières premières d'origine laitière, et par le moulage du produit concentré.<sup>33</sup> Inclut le fromage entier et la croûte du fromage. Diffère du fromage de protéines de lactosérum (01.6.6).

#### 01.6.4 FROMAGE FONDU:

Produit à très longue durée de conservation **obtenu** ~~fabriqué à partir de fromages naturels très durs à râper ou de fromages durs râpés en filaments et sous l'action de la chaleur~~ **par fonte et émulsification de mélanges de fromage, matière grasse laitière, protéines du lait, lait en poudre et eau en quantités variables.** D'autres ingrédients peuvent être ajoutés au **produit**, tels que ~~lait en poudre, crème,~~ arômes, condiments et fruits, légumes et/ou viande. Le produit peut être tartinable, coupé en tranches **ou en morceaux.**<sup>34</sup> **Le terme**

<sup>31</sup> Norme Codex les fromages en saumure (CXSN 208-1999, rév. 2001).

<sup>32</sup> La croûte diffère de l'enrobage du fromage. L'enrobage est: 1) un film, de matières artificielles ou naturelles, qui aide à contrôler l'humidité lors de l'affinage et qui protège le fromage contre les micro-organismes; ou 2) une couche, la plupart du temps de la cire, de la paraffine ou du plastique, normalement imperméable à l'humidité, qui protège le fromage après l'affinage contre les micro-organismes et les dommages physiques qui peuvent être subis lors de la manutention pendant la vente au détail, et dans certains cas contribue à la présentation du fromage (par ex., surface colorée). Voir observations du Danemark CX/FAC 02/6 - Add. 1.

<sup>33</sup> Norme Codex pour le fromage de lactosérum (CXSN A-07-1999 Rév. 1).

<sup>34</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 400. Voir aussi Norme Codex pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine portant un nom de variété (CXSN A-08a-1978), Norme Codex

**“fondu” ne signifie pas que le fromage a été coupé, râpé, râpé en filaments. Les fromages transformés par ces moyens mécaniques sont inclus dans la catégorie 01.6.2 (fromage affiné).**

01.6.4.1 Fromage fondu nature:

Le produit ne contient pas d’arômes, condiments, fruits, légumes et/ou viande ajoutés. Par exemple, “american cheese”, “club cheese”, et “cold-pack cheese”.

01.6.4.2 Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.:

Le produit contient des arômes, condiments, fruits, légumes et/ou viande qui ont été ajoutés. Par exemple, fromage neufchâtel fondu pour tartine avec légumes, “pepper jack cheese” (Monterrey jack cheese avec des petits morceaux de piment), fromage fondu cheddar au vin, et boulettes de fromage (fromage fondu moulé enrobé de fruits à coque, fines herbes ou épices).

01.6.5 PRODUITS SIMILAIRES:

**Produits qui ressemblent au fromage, mais dans lesquels la matière grasse du lait a été remplacée en partie ou en totalité par d’autres graisses. Inclut les produits similaires au fromage obtenus à partir d’émulsions grasse-eau, y compris sous forme déshydratée (en poudre). Inclut le fromage imitation, et les préparations à base de fromage imitation, et les poudres à base de fromage imitation.**

01.6.6 FROMAGES DE PROTÉINES DE LACTOSÉRUM:

Produits contenant les protéines extraites du lactosérum du lait. **Ces produits sont principalement obtenus par coagulation des protéines de lactosérum. Exemple: ricotta.** Diffèrent des fromages de lactosérum (01.6.3).

**1.7 Desserts lactés (par ex., lait glacé, entremets, yogourt aux fruits ou aromatisé):**

Inclut les desserts lactés prêts à la consommation et les préparations pour desserts aromatisés. Inclut les desserts et nouveautés lactés congelés, et les pâtes pour pâtisserie à base de lait. Inclut le yogourt aromatisé (un produit laitier ~~coagulé~~ obtenu par fermentation ~~lactique~~ du lait et des produits laitiers auxquels des arômes et des ingrédients (par ex., fruit, cacao, café) ont été ajoutés) qui a subi ou non un traitement thermique après la fermentation.<sup>35</sup> Autres exemples: crème glacée (dessert congelé pouvant contenir lait entier, produits laitiers écrémés, crème ou beurre, sucre, huile végétale, produits à base d’œufs, et fruits, cacao, ou café), lait glacé (**produit similaire à la crème glacée à teneur réduite en lait, entier ou écrémé, ou fabriqué avec du lait dégraissé**), lait gélifié, yogourt glacé aromatisé, lait caillé (dessert de type crème fait avec du lait aromatisé emprésuré), entremet au caramel au beurre et mousse au chocolat. **Inclut les desserts lactés traditionnels préparés à partir de khoa (lait de vache ou de bufflonne concentré par ébullition), sucre ou édulcorant artificiel, et autres ingrédients (par ex., maida (farine fine de blé), arômes et colorants (par ex., peda, burfee, gâteau au lait, gulab jamun, rasgulla, rasmalai, basundi).** Ces produits sont différents de ceux de la catégorie 03.0 (glaces de consommation (y compris sorbets) car les aliments de la catégorie 01.7 sont lactés, alors que dans la catégorie 03.0 ils sont à base d’eau et ne contiennent pas d’ingrédients lactés.

**01.8 Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum:**

~~Liquide séparé du caillé après la coagulation du lait, de la crème, du lait écrémé ou du babeurre durant la fabrication de fromage, de caséine ou de produits similaires par des enzymes du type présure. Le sérum acide est obtenu après coagulation du lait, de la crème, du lait écrémé ou du babeurre, principalement par des acides du type utilisé pour la fabrication de fromage frais.<sup>36</sup> Les poudres de sérum sont préparées par séchage par atomisation ou sur cylindres de sérum ou de sérum acide, dont on a éliminé la majeure partie de la graisse de lait. Inclut aussi le beurre de lactosérum (une émulsion eau dans huile dérivée du lactosérum et utilisé comme substance apparentée au beurre).~~ **Inclut une variété de produits à base de lactosérum sous forme de liquide ou de poudre.**

---

pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine (CXSN A-08b-1978), et Norme Codex pour les préparations à base de fromage fondu (CXSN A-08c-1978).

<sup>35</sup> Norme Codex pour le yogourt (yaourt) aromatisé et les produits traités thermiquement après fermentation (CXSN A-11b-1976).

<sup>36</sup> Norme Codex pour les poudres de sérum (CXSN A-15-1995).

**01.8.1 Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum:**

Liquide séparé du caillé après la coagulation du lait, de la crème, du lait écrémé ou du babeurre durant la fabrication de fromage, de caséine ou de produits similaires par des enzymes du type présure. Le sérum acide est obtenu après coagulation du lait, de la crème, du lait écrémé ou du babeurre, principalement par des acides du type utilisé pour la fabrication de fromage frais.<sup>36</sup>

**01.8.2 Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum:**

Les poudres de sérum sont préparées par séchage par atomisation ou sur cylindres de sérum ou de sérum acide, dont on a éliminé la majeure partie de la graisse de lait.<sup>36</sup>

**02.0 MATIÈRES GRASSES ET HUILES, ET ÉMULSIONS GRASSES (DU TYPE EAU DANS-HUILE):**

Inclut tous les produits à base de matières grasses d'origine végétale, animale ou marine, ou de leurs mélanges.

**02.1 Matières grasses et huiles pratiquement anhydres:**

Les matières grasses et huiles comestibles sont des denrées alimentaires composées **principalement** de triglycérides d'acides gras d'origine végétale, animale ou marine.<sup>37</sup> ~~Les mélanges (par ex., mélange d'huile animale et végétale) entrent dans des catégories distinctes pour chaque composant (c'est à dire, graisse animale (02.1.3) et huile végétale (02.1.2)).~~

**02.1.1 GRAISSE DE BEURRE, MATIÈRES GRASSES LAITIÈRES ANHYDRES, GHEE:**

La matière grasse laitière anhydre, la matière grasse laitière, l'huile de beurre anhydre et l'huile de beurre sont des produits provenant exclusivement du lait et/ou des produits obtenus à partir du lait au moyen de procédés entraînant l'élimination quasi totale de l'eau et de l'extrait sec non gras. Le ghee est un produit obtenu exclusivement à partir du lait, de la crème ou du beurre par un procédé consistant à éliminer presque totalement l'eau et les extraits secs non gras, dont le goût et la structure sont particulièrement marqués.<sup>38</sup>

**02.1.2 MATIÈRES GRASSES ET HUILES VÉGÉTALES:**

Matières grasses et huiles comestibles obtenues à partir de plantes comestibles. Les produits peuvent provenir d'une seule plante ou commercialisés et utilisés sous forme de mélanges d'huile qui ont en général une désignation comme huiles comestible, de cuisson, de friture, de table ou à salade.<sup>39</sup> Les huiles vierges sont obtenues au moyen de procédés mécaniques (par ex., pression ou expulsion), et d'un traitement thermique (sans altérer la composition naturelle de l'huile). Les huiles vierges sont aptes à la consommation à l'état naturel. Les huiles pressées à froid sont obtenues sans modification de l'huile par des procédés mécaniques, sans utiliser de procédés thermiques.<sup>37, 40</sup> Exemples: huile d'olive vierge, huile de coton, huile d'arachide, et ~~vanispati~~ **vanaspati**.

**02.1.3 SAINDOUX, SUIF, HUILES DE POISSON ET AUTRES GRAISSES ANIMALES:**

Toutes les graisses et huiles d'origine animale doivent provenir d'animaux en bonne santé au moment de l'abattage et être jugées propres à la consommation humaine. Le saindoux est la graisse fondue des tissus adipeux de porcs. La graisse de bœuf comestible est obtenue à partir de tissus adipeux frais de bovin couvrant la cavité abdominale et entourant les rognons et le cœur, et d'autres tissus adipeux compacts et sains. Cette graisse fraîche obtenue au moment de l'abattage est la "graisse de carcasse." La graisse de bœuf de première qualité (premier jus ou oleo stock) est le produit obtenu par fonte à basse température (50-55°C) de la graisse de carcasse et de graisses de découpe sélectionnées. La graisse de bœuf de seconde qualité est un produit à odeur et goût caractéristiques de la graisse de bœuf obtenu par fonte (60-65°C) et purification. La graisse de porc fondue est la graisse fondue préparée à partir des tissus adipeux et des os de porcs. Le suif comestible est le produit obtenu par fonte des tissus adipeux (non compris la graisse de parage et la graisse

<sup>37</sup> Norme générale Codex pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXSN 019-1999).

<sup>38</sup> Norme Codex pour les produits à base de matières grasses laitières (CXSN A-02-1999 Rév. 1).

<sup>39</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476.

<sup>40</sup> Norme Codex pour l'huile d'olive (CXSN 033-1989 Rév. 1); et Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXSN 210-1999 Rév. 2001).

de découpe), des muscles et des os d'animaux des espèces bovine et/ou ovine. Les huiles de poissons proviennent de sources appropriées telles que hareng, sardines, sprat et anchois<sup>41, 42</sup> Autres exemples: suif et tissus adipeux de porc ou de bœuf partiellement dégraissés.

### **02.2 Emulsions grasses essentiellement du type eau-dans-huile:**

Inclut tous les produits émulsifiés à l'exception des produits de remplacement des produits laitiers et desserts lactés à base de graisse.

#### **02.2.1 EMULSIONS CONTENANT AU MOINS 80 POUR CENT DE MATIÈRES GRASSES:**

Inclut tous les produits non dégraissés. Les produits analogues à teneur réduite en matière grasse se trouvent dans la catégorie 02.2.2.

##### **02.2.1.1 Beurre et beurre concentré:**

Le beurre est un produit gras dérivé exclusivement du lait et/ou de produits obtenus à partir du lait, principalement sous forme d'une émulsion du type eau-dans-huile.<sup>43</sup>

##### **02.2.1.2 Margarine et produits similaires (par ex., mélanges beurre-margarine):**

La margarine est une émulsion malléable ou liquide du type eau-dans-huile, produite à partir de graisses et d'huiles comestibles d'origine non laitière.<sup>44</sup> ~~Les mélanges beurre-margarine sont des mélanges de beurre et margarine.~~

##### **02.2.1.3 Mélanges de beurre et margarine:**

**Les mélanges beurre-margarine sont des mélanges de beurre (matières grasses du lait) et de margarine (graisses et huiles comestibles).**

#### **02.2.2 EMULSIONS CONTENANT MOINS DE 80 POUR CENT DE MATIÈRES GRASSES (par ex., MINARINE):**

Inclut les produits analogues à teneur réduite en matière grasse du beurre, et de la margarine, et de **leurs mélanges. Inclut** les produits dérivés du beurre (par ex., "butterine," un mélange tartinable de beurre avec des huiles végétales).<sup>45</sup> **Inclut la Mminarine, est** une émulsion à tartiner du type eau-dans huile produite essentiellement à partir d'eau et de graisses et d'huiles comestibles d'origine non exclusivement laitière.<sup>46</sup> **Inclut aussi les pâtes à tartiner d'origine laitière (produits à teneur réduite en matières grasses obtenus à partir de matière grasse laitière (par ex., graisse de lait), et d'autres pâtes à tartiner à teneur réduite en matière grasse obtenues à partir de graisses animales ou végétales (par ex., beurre trois-quart gras, margarine trois-quart gras, ou mélanges beure-margarine trois-quart gras).**

### **02.3 Émulsions de matières grasses autres que les aliments de la catégorie 02.2, principalement du type huile-dans-eau, y compris les produits et les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions de matières grasses:**

Inclut les produits analogues à base de matière grasse des produits laitiers à l'exclusion des desserts. **La partie grasse de ces produits provient de sources autres que la graisse du lait (par ex., graisses et huiles végétales).** Exemples: lait reconstitué ou lait imitation (un lait dont la matière grasse a été substituée et produit à partir de matières sèches laitières non grasses avec adjonction de matières grasses végétales (huile de coco, de carthame ou de maïs);<sup>21</sup> crème fouettée sans lait; nappages sans lait; et crème végétale. **La mayonnaise entre dans la catégorie 12.6.1.**

### **02.4 Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7):**

Inclut les produits analogues à base de matière grasse des desserts lactés, qui entrent dans la catégorie 01.7. Inclut les produits prêts à la consommation et leurs préparations. Inclut aussi les pâtes non lactées utilisées pour les desserts. Par exemple, produit similaire à une crème glacée fait à partir de graisses végétales.

<sup>41</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476.

<sup>42</sup> Norme Codex pour les graisses animales portant un nom spécifique (CXSN 211-1999).

<sup>43</sup> Norme Codex pour le beurre (CXSN A-01-1999 Rév. 1).

<sup>44</sup> Norme Codex pour la margarine (CXSN 032- 1989 Rév. 1).

<sup>45</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 395.

<sup>46</sup> Norme Codex pour la minarine (CXSN 135-1989 Rév. 1).

### **03.0 GLACES DE CONSOMMATION (Y COMPRIS SORBETS):**

Cette catégorie inclut les desserts et nouveautés congelés à base d'eau, tels que les sorbets aux fruits, les glaces du type "italien", et les glaces aromatisées. **Les desserts congelés contenant essentiellement des ingrédients laitiers appartiennent à la catégorie 01.7.**

### **04.0 FRUITS ET LÉGUMES (Y COMPRIS CHAMPIGNONS, RACINES ET TUBERCULES, LÉGUMES SECS ET LÉGUMINEUSES [(DONT LE SOJA)], ET ALOËS ORDINAIRE), ALGUES MARINES, FRUITS À COQUE ET GRAINES :**

Cette grande catégorie est divisée en deux: 04.1(Fruits) et 04.2 (Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses [**dont le soja**], aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines). Chacune de ces catégories est elle-même divisée en sous-catégories selon que les produits sont frais ou transformés.

#### **04.1 Fruits:**

Inclut tous les produits frais (04.1.1) et transformés (04.1.2).

##### 04.1.1 FRUITS FRAIS:

Les fruits frais sont en général exempts d'additifs. Toutefois, les fruits frais qui sont enrobés, coupés ou pelés pour des motifs de présentation au consommateur peuvent contenir des additifs.

##### 04.1.1.1 Fruits frais non traités:

Fruit cru frais provenant de la récolte.

##### 04.1.1.2 Fruits traités en surface:

Les surfaces de certains fruits frais sont recouvertes de vernis ou de cire, ou encore **sont traitées avec d'autres additifs alimentaires** qui servent de couche protectrice et /ou aident à conserver la fraîcheur **et la qualité des fruits**. ~~Les additifs qui sont utilisés dans ces vernis ou cires sont inclus dans les catégories 04.1.1.2.~~ Exemples: pommes, oranges, ~~et dates,~~ **et longans.**

##### 04.1.1.3 Fruits pelés et/ou coupés:

Fruits frais qui sont coupés ou pelés et présentés aux consommateurs, par ex., dans une salade de fruits.

##### 04.1.2 FRUITS TRANSFORMÉS:

Inclut toutes les formes de transformation qui ne consistent pas à peler, couper ou traiter en surface les fruits frais.

##### 04.1.2.1 Fruits surgelés:

Fruits qui peuvent être ou non blanchis avant surgélation. Le produit peut être surgelé dans un jus ou un sirop de sucre<sup>47</sup> Exemples: salade de fruits surgelés et framboises surgelées.

##### 04.1.2.2 Fruits secs:

Fruits dont l'eau a été éliminée pour éviter la prolifération microbienne.<sup>47</sup> Inclut les "pâtes de fruits séchées" (roulé aux fruits) préparés en séchant des purées de fruits. Exemples: tranches de pommes, raisins et pruneaux secs.

##### 04.1.2.3 Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile:

Inclut les produits au vinaigre tels que prunes au vinaigre, pickles de mangue, **pickles de lime, groseilles à maquereau au vinaigre**, et écorces de melon d'eau au vinaigre. Les produits à base de fruits au vinaigre ("en saumure" ou "en conserve") de type oriental sont parfois appelé fruits "candis".<sup>48</sup> Il ne s'agit pas des produits à base de fruits candis de la catégorie 04.1.2.7 (c'est-à-dire des fruits séchés enrobés de sucre).

<sup>47</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 613-617.

<sup>48</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 10: Fruit Products, J.X. Shi & B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 290.

04.1.2.4 Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés):

Produit en conserve dans lequel le fruit frais est nettoyé et mis en boîte ou en bocal avec du jus naturel ou du sirop de sucre (y compris les sirops à base d'édulcorant artificiel) et stérilisés par la chaleur ou pasteurisés.<sup>47</sup> Inclut les produits pasteurisés sous pression. Exemples: salade de fruits en boîte et purée de pommes en bocal.

04.1.2.5 Confitures, gelées et marmelades:

Les confitures, gelées et marmelades sont des produits épais, tartinables, préparés en faisant cuire des fruits entiers ou des morceaux de fruits, de la pulpe de fruits ou de la purée de fruits, avec ou sans jus de fruits ou jus de fruit concentrés et du sucre pour épaissir et auxquelles de la pectine ou des morceaux de fruits peuvent être ajoutés. La gelée est un produit clair tartinable préparé de la même manière que la confiture, sauf qu'il est d'une consistance plus homogène et qu'il ne contient pas de morceaux de fruits. La marmelade est un produit tartinable épais préparé à partir de fruits entiers, de pulpe ou de purée de fruits (en général des agrumes), et cuit avec du sucre pour épaissir, auquel de la pectine et des morceaux de fruits et d'écorce de fruits peuvent être ajoutés.<sup>47, 49</sup> Inclut les produits analogues à usage diététique faits avec des édulcorants intenses non nutritifs. Exemples: marmelade d'oranges, gelée de raisin et confiture de fraise.

04.1.2.6 Pâte à tartiner à base de fruits (par ex., chutney) autres que les produits de la catégorie 04.1.2.5:

Inclut toutes les pâtes à tartiner à base de fruits, tels que beurre de pommes et lemon curd (pâte de citron). Inclut aussi les produits à base de fruits du type condiment, tels que le chutney de mangue et le chutney de raisin.

04.1.2.7 Fruits confits:

Inclut les fruits glacés (fruits traités à l'aide d'une solution de sucre et séchés), les fruits confits (fruits secs glacés trempés dans une solution de sucre et séchés de sorte que le fruit est recouvert d'une couche de sucre de type candi), et les fruits givrés (fruits secs glacés roulés dans du sucre glace ou cristallisé et séchés).<sup>47</sup> Exemples: cerises à cocktail (marasquin), écorce d'agrumes confits, citrons confits (par ex., utilisés dans les cakes), et mostarda di frutta.

04.1.2.8 Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco:

Les pulpes de fruits ne sont pas en général destinées à la consommation directe. Il s'agit fruits frais, écrasés ou coupés en morceaux, cuits légèrement à la vapeur et égouttés, avec ou sans adjonction d'agents de conservation. Les purées de fruits (par ex., purée de mangue, de prunes) sont produites de la même manière mais ont une texture plus homogène et plus fine, et peuvent être utilisées en pâtisserie pour garnir ou fourrer, mais ne sont pas réservées uniquement à cet usage. Les sauces à base de fruits (par ex., coulis d'ananas ou de fraises) sont obtenues partir de pulpe de fruits cuite avec ou sans adjonction d'édulcorants et peuvent contenir des morceaux de fruits. Les coulis de fruits peuvent être utilisés comme nappage pour la pâtisserie fine ou les coupes glacées. Les sirops de fruits (par ex., sirop de myrtille) sont plus liquides que les coulis et peuvent être utilisés en tant que nappage par ex., pour les crêpes.<sup>47</sup> Les nappages autres que ceux aux fruits entrent dans la catégorie 05.4 (nappages à base de sucre et de chocolat) et les sirops de sucre (par ex., sirop d'érable) dans la catégorie 11.4. **Les laits et les crèmes de coco sont les produits préparés à l'aide d'une quantité substantielle d'endosperme (amande) frais séparé, entier, trituré macéré ou finement haché du fruit du cocotier et pressé, dans lesquels la grande partie des fibres et résidus filtrables a été éliminée, avec ou sans eau de coco, et/ou avec adjonction d'eau. Le lait et la crème de coco sont soumis à des procédés de pasteurisation, stérilisation ou pasteurisation par ultra haute température (UHT). Le lait et la crème de coco peuvent aussi être produits sous forme concentrée ou maigre (ou "allégée").<sup>14</sup> Exemples d'aliments traditionnels dans cette sous-catégorie: concentrés de tamarin (extrait propre de fruit du tamarinier avec au moins 65% de matières sèches solubles), poudre de tamarin (pâte de tamarin mélangée avec de la fécule de manioc - tapioca), caramel au tamarin (mélange de pulpe de tamarin, sucre, extrait sec de lait, antioxygène, arômes, stabilisants et agents de conservation), et tablettes aux fruits (un mélange de pulpe de fruits (mangue, ananas ou goyave) et de sucre, arômes et agents de conservation séchés sous forme de plaque).**

<sup>49</sup> Norme Codex pour les confitures et gelées (CXSN 079-1981); et Norme Codex pour la marmelade d'agrumes (CXSN 080-1981).

04.1.2.9 Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée:

Inclut les produits prêts à la consommation et les préparations. Inclut la gélatine aromatisée aux fruits, rote gruze, frutgrod, compote de fruit, nata de coco, et *mitsumame* (dessert de type gélatine à base de gelée d'agar-agar, de morceaux de fruits et de sirop). Cette catégorie ne comprend pas les produits pour boulangerie fine contenant des fruits (catégories 07.2.1 et 07.2.2), les glaces de consommation aromatisées aux fruits (catégorie 03.0), ou les desserts lactés congelés contenant des fruits (catégorie 01.7).

04.1.2.10 Produits à base de fruits fermentés:

Type de produits au vinaigre conservés dans le sel par fermentation lactique. Exemples: prunes fermentées.

04.1.2.11 Pâtes à base de fruit utilisées en pâtisserie:

Inclut les produits prêts à la consommation et les préparations. Inclut tous les types de pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie, sauf les purées (catégorie 04.1.2.8). Ces produits contiennent en général des fruits entiers ou en morceaux. Exemples: pâtes à base de cerises pour tarte et pâte à base de raisins pour biscuits à l'avoine.

04.1.2.12 Fruits cuits et/ou frits:

Fruits qui sont cuits à la vapeur, cuits à l'eau, cuits au four ou frits, avec ou sans enrobage, pour présentation au consommateur. Exemples: pommes cuites au four, rondelles de pommes frits et pêches enrobées d'une pâte sucrée (peach dumplings).

**04.2 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses [dont le soja], aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:**

Inclut tous les produits frais (04.2.1) et transformés (04.2.2).

**04.2.1 LÉGUMES FRAIS (Y COMPRIS CHAMPIGNONS, RACINES ET TUBERCULES, LÉGUMES SECS ET LÉGUMINEUSES [DONT LE SOJA], ALOÈS ORDINAIRE), ALGUES MARINES, FRUITS À COQUE ET GRAINES :**

Les légumes frais sont en général exempts d'additifs. Toutefois, les légumes frais qui sont enrobés, coupés ou épluchés pour présentation au consommateur peuvent contenir des additifs.

**04.2.1.1 Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses [dont le soja], aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines :**

Légumes frais venant d'être récoltés.

**04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses [dont le soja], aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines :**

Les surfaces de certains légumes sont revêtues de vernis ou de cire ou **sont traitées avec d'autres additifs alimentaires** qui servent de couche protectrice et/ou aident à préserver la fraîcheur et la qualité. ~~Les additifs qui sont utilisés dans ces vernis ou cires sont inclus dans la catégorie 04.2.1.2.~~ Exemples: avocats, concombres, poivrons et pistaches.

**04.2.1.3 Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses [dont le soja], aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines :**

Légumes frais, par ex. pommes de terre crues épluchées, qui sont présentés ainsi au consommateur pour être ensuite cuisinés (par ex., pommes de terre émincées).

**04.2.2 LÉGUMES TRAITÉS (Y COMPRIS CHAMPIGNONS, RACINES ET TUBERCULES, LÉGUMES SECS ET LÉGUMINEUSES [DONT LE SOJA], ALOÈS ORDINAIRE), ALGUES MARINES, FRUITS À COQUE ET GRAINES :**

Inclut toutes les formes de transformation autres que l'épluchage, la coupe et le traitement en surface des légumes frais.

04.2.2.1 Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses [dont le soja], aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Les légumes frais sont en général blanchis et surgelés.<sup>50</sup> Exemples: maïs surgelé, pommes de terre frites surgelées, petits pois surgelés et tomates entières transformées et surgelées.

04.2.2.2 Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses [dont le soja], aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines, algues marines, fruits à coque et graines:

Produits dans lesquelles la teneur en eau présente à l'état naturel a été réduite à un niveau inférieur à celui nécessaire pour la croissance des micro-organismes sans pour autant nuire aux éléments nutritifs importants. La réhydratation du produit avant consommation peut être ou non prévue. Inclut les légumes en poudre qui sont obtenus à partir du séchage du jus, telle que la tomate ou la betterave en poudre.<sup>50</sup> Exemples: flocons de pomme de terre séchées et lentille séchées. Exemples de produits orientaux séchés: laminaires séchées (varech; *kombu*), laminaires séchées avec assaisonnement (*shio-kombu*), algues séchées (*tororo-kombu*), lamelles de courge séchées (*kampyo*), algues comestibles séchées (*nori*), et laminariales séchées (*wakame*).

04.2.2.3 Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses [dont le soja], aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Produits préparés par traitement de légumes crus dans une solution saline. Les légumes fermentés, qui sont un type de produit saumuré, sont compris dans la catégorie 04.2.2.7. Exemples: chou saumuré, cornichons, olives, oignons saumurés, champignons dans l'huile, cœurs d'artichauts marinés, achards, et picalilli. Exemples de légumes saumurés de type oriental: *tsukemono* tels que légumes saumurés à base de son de riz (*nuka-zuke*), légumes saumurés *koji* (*koji-zuke*), légumes conservés dans la lie de saké (*kasu-zuke*), légumes au vinaigre *miso* (*miso-zuke*), légumes conservés à la sauce de soja (*shoyu-zuke*), légumes au vinaigre (*su-zuke*) et légumes saumurés (*shio-zuke*). **Autres exemples: gingembre saumuré, ail saumuré, et piments saumurés.**

04.2.2.4 Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses [(dont le soja)], et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines) :

Produits en conserve dans lesquels les légumes frais sont nettoyés, blanchis et mis en boîtes ou en bocaux dans un liquide (par ex., saumure, eau, huile ou sauce), et stérilisés par la chaleur ou pasteurisés.<sup>50</sup> Exemples: marrons en boîte, purée de marrons en boîte, asperge en bocaux de verre, haricots rouges cuits en boîte, pâte de tomate en boîte (peu acide), et tomates en boîte (morceaux, quartiers ou entières).

04.2.2.5 Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses [dont le soja], aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes):

Les purées de légumes ont une texture homogène, dont les éléments constitutifs sont répartis également et sont obtenues par concentration de légumes, qui peuvent avoir été préalablement traités à la chaleur (par ex., cuits à la vapeur). Les produits obtenus par écrasement des légumes peuvent être filtrés avec le conditionnement. Les purées contiennent moins de matières sèches que les pâtes à tartiner (entrant dans la catégorie 04.2.2.6).<sup>50,51</sup> Exemples: purée de tomate, beurre d'arachide (une pâte tartinable à base d'arachides grillées et broyées avec adjonction d'huile d'arachide), autres beurres de fruits à coque (par ex., beurre de cajou), et beurre de citrouille.

04.2.2.6 Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses [dont le soja], aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes) autres que la catégorie 04.2.2.5:

Les pâtes et pulpes de légumes sont préparées de la même manière que les purées de légumes (catégorie 04.2.2.5). Elles contiennent toutefois une plus grande quantité de matières sèches et sont en général utilisées en tant que composants d'autres aliments (par ex., sauces). Exemples: pulpe de pomme de terre, pulpe de raifort, ~~pâte de chili (un produit composite oriental, qui n'est pas l'assaisonnement à base de chili entrant dans la catégorie 12.2)~~, extrait d'aloès, salsa (par ex., tomate, oignon, piments, épices et plantes aromatiques

<sup>50</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 572-576.

<sup>51</sup> Norme Codex pour les concentrés de tomate traités (CXSN 057-1981).

hachés), pâte sucrée aux haricots rouges (*an*), **pâte sucrée à base de graines de café (en pâtisserie)**, tofu frais, **pellicule de lait de soja**, pâte de tomate, pulpe de tomate, sauce de tomate, gingembre cristallisé et dessert de légume à base de haricots (*namagashi*).

04.2.2.7 Légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses [dont le soja], aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes):

Les légumes fermentés sont un type de produit saumuré, obtenu par l'action de ferments lactiques, en général en présence de sel.<sup>50</sup> Les produits à base de légumes fermentés de type oriental sont obtenus en séchant les légumes à l'air et en les exposant aux températures ambiantes afin que les micro-organismes puissent se développer; les légumes sont ensuite scellés en milieu anaérobie, avec adjonction de sel (pour générer l'acide lactique), d'épices et d'assaisonnement.<sup>52</sup> Exemples: pâte de piment rouge, produits à base de légumes fermentés (certains *tsukemono* autres que ceux de la catégorie 04.2.2.3), soja fermenté (*natto*), **kimchi (préparation à base de choux chinois et de légumes)**, et choucroute (chou fermenté).

04.2.2.8 Légumes cuits et/ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses [dont le soja], aloès ordinaire) et algues marines:

Légumes qui sont cuits à la vapeur, cuits à l'eau, cuits au four ou frits, avec ou sans enrobage pour présentation au consommateur. Exemples: haricots mijotés, pommes de terre pré-frites, okra frit, et légumes cuits dans une sauce au soja (*tsukudani*).

## **05.0 CONFISERIE:**

Inclut tous les produits cacaotés et à base de chocolat (05.1), les autres confiseries (05.2), les gommes à mâcher (05.3) et les décorations pour pâtisserie et nappages (05.4).

### **05.1 Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation du chocolat et les succédanés de chocolat:**

Cette catégorie est divisée afin de tenir compte des différents produits cacaotés et à base de chocolat qui font ou non l'objet d'une norme.

#### **05.1.1 PRÉPARATIONS À BASE DE CACAO (POUDRES) ET PÂTE/TOURTEAU DE CACAO:**

Inclut différents produits qui sont utilisés dans la fabrication d'autres produits à base de chocolat ou dans la préparation de boissons à base de cacao. La plupart des produits cacaotés ont pour origine les graines de cacao, obtenues à partir des fèves de cacao nettoyées et décortiquées. Le cacao en pâte est le produit par désintégration mécanique de la coque. Selon le produit fini à base de chocolat voulu, les graines de cacao ou le cacao en pâte peut être traité par alcalinisation qui adoucit l'arôme. La pousse de cacao est la fraction des fèves de cacao obtenue comme sous-produit du criblage et du dégermage. La poudre de cacao est le produit obtenu à la suite du dégraissage de la pâte ou de la liqueur de cacao par pression (y compris par torsion) et moulée sous forme de tourteau de cacao de pression. Ce dernier est désintégré et réduit en poudre. La liqueur de cacao est une pâte fluide homogène produite à partir des graines de cacao qui ont été torréfiées, séchées, désintégrées et moulues. Les mélanges à base de cacao et de sucre contiennent uniquement de la poudre de cacao et du sucre. Le chocolat en poudre est fait à partir de liqueur de cacao ou de poudre de cacao et de sucre auquel des arômes peuvent être ajoutés (par ex., vanilline).<sup>53, 54</sup> Exemples: chocolat à boire en poudre; cacao pour petit déjeuner; pousse de cacao, graines de cacao, pâte de cacao, tourteau de cacao de pression; liqueur de chocolat; préparations à base de cacao (poudres destinées à préparer des boissons chaudes); préparations à base de cacao et de sucre; et préparations sèches pour confiseries à base de sucre et de cacao. Les boissons finies à base de cacao et les laits chocolatés sont incluses dans la catégorie 01.1.2, et la plupart des produits finis à base de chocolat entrent dans la catégorie 05.1.4.

<sup>52</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 11: Vegetable Products, S.L. Wang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 320-323.

<sup>53</sup> Norme Codex pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres (CXSN 105-2001 Rév. 1); Norme Codex pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao (CXSN 141-2001 Rév. 1).

<sup>54</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 708-711.

**05.1.2 PREPARATIONS A BASE DE CACAO (SIROPS):**

Produits qui peuvent être obtenus par adjonction d'une amylase bactérienne à la liqueur de cacao. L'enzyme empêche l'épaississement ou la coagulation du sirop par solubilisation et dextrinisation de l'amidon du cacao. Inclut les produits tels que le sirop de chocolat utilisé pour préparer le lait chocolaté ou le chocolat chaud.<sup>54</sup> Le sirop de chocolat diffère du "fudge" (par ex., pour les coupes glacées), qui entre dans la catégorie 05.4.

**05.1.3 PÂTES À TARTINER À BASE DE CACAO (Y COMPRIS CELLES POUR PÂTISSERIE):**

Produits dans lesquels le cacao est mélangé à d'autres ingrédients (en général à base de matières grasses) afin de préparer une pâte malléable utilisée pour tartiner le pain ou dans les produits de boulangerie fine. Exemples: beurre de cacao,<sup>55</sup> fourrages pour bonbons et chocolats, garniture pour gâteau au chocolat, et pâtes à tartiner à base de fruit à coque et de chocolat (produit de type *Nutella*).

**05.1.4 PRODUITS DE CACAO ET DE CHOCOLAT:**

Le chocolat est produit à partir de cacao en grains, de cacao en pâte, de tourteau de cacao de pression, de cacao en poudre ou de liqueur de cacao avec ou sans adjonction de sucre, de beurre de cacao, d'arômes ou de substances aromatisantes, et d'ingrédients facultatifs (par ex., noix).<sup>54,56</sup> Inclut les fruits à coque et fruits (par ex., raisins secs) enrobés de chocolat, mais n'inclut pas les fruits à coque enrobés de yogourt, de céréales, ou de miel (catégorie 15.2). Exemples: bouchées au chocolat, confiserie au beurre de cacao (composée de beurre de cacao, d'extrait sec laitier et de sucre),<sup>57</sup> chocolat blanc, copeaux de chocolat (par ex., pour la pâtisserie), chocolat au lait, chocolat à la crème, chocolat doux, chocolat amer, chocolat fourré (chocolat dont la partie centrale se distingue nettement par sa texture du revêtement externe, à l'exclusion des produits de boulangerie des catégories 07.2.1 et 07.2.2), et chocolat composé (chocolat auquel a été ajouté des substances comestibles, à l'exception des féculés et des matières grasses, à moins que celles-ci ne soient autorisées).<sup>58</sup>

**05.1.5 PRODUITS D'IMITATION DU CHOCOLAT ET SUCCÉDANÉS DU CHOCOLAT:**

Inclut les produits semblables au chocolat qui ne contiennent pas de cacao mais ont des propriétés organoleptiques apparentées. Exemples: copeaux de caroube.

**05.2 Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.:**

Inclut tous les types de produits contenant essentiellement du sucre et les produits analogues à usage diététique fabriqués avec des édulcorants intenses non nutritifs. Exemples: réglisse; confiseries dures (faites à partir d'eau et de sucre (sirop simple), de colorants et d'arômes); caramels (contenant sirop de sucre, matières grasses, colorant et arômes); confiseries à base de gelée (par ex., bonbons à la gomme, pâtes de fruits gélifiées recouvertes de sucre, obtenues à partir de sucre, gélatine, pectine, colorants et arômes); pâtes de fruits et losanges (confiseries à base de sucre, aplaties, et fourrées); nougats (fruits à coque grillés, sucre, cacao; peut aussi être utilisé pour fourrer les produits de chocolat); et massepain (pâte d'amande et sucre). Ces produits peuvent être enrobés de chocolat ou de sucre;<sup>59</sup> les produits d'enrobage sont inclus dans la catégorie 05.4. Sont aussi comprises les spécialités orientales, telles que la gelée de haricots sucrés (*yokan*) et la gelée d'agar-agar pour le *mitsumame*.

**05.3 Gomme à mâcher:**

Produit fait à partir de gomme naturelle ou artificielle contenant arômes, édulcorants (nutritifs ou non-nutritifs), composés aromatiques et autres additifs.<sup>59</sup> Inclut la gomme à claquer et la gomme rafraîchissant l'haleine.

**05.4 Décorations (pour boulangerie fine), nappages, autres que ceux à base de fruits et sauces sucrées:**

Inclut les glaçages et givrages prêts à la consommation pour gâteaux, biscuits, et tartes et pain et confiserie base de farine, ainsi que les préparations pour ces produits. Inclut aussi les enrobages à base de sucre ou de

<sup>55</sup> Norme Codex pour le beurre de cacao (CXSN 086-2001 Rév. 1).

<sup>56</sup> Norme Codex pour le chocolat (CXSN 087-1981).

<sup>57</sup> Norme Codex pour la confiserie au beurre de cacao (CXSN 147-1985).

<sup>58</sup> Norme Codex pour le chocolat et le chocolat fourré (CXSN 142-1983).

<sup>59</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 634-636.

chocolat pour les bonbons, les friandises et les produits de boulangerie, tels que les enrobages au chocolat pour les bonbons et les nougats, et les enrobages au sucre pour les pâtes de fruits. Parmi les sauces et nappages sucrés, la sauce au caramel, utilisée par ex., sur les coupes glacées. Ces sauces sucrées diffèrent des sirops (par ex., sirops d'érable, de caramel ou aromatisés pour la boulangerie fine) entrant dans la catégorie 11.4. Les nappages à base de fruits sont inclus dans la catégorie 04.1.2.8 et la sauce au chocolat dans la catégorie 05.1.2.

**06.0 CÉRÉALES ET PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES, DÉRIVÉS DE GRAINES CÉRÉALIÈRES, DE RACINES ET TUBERCULES, DE LÉGUMES SECS ET LÉGUMINEUSES [DONT LE SOJA], À L'EXCLUSION DES PRODUITS DE BOULANGERIE DE LA CATÉGORIE 07.0**

Inclut les céréales et les produits à base de céréales non transformés (06.1) et transformés.

**06.1 Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz:**

Inclut les céréales et graines entières, décortiquées, non transformées. Exemples: orge, maïs, houblon (pour la fabrication de la bière), avoine, riz (y compris enrichi, instantané et pré-cuit), sorgho, graines de soja et blé.

**06.2 Farines et amidons:**

Les produits de mouture de base des graines céréalières, des racines, des tubercules, légumes secs et légumineuses vendus en tant que tel ou utilisés en tant qu'ingrédients (par ex., dans les produits de boulangerie). La farine est produite à partir de la mouture de grains, de céréales et de tubercules (par ex., manioc). L'amidon est séparé de la pâte à base de farine lavée, mais une transformation ultérieure peut être nécessaire selon les sources d'amidon.<sup>60</sup> Cette catégorie inclut les pâtes de farine pour le pain et les confiseries de farine, la farine pour le pain, et les pâtisseries, les nouilles et pâtes alimentaires, et les préparations à base de farine (mélanges physiques de farines provenant de différentes céréales ou graines, qui diffèrent des préparations pour produits de boulangerie (préparations sèches contenant de la farine et d'autres ingrédients, catégorie 07.2.3)). Exemples: farine de blé dur, farine auto levante, farine enrichie, farine instantanée, farine de maïs, semoule de maïs, son, féculé, farine de soja grillé (*kinako*), farine de konjac (gelée en poudre d'amorphophallus, *konnayaku-ko*), son de riz (*komenuka*), amidon de tapioca (pour les sirops), amidon hydrolysé, amidon à coffrets, et levures.

**06.2.1 FARINES:**

La farine est produite à partir de la mouture de graines, céréales et tubercules (par ex., manioc). Inclut les pâtes à base de farine pour le pain et la farine pour la confiserie, la farine pour le pain, les pâtisseries, les nouilles et pâtes alimentaires, et les préparations à base de farine (mélanges physiques de farines provenant de différentes céréales ou graines, qui diffèrent des préparations pour produits de boulangerie (préparations sèches contenant de la farine et d'autres ingrédients, catégorie 07.2.3)). Exemples: farine de blé dur, farine auto-levante, farine enrichie, farine instantanée, farine de maïs, semoule de maïs, son, farina, farine de soja grillé (*kinako*), farine de konjac (gelée en poudre d'amorphophallus, *konnayaku-ko*), et *maida* (farine de blé fine).

**06.2.2 AMIDONS:**

L'amidon est un polymère du glucose présent sous forme de granules chez certaines espèces végétales, notamment les céréales, tubercules et légumineuses (par ex., maïs, blé, riz, tapioca, pomme de terre, etc.). Le polymère est formé de molécules de glucose anhydro-"-D- liées. L'amidon est séparé de la farine et du maïs ou de graines céréalières ayant fait l'objet de mouture humide, mais des traitements ultérieurs peuvent être nécessaires pour les amidons provenant d'autres sources.<sup>60</sup> Exemples: tapioca (pour les sirops), amidon natif, amidon hydrolysé, amidon à coffrets, et levures.

**06.3 Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine:**

Inclut tous les produits de céréales pour petit déjeuner de type prêt à la consommation, instantané, ou à cuire. Exemples: céréales pour petit déjeuner de type granola, farine d'avoine instantanée, féculé, corn-flakes, blé ou riz soufflé, céréales pour petits déjeuners mélangées (par ex., riz, blé et maïs), céréales pour petit déjeuner

<sup>60</sup>Ibid., pp. 510-512.

faites à partir de soja ou de son, et céréales pour petit déjeuner de type extrudé faites à partir de farine ou de poudre de grains.

#### **06.4 Pâtes alimentaires et nouilles et produits similaires (par ex. papier de riz, vermicelles de riz):**

A sa trente-quatrième session, le CCFAC a révisé la présente catégorie comme suit, étant entendu que les pâtes alimentaires et les nouilles sèches comportent peu ou pas d'additifs.<sup>61</sup>

##### **06.4.1 PÂTES ET NOUILLES FRAÎCHES ET PRODUITS SIMILAIRES:**

Produits qui ne sont pas traités (c'est-à-dire qui ne sont pas chauffés, **bouillis, cuits à la vapeur**, cuits, pré-gélatinisés ou congelés) et ne sont pas déshydratés. Ces produits sont destinés à être consommés tout de suite après leur préparation. Exemples: nouilles non bouillies, et "peaux" ou croûtes pour les rouleaux de printemps, les wontons et les *shuo mai*.

##### **06.4.2 PÂTES ET NOUILLES SÈCHES ET PRODUITS SIMILAIRES:**

Produits qui ne sont pas traités (c'est-à-dire qui ne sont pas chauffés, **bouillis, cuits à la vapeur**, cuits, pré-gélatinisés ou congelés) et sont déshydratés. Exemples: formes sèches de: spaghetti, vermicelles de fèves, vermicelles de riz, macaroni et nouilles de riz.

##### **06.4.3 PÂTES ET NOUILLES PRÉCUITES ET PRODUITS SIMILAIRES:**

Produits qui sont traités (c'est-à-dire chauffés, **bouillis, cuits à la vapeur**, cuits, pré-gélatinisés ou congelés). Ces produits peuvent être vendus directement au consommateur (par ex., gnocchi précuits et réfrigérés à réchauffer avant consommation), ou peuvent être la composante amidon des repas préparés (par ex., plats de résistance congelés à réchauffer avant de servir, contenant des spaghettis, des macaronis ou des nouilles; spaghettis et boulettes de viande en conserve). Comprend aussi des nouilles instantanées ~~orientales (par ex., sokuseki-men; par ex., ramen précuit, udon, nouilles de riz)~~, qui sont pré-gélatinisées, chauffées et séchées avant la vente au consommateur.

#### **06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, pudding au tapioca):**

Produits de desserts avec pour principal ingrédient des céréales, de l'amidon ou des graines. Inclut aussi les pâtes à base de céréales ou d'amidon utilisées pour les desserts. Exemples: gâteau de riz, gâteau de semoule, pudding au tapioca, boulettes à la farine de riz (*dango*), un dessert à base de pâte de farine de blé fermentée à la levure et cuit à la vapeur (*musipan*), et un dessert à base de pudding aux féculents (*namagashi*).

#### **06.6 Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille):**

Produits contenant des céréales ou des graines en flocons ou broyées qui, lorsqu'ils sont associés à d'autres ingrédients (par ex., œuf, eau, lait), sont utilisés pour enrober le poisson ou la volaille. Ces produits sont en général vendus sous forme de préparation sèche de la composante céréale ou graine. Exemples: chapelure pour pâte à frire *tempura*. Les pâtes (par ex., pour le pain) appartiennent à la catégorie 07.1.4, et d'autres préparations (par ex., pour le pain ou les gâteaux) à la catégorie 07.2.3.

#### **06.7 Gâteaux de riz (type oriental uniquement):**

Produits préparés à partir de riz qui est trempé, égoutté, cuit à la vapeur, malaxé et présenté sous forme de gâteau (par ex., *mochi japonais, teuck coréen*).<sup>62</sup> Les amuse-geule croquants faits à partir de grains de riz, appelés aussi "galettes de riz" entrent dans la catégorie 15.1, alors que les gâteaux de riz de type dessert appartiennent à la catégorie 06.5. La catégorie 06.7 comprend aussi les produits à base de riz transformé et de riz enrichi, tels que les produits précuits vendus en boîte, réfrigérés ou congelés; et les produits de riz transformés vendus en sachets appertisables. La distinction doit être faite par rapport à la catégorie 06.1 (Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz) qui est prévue uniquement pour les céréales et graines entières, décortiquées et non transformés.

#### **[06.8 Produits à base de soja]:**

Cette catégorie inclut le caillé de soja (tofu), fermenté ou non, d'autres produits de soja fermentés (par ex., miso), lait de soja, film de lait de soja et fromage à base de lait de soja.

<sup>61</sup> ALINORM 03/12, par. 55.

<sup>62</sup> *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.

**07.0 PRODUITS DE BOULANGERIE:**

Inclut les catégories pour le pain et les produits de boulangerie ordinaire (07.1) et pour les produits de boulangerie fine (sucrés, salés et épicés (07.2).

**07.1 Pain et produits de boulangerie ordinaire:**

Inclut tous les types de produits de boulangerie non sucrés et les produits dérivés du pain.

**07.1.1 PAINS ET PETITS PAINS:**

Inclut les pains à la levure, et les spécialités de pain. Exemples: pain blanc, pain de seigle, pain pumpernickel, pain aux raisins, pain complet, pain courant français, pain de malte, petits pains pour hamburger, petits pains complets, petits pains au lait et pain gâteau.

**07.1.2 CRACKERS, À L'EXCLUSION DES CRACKERS SUCRÉS:**

Le terme "cracker" correspond à un petit biscuit fin et croustillant, fait en général à partir de pâte non sucrée. Les crackers aromatisés (par ex., aromatisés au fromage) qui sont consommés comme amuse-gueule entrent dans la catégorie 15.1. Exemples: crackers à la poudre levante, chips de seigle, et matzohs.

**07.1.3 AUTRES PRODUITS DE BOULANGERIE ORDINAIRE (par ex., BAGELS, PITA, MUFFINS ANGLAIS):**

Inclut tous les produits de boulangerie ordinaire, tels que pain au maïs et biscuits. Le terme "biscuit" dans cette catégorie correspond à un petit gâteau obtenu à partir de pâte à pain travaillée avec une matière grasse, levée à l'aide de levure ou de carbonate acide de sodium. Il ne correspond au "biscuit" anglais qui est un "petit gâteau" ou un "cracker sucré" qui entre dans la catégorie 07.2.1.

**07.1.4 PRODUITS APPARENTÉS AU PAIN, Y COMPRIS FARCES À BASE DE PAIN ET CHAPELURES:**

Inclut les produits à base de pain tels que croûtons, farces à base de pain et préparations pour farce et pâtes prêtes à l'emploi (par ex., pour biscuits). Les préparations à base de pain font partie de la catégorie 07.2.3.

**07.1.5 PAINS ET PETITS PAINS AU LAIT À LA VAPEUR:**

Produits à base de blé ou de riz levés de type oriental qui sont cuits dans un autoclave. Les produits peuvent être fourrés ou non. En Chine, les produits non fourrés s'appellent pains à la vapeur (*mantou*), et les produits fourrés petits pains à la vapeur (*baozi* or *bao*). Des petits pains torsadés de différentes formes (*huajuan*) peuvent aussi être préparés.<sup>63</sup> Exemples: petits pains fourrés et petits pains à la vapeur fourrés à la viande, à la confiture ou autre (*manjyu*).

**07.2 Produits de boulangerie fine (sucrés, salés épicés) et préparations:**

Inclut les sous-catégories pour les produits prêts à la consommation (07.2.1 et 07.2.2) ainsi que les préparations (07.2.3) pour produits de boulangerie.

**07.2.1 GÂTEAUX, BISCUITS ET TARTES (PAR EX., FOURRÉS AUX FRUITS OU À LA CRÈME):**

Le terme "cracker sucré" ou "biscuit sucré" utilisé dans cette catégorie correspond à un produit de type petit gâteau qui peut être consommé comme un dessert. Exemples: gâteau au beurre, cheesecake, barres aux céréales fourrées aux fruits, quatre-quarts (y compris *kasutera*), *namagashi* (type de dessert amylicé), gâteaux de type occidental, gâteaux de lune, gâteau de Savoie, tartes aux fruits (par ex., tarte aux pommes), petits gâteaux à l'avoine, petits gâteaux au sucre et "biscuits" anglais (petits gâteaux ou crackers sucrés).

**07.2.2 AUTRES PRODUITS DE BOULANGERIE FINE (PAR EX., DOUGHNUTS, BRIOCHES, SCONES ET MUFFINS):**

Inclut les produits qui peuvent être consommés comme dessert ou au petit déjeuner. Exemples: crêpes, gaufres, petits pains au lait sucrés et fourrés (*anpan*), pains aux raisins, gaufrettes ou cornet pour crème glacée, confiseries à la farine et trifies.

<sup>63</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 4: Wheat Products: 2. Breads, Cakes, Cookies, Pastries, and Dumplings, S. Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 72-73.

### 07.2.3 PRÉPARATIONS POUR PRODUITS DE BOULANGERIE FINE (PAR EX., GÂTEAUX, CRÊPES):

Préparations contenant des ingrédients secs auxquels des ingrédients humides (par ex., eau, lait, huile, beurre, œufs) sont ajoutés pour préparer une pâte pour consommation après cuisson. Exemples: préparation pour pain, préparation pour gâteau, préparation pour confiserie à la farine, préparation pour crêpes, préparation pour tarte, et préparation pour gaufres. La pâte toute préparée entre dans la catégorie 07.1.4.

## **08.0 VIANDE ET PRODUITS CARNÉS, Y COMPRIS VOLAILLE ET GIBIER:**

Cette catégorie inclut tous les types de produits de viande, volaille et gibier, en morceaux, en tranches ou coupés fins ou hachés, frais (08.1) et transformés (08.2 et 08.3).

### **08.1 Viande fraîche, volaille et gibier:**

Les produits frais ne contiennent pas en général d'additifs, mais ceux-ci sont nécessaires dans certaines circonstances. Par exemple, des colorants sont utilisés pour les timbres d'authentification sur la surface des coupes de viande fraîche, et sont indiqués dans le SCA par une note "à des fins d'estampillage ou de marquage du produit." En outre, les enrobages, tels que glaçages et enduits à base d'épices, peuvent être appliqués aux produits avant la commercialisation (par ex., jambon "glacé", et poulet à la sauce barbecue), ce qui est indiqué dans le SCA par une note "utilisé comme agent de glaçage ou d'enrobage (traitement de surface)." Il convient de noter que les agents d'enrobage commercialisés en tant que tel sont compris dans les catégories 04.1.2.8 (glaçage à base de fruits, par ex. pour le jambon) et 12.2 (enduits à base d'épices).

#### 08.1.1 VIANDE , VOLAILLE ET GIBIER EN MORCEAUX ENTIERS OU EN TRANCHES:

Les carcasses et morceaux de viande, volaille et gibier crus non traités. Exemples: carcasses de bœuf, de porc, sang de bœuf frais; poulets entiers ou en morceaux frais; tranches de bœuf frais (par ex., steaks); organes de bœuf (par ex., cœur, rognons); tripes fraîches; et côtes de porc.

#### 08.1.2 VIANDE FRAICHE , VOLAILLE ET GIBIER COUPÉS FINS OU HACHÉS:

Viande, volaille et gibier frais non traités coupés fins ou hachés ou désossés mécaniquement. Exemples: biftecks hachés frais (hamburger); boerewors; saucisses fraîches pour petit déjeuner; gehakt (viande hachée); loganiza (saucisse fraîche non fumée); boulettes de viande fraîches; morceaux de volailles désossés mécaniquement, broyés et formés (avec ou sans chapelure ou enrobage); et saucisses fraîches (par ex., bœuf, italienne, et porc).

## **08.2 Produits carnés, de volaille et de gibier, transformés en morceaux entiers ou en tranches:**

Inclut les différents traitements des morceaux de viande non traités thermiquement (08.2.1) et traités thermiquement (08.3.2).

### 08.2.1 PRODUITS CARNÉS, DE VOLAILLE ET DE GIBIER, NON CUITS :

Cette catégorie décrit plusieurs méthodes de traitement (par ex., saumurage, salage, séchage, marinage) qui conservent et prolongent leur durée de conservation.

#### 08.2.1.1 Produits carnés, de volaille et de gibier saumurés (y compris salés):

Les produits salés sont traités au chlorure de sodium. Les produits salés (saumurés) à sec sont préparés en frottant directement la surface de la viande avec du sel. Les produits saumurés en liquide sont préparés en plongeant la viande dans une solution saumurée. Les produits peuvent aussi être salés par injection de saumure dans la viande. Le saumurage peut aussi être obtenu par adjonction d'additifs tels que nitrate de sodium et/ou nitrite de sodium. Les produits fumés entrent aussi dans cette rubrique.<sup>64</sup> Exemples: bacon (saumuré, saumuré à sec, saumuré par immersion, saumuré par injection); flèche de bacon; corned beef; bœuf mariné; et différents types de produits orientaux saumurés: viandes saumurées au miso (*miso-zuke*), au *koji* (*koji-zuke*), et à la sauce de soja (*shoyu-zuke*).

#### 08.2.1.2 Produits carnés, de volaille et de gibier saumurés (y compris salés) et séchés:

Les morceaux de viande peuvent être saumurés ou salés comme décrit à la catégorie 08.2.1.1, et ensuite séchés, ou peuvent être uniquement séchés. Le séchage est effectué à l'air chaud ou sous vide.<sup>64</sup> Exemples: porc salé séché, viande déshydratée, et jambon type prosciutto.

<sup>64</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 439-445.

**08.2.1.3 Produits carnés, de volaille et de gibier fermentés:**

Les produits fermentés sont un type de produit saumuré obtenu par l'action de bactéries d'acide lactique en présence de sel. Exemples: terrine de bœuf et pieds de porc en saumure (fermenté).

**08.2.2 PRODUITS CARNÉS, DE VOLAILLE ET DE GIBIER, TRAITÉS THERMIQUEMENT :**

Inclut les produits cuits (y compris saumurés et cuits, et séchés et cuits), traités thermiquement (y compris stérilisés) et en boîte. Exemples: jambon cuit; épaule de porc cuite; chair de volaille en boîte; et morceaux de viande cuits dans la sauce de soja (*tsukudani*).

**08.2.3 PRODUITS CARNÉS, DE VOLAILLE ET DE GIBIER, CONGELÉS:**

Inclut les produits crus ou cuits qui ont été congelés. Exemples: poulets entiers congelés, morceaux de poulets congelés, et steaks de bœuf congelés.

**08.3 Produits carnés, de volaille et de gibier, transformés, coupés fin ou hachés:**

Inclut les différents traitements pour les produits non traités thermiquement (08.3.1) et traités thermiquement (08.3.2).

**08.3.1 PRODUITS CARNÉS, DE VOLAILLE ET DE GIBIER , NON TRAITÉS THERMIQUEMENT :**

Cette catégorie décrit plusieurs méthodes de traitement (par ex., saumurage, salage, séchage, marinage) qui conservent et prolongent leur durée de conservation.

**08.3.1.1 Produits carnés, de volaille et de gibier saumurés (y compris salés):**

Les produits salés sont traités au chlorure de sodium. Les produits saumurés à sec sont préparés en frottant directement la surface de la viande avec du sel. Les produits saumurés en liquide sont préparés en plongeant la viande dans une solution saumurée. Les produits peuvent aussi être salés par injection de saumure dans la viande. Le saumurage peut aussi être obtenu par adjonction d'additifs tels que nitrate de sodium et/ou nitrite de sodium. Les produits fumés entrent aussi dans cette rubrique.<sup>64</sup> Exemples: chorizos (saucisses de porc épicées), produits de type salami, salchichon, tocino (saucisse fraîche salée), pepperoni, et saucisses fumées.

**08.3.1.2 Produits carnés, de volaille et de gibier saumurés (y compris salés) et séchés:**

Les produits coupés fins ou hachés, ou désossés mécaniquement peuvent être saumurés ou salés comme décrit à la catégorie 08.3.1.1, et ensuite séchés, ou peuvent être uniquement séchés. Le séchage est effectué à l'air chaud ou sous vide.<sup>64</sup> Exemples: pasturmas, saucisses sèches, saucisses saumurées et séchées, bœuf séché, saucisses chinoises (y compris saucisses traditionnelles de porc saumurées ou fumées), et sobrasada.

**08.3.1.3 Produits carnés, de volaille et de gibier fermentés:**

Les produits fermentés sont un type de produits saumurés obtenus par l'action de bactéries d'acide lactique en présence de sel. Certains types de saucisses peuvent être fermentées.

**08.3.2 PRODUITS CARNÉS, DE VOLAILLE ET DE GIBIER, TRAITÉS THERMIQUEMENT:**

Inclut les produits coupés fins ou hachés cuits (y compris saumurés et cuits, et séchés et cuits), traités thermiquement (y compris stérilisés) et en boîte. Exemples: bifteck haché pré-grillé; foie gras et pâtés; fromage de tête; viande hachée salée; viande hachée cuite à la sauce de soja (*tsukudani*); corned beef en boîte; luncheon meat; pâtes à base de viande; hamburgers cuits; produits de type salami cuits; boulettes de viande cuites; saucisses de Strasbourg; saucisses de petit déjeuner; saucisses précuites; et terrines (un mélange de viandes hachées cuites).

**08.3.3 PRODUITS CARNÉS, DE VOLAILLE ET DE GIBIER, CONGELÉS:**

Inclut les produits coupés fins ou hachés, ou désossés mécaniquement crus, semi cuits et cuits qui ont été congelés. Exemples: hamburgers congelés; bâtonnets de poulet panés ou enrobés de pâte à frire congelés.

**08.4 Enveloppes comestibles (par ex., pour saucisse):**

Enveloppes ou boyaux préparés à partir de collagène, de cellulose, ou de matière synthétique de qualité alimentaire ou d'origine naturelle (par ex., intestins de porcins ou d'ovins) qui contiennent la préparation pour saucisse.<sup>64</sup>

## **09.0 POISSON ET PRODUIT DE LA PÊCHE, Y COMPRIS MOLLUSQUES, CRUSTACÉS ET ÉCHINODERMES:**

Cette grande catégorie est divisée en catégories pour le poisson frais (09.1) et les différents types de produits transformés (09.2 à 09.4). **Cette catégorie inclut les vertébrés aquatiques (poissons et mammifères aquatiques (par ex., baleines)), invertébrés aquatiques ( par ex., méduses), ainsi que les mollusques (par ex., praires, escargots), crustacés (par ex., crevettes, crabes, homards), et échinodermes (par ex., oursins, bêche-de-mer).** Les produits de la pêche peuvent être traités par un agent d'enrobage, tels que glaçages et enduits aux épices, avant commercialisation (par ex., filets de poissons enduits d'un agent de glaçage congelés). Dans le SCA, une note indique "à utiliser comme agent de glaçage ou d'enrobage (traitement de surface)."

### **09.1 Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:**

Le terme "frais" signifie que les poissons et produits de la pêche ne sont pas traités, sauf réfrigération, stockage sur glace ou congélation après capture en mer, dans un lac ou autre étendue d'eau afin d'en empêcher la décomposition ou l'altération.<sup>65</sup>

#### **09.1.1. POISSON FRAIS:**

Inclut: viande de baleine, morue, saumon, truite, etc. frais; et œufs (et laitance) de poisson frais.

#### **09.1.2 MOLLUSQUES, CRUSTACÉS ET ÉCHINODERMES FRAIS:**

Inclut: crevettes, praires, crabes, homards, escargots frais, etc.

### **09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:**

Cette catégorie comprend les produits de la mer surgelés, pouvant nécessiter une cuisson ultérieure, ainsi que les produits prêts à la consommation cuits, fumés, séchés et salés.

#### **09.2.1 POISSON, FILETS DE POISSON ET PRODUITS DE LA PÊCHE SURGELÉS, Y COMPRIS MOLLUSQUES, CRUSTACÉS ET ÉCHINODERMES FRAIS:**

Poisson frais, **y compris partiellement cuit**, soumis à congélation ou surgélation en mer ou à terre pour transformation ultérieure.<sup>65</sup> Exemples: praires, filets de morue, crabe, poissons, églefin, merlu, homard, poisson haché, crevettes congelés ou surgelés; œufs de poisson congelés; surimi congelé; et viande de baleine congelée.

#### **09.2.2 POISSON, FILETS DE POISSON ET PRODUITS DE LA PÊCHE ENROBÉS DE PÂTE À FRIRE, SURGELÉS, Y COMPRIS MOLLUSQUES, CRUSTACÉS ET ÉCHINODERMES :**

Produit non cuit préparé à partir de poisson ou de portions de poisson, enrobé d'œufs et de chapelure ou de pâte à frire. Exemples: crevettes crues panées ou enrobées de pâte à frire congelées, portions et bâtonnets de poisson<sup>66</sup>.

#### **09.2.3 PRODUITS DE LA PÊCHE HACHÉS ET EN PÂTE, SURGELÉS, Y COMPRIS MOLLUSQUES, CRUSTACÉS ET ÉCHINODERMES :**

Produits non cuits préparés à partir de morceaux de poissons hachés dans une sauce de type crème.

#### **09.2.4 POISSON, FILETS DE POISSON ET PRODUITS DE LA PÊCHE CUITS ET/OU FRITS, Y COMPRIS MOLLUSQUES, CRUSTACÉS ET ÉCHINODERMES :**

Inclut tous les produits cuits prêts à la consommation tels que décrits dans les sous-catégories.

##### **09.2.4.1 Poisson et produits de la mer cuits:**

Les produits cuits comprennent les produits cuits à la vapeur, cuits à l'eau ou selon toute autre méthode de cuisson autre que la friture (voir 09.2.4.3). Le poisson peut être entier, en portions ou coupé fin ou haché. Exemples: saucisse de poisson; produits de poisson cuits dans une sauce de soja (*tsukudani*); produits cuits à base de surimi (*kamaboko*); produit à base de *kamaboko* cuit au goût de crabe (*kanikama*); œufs de poisson cuits; surimi cuit; **produit à base de surimi cuit, de forme cylindrique (*chikuwa*)**; et pâtes de poisson et

<sup>65</sup> Ibid., pp. 464-468.

<sup>66</sup> Norme Codex pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – pannés ou enrobés de pâte à frire (CXSN 166-1995 Rév. 1).

de homard cuits (produits de type surimi). On trouvera d'autres types de pâtes à base de poisson (type oriental) dans la catégorie 09.3.4.

#### 09.2.4.2 Mollusques, crustacés et échinodermes cuits:

Les produits cuits comprennent les produits cuits à la vapeur, cuits à l'eau ou selon toute autre méthode de cuisson autre que la friture (voir 09.2.4.3). Exemples: *crangon crangon* et *crangon vulgaris* (crevette brune) cuits; crevettes, praires et crabes cuits.

#### 09.2.4.3 Poisson et produits de la mer frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Produits prêts à la consommation préparés à partir de poisson ou de portions de poissons, enrobés ou non d'œufs et de chapelure ou de pâte à frire, qui sont frits, cuits au four, grillés ou au barbecue, et ensuite conditionnés ou mis en boîte avec ou sans sauce ou huile.<sup>65</sup> Exemples: surimi frits prêts à la consommation, calamars frits et crabes mous frits.

#### 09.2.5 POISSON ET PRODUITS DE LA PÊCHE FUMÉS, SÉCHÉS, FERMENTÉS ET/OU SALÉS, Y COMPRIS MOLLUSQUES, CRUSTACÉS ET ÉCHINODERMES:

Le poisson fumé est en général préparé à partir de poisson frais, surgelé ou congelé qui est séché directement ou après cuisson, avec ou sans sel, par exposition à de la fumée de sciure fraîche. Le poisson séché est préparé par exposition à la lumière solaire, séché directement ou après cuisson dans une installation spéciale; le poisson peut être salé avant séchage. Le poisson salé est soit frotté avec du sel ou placé dans une solution de sel. Ce procédé de fabrication diffère de celui décrit dans la catégorie 09.3 pour les poissons marinés et saumurés. Une autre préparation consiste à saler et ensuite à fumer le poisson.<sup>65</sup> Exemples: anchois, crevettes et aloses salés; chevaine, seiche et poulpe fumés, jambon de poisson; poissons séchés et salés de la famille des *Gadidae*; pâtes de poisson et œufs de poisson fumés ou salés; morue charbonnière, alose et saumon saumurés et fumés; crustacés séchés, bonite séchée (*katsuobushi*), et poisson cuit à l'eau et séché (*niboshi*).

#### 09.3 Poisson et produits de la mer en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Inclut des produits traités par des méthodes telles que marinade, saumure et cuisson partielle qui ont une durée de conservation limitée.

#### 09.3.1 POISSON ET PRODUITS DE LA PÊCHE, Y COMPRIS MOLLUSQUES, CRUSTACÉS ET ÉCHINODERMES EN MARINADE ET/OU EN GELÉE:

Les produits marinés sont obtenus en plongeant le poisson dans le vinaigre ou le vin avec ou sans adjonction de sel et d'épices. Ils sont conditionnés en bocaux ou en boîtes et ont une durée de conservation limitée. Les produits en gelée sont obtenus en attendrissant le poisson par cuisson à l'eau ou à la vapeur, en ajoutant du vinaigre ou du vin, du sel et des agents de conservation, et en le solidifiant dans de la gelée. Exemples: "rollmops" (un type de hareng mariné), anguille de mer (saumonette) en gelée et aspic de poisson.<sup>65</sup>

#### 09.3.2 POISSON ET PRODUITS DE LA PÊCHE, Y COMPRIS MOLLUSQUES, CRUSTACÉS ET ÉCHINODERMES, AU VINAIGRE ET/OU EN SAUMURE:

Les produits au vinaigre sont parfois considérés comme un type de produit mariné. Ici, il s'agit du traitement du poisson avec une solution de sel et de vinaigre ou d'alcool (par ex., vin).<sup>65</sup> Exemples: différents types de produits orientaux au vinaigre: poisson au vinaigre *koji* (*koji-zuke*), poisson conservé dans la lie de saké (*kasu-zuke*), poisson conservé au *miso* (*miso-zuke*), poisson conservé à la sauce de soja (*shoyu-zuke*), et poisson au vinaigre (*su-zuke*); viande de baleine au vinaigre; et hareng et sprat au vinaigre.

#### 09.3.3 SUCCÉDANÉS DE SAUMON, CAVIAR ET AUTRES PRODUITS À BASE D'ŒUFS DE POISSON:

Les œufs de poisson sont en général lavés, séchés et mûris jusqu'à la transparence. Les œufs sont ensuite conditionnés en bocal ou autre récipient approprié. Le terme "caviar" ne s'applique qu'aux œufs de l'espèce esturgeon (par ex., béluga). Les succédanés de caviar sont obtenus à partir d'œufs de différentes espèces de poissons de mer ou d'eau douce (par ex., morue et hareng) qui sont salés, épicés, séchés et peuvent être traités avec un agent de conservation.<sup>65</sup> Exemples: œufs de saumon salés (*sujiko*), œufs de saumon transformés, salés (*ikura*), œufs de morue, œufs de morue salés (*tarako*) et caviar de lompe. Au besoin, les œufs peuvent aussi être pasteurisés. Ils sont alors inclus dans la catégorie 09.4, car il s'agit d'un produit en

conserve. Les produits à base d'œufs qui sont congelés, cuits ou fumés sont inclus dans la catégorie 09.2.1, 09.2.4.1, et 09.2.5, respectivement; les œufs de poisson frais entrent dans la catégorie 09.1.1.

**09.3.4 POISSON ET PRODUITS DE LA PÊCHE EN SEMI-CONSERVE, Y COMPRIS MOLLUSQUES, CRUSTACÉS ET ÉCHINODERMES (PAR EX., PÂTE DE POISSON), AUTRES QUE CEUX DES CATÉGORIES 09.3.1 à 09.3.3:**

Exemples: pâtes de poisson ou de crustacés, et pâtes de poisson de type traditionnel oriental. Ces dernières sont obtenues à partir de poisson frais ou de résidus de la production de sauce de poisson, combiné à d'autres ingrédients tels que farine de blé, son, riz ou soja. Le produit peut être ensuite fermenté.<sup>67</sup> Les pâtes à base de poisson ou de crustacés cuits (produits de type surimi) entrent dans les catégories 09.2.4.1 et 09.2.4.2, respectivement.

**09.4 Poisson et produits de la pêche en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes :**

Produits à longue durée de conservation, obtenus par pasteurisation ou traitement à l'autoclave et conditionnés sous vide dans des récipients hermétiques afin d'en garantir la stérilité. Les produits peuvent être conditionnés dans leur propre jus ou avec adjonction d'huile ou de sauce.<sup>65</sup> Cette catégorie exclut les produits cuits (voir catégorie 09.2.4). Exemples: thon, praires, crabe, œufs de poisson et sardines en boîte; boulettes de poisson gefilte; et surimi (pasteurisé à la chaleur).

**10.0 ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS:**

Inclut tous les œufs entiers frais (10.1), les produits qui peuvent remplacer les œufs frais (10.2) et les autres produits à base d'œufs (10.3 et 10.4).

**10.1 Œufs frais:**

Les œufs entiers frais ne doivent pas contenir d'additifs. Cependant, des colorants peuvent être utilisés à des fins de décoration, de teinture ou de marquage des **surfaces externes** de la coquille des œufs. Dans le SCA, une note "à des fins de décoration, d'estampillage ou de marquage du produit" (traitement de surface) prévoit cet usage.

**10.2 Produits à base d'œufs:**

Produits qui peuvent être utilisés au lieu d'œufs frais dans les recettes ou en tant qu'aliment (par ex., omelette). Ils sont produits à base d'œufs frais soit i) en mélangeant et en purifiant l'œuf entier; ou ii) en séparant le blanc du jaune d'œuf, et ensuite en les mélangeant et en les purifiant séparément. L'œuf entier, le blanc ou le jaune est ensuite transformé pour obtenir des œufs sous forme liquide, congelée ou séchée comme décrit ci-après.<sup>68</sup>

**10.2.1 PRODUITS À BASE D'ŒUFS LIQUIDES:**

L'œuf entier, le jaune ou le blanc sont pasteurisés et conservés chimiquement (par ex., par adjonction de sel).

**10.2.2 PRODUITS À BASE D'ŒUFS, CONGELÉS:**

L'œuf entier, le jaune ou le blanc sont pasteurisés et congelés.

**10.2.3 PRODUITS À BASE D'ŒUFS, SÉCHÉS ET/OU COAGULÉS À CHAUD:**

Les sucres sont éliminés de l'œuf entier, du jaune ou du blanc, qui sont ensuite pasteurisés et séchés.

**10.3 Œufs en conserve, y compris ceux conservés en base alcaline, salés et en boîte:**

Inclut les produits traditionnels orientaux en conserve, tels que œufs de canard conservés au sel (*Hueidan*), et "œufs de mille ans" traités en base alcaline (*pidan*).<sup>69</sup>

<sup>67</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 9: Traditional Oriental Seafood Products, Y.-W. Huang & C.-Y. Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 264.

<sup>68</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 411-414.

<sup>69</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 8: Traditional Poultry and Egg Products, T.C. Chen, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 240-244.

**10.4 Desserts à base d'œufs (par ex., flans):**

Inclut tous les produits prêts à la consommation et les produits obtenus à partir d'une préparation sèche. Exemples: flans et crème aux œufs. Inclut aussi les crèmes à utiliser en boulangerie fine (par ex., pour tartes).

**11.0 ÉDULCORANTS, Y COMPRIS LE MIEL:**

Inclut tous les sucres faisant l'objet d'une norme (11.1), les produits ne faisant pas l'objet d'une norme (par ex., 11.2, 11.3, 11.4 et 11.6), et les édulcorants naturels (11.5 – miel).

**11.1 Sucres raffinés et bruts:**

Édulcorants nutritifs, **tels que** ~~à partir de~~ saccharose purifiée en totalité ou en partie (provenant de ~~par ex., sucre de~~ betterave **sucrière** et de ~~sucre de~~ canne à **sucre**), glucose (dérivé de l'amidon), ou fructose, **qui entrent dans les catégories 11.1.1 à 11.1.5.**

**11.1.1 SUCRE BLANC, DEXTROSE ANHYDRE, DEXTROSE MONOHYDRATÉ, FRUCTOSE:**

Le sucre blanc est du saccharose purifié et cristallisé **avec un pouvoir rotatoire d'au moins 99.7°S**. Le dextrose anhydre est du D-glucose purifié et cristallisé ~~avec ou~~ sans eau de cristallisation. Le dextrose monohydraté est du D-glucose purifié et cristallisé contenant une molécule d'eau de cristallisation. Le fructose est du D-fructose purifié et cristallisé.<sup>70</sup>

**11.1.2 SUCRE EN POUDRE, DEXTROSE EN POUDRE:**

Le sucre en poudre (sucre glace) est du sucre blanc finement pulvérisé, avec ou sans adjonction d'un agent anti-agglutinant. Le dextrose en poudre (dextrose glace) est du dextrose anhydre ou du dextrose monohydraté finement pulvérisé, ou un mélange des deux, avec ou sans adjonction d'un agent anti-agglutinant.<sup>70</sup>

**11.1.3 "SOFT SUGAR BLANC", "SOFT SUGAR ROUX", SIROP DE GLUCOSE, SIROP DE GLUCOSE DÉSHYDRATÉ, SUCRE DE CANNE BRUT:**

Le "soft sugar blanc" est un sucre humide purifié à grains fins de couleur blanche. Le "soft sugar roux" est un sucre humide purifié à grains fins dont la couleur va du brun clair ou brun foncé. Le sirop de glucose (~~sirop d'amidon~~) est une solution aqueuse purifiée et concentrée de saccharides nutritifs obtenus à partir d'amidon **et/ou d'inuline**.<sup>71</sup> Le sirop de glucose déshydraté est du sirop de glucose dont l'eau a été partiellement éliminée. Le sucre de canne brut est du saccharose partiellement purifié et cristallisé obtenu à partir de jus de canne partiellement purifié sans autre purification.<sup>70</sup>

**11.1.3.1 Sirop de glucose déshydraté utilisé pour la fabrication des confiseries:**

Le sirop de glucose déshydraté, tel que décrit dans 11.1.3, utilisé pour la fabrication des confiseries entrant dans la catégorie 05.2 (par ex., confiseries dures ou tendres).

**11.1.3.2 Sirop de glucose utilisé pour la fabrication des confiseries:**

Le sirop de glucose, tel que décrit dans 11.1.3, utilisé pour la fabrication des confiseries entrant dans la catégorie 05.2 (par ex., confiseries dures ou tendres).

**11.1.4 LACTOSE:**

Un constituant naturel du lait qui s'obtient normalement à partir du lactosérum. Il peut être anhydre, ~~ou~~ contenir une molécule d'eau de cristallisation, ou ~~les deux~~ bien encore **être un mélange de ces deux formes**.<sup>70</sup>

**11.1.5 SUCRE BLANC DE PLANTATION OU D'USINE:**

Saccharose purifié et cristallisé **avec un pouvoir rotatoire d'au moins 99.5°S**.<sup>70</sup>

**11.2 Sucre roux à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3:**

Inclut les sucres en morceaux bruns ou jaunes à gros grains, comme le sucre Demerara.

<sup>70</sup> Norme Codex pour les sucres (CXSN 212-2001 Rév. 1).

<sup>71</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 631-633.

### **11.3 Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, autres que les produits de la catégorie 11.1.3:**

Inclut les sous-produits du raffinage du sucre (par ex., molasses), le sucre inverti (mélange équimolaire de glucose et de fructose obtenu à partir de l'hydrolyse du saccharose),<sup>71</sup> et autres édulcorants, tels que sirop de maïs à haute teneur en fructose, **sirop d'inuline à haute teneur en fructose** et sucre de maïs.

### **11.4 Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre):**

Inclut tous les types de sirops de table (par ex., sirop d'érable), sirops pour produits de boulangerie fine et glaces (par ex., sirop de caramel, sirops aromatisés), et nappages à base de sucre pour décoration (par ex., sucre cristallisé coloré pour biscuits).

### **11.5 Miel:**

Le miel est la substance naturelle sucrée produite par les abeilles mellifiques à partir du nectar des fleurs ou des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes. Les abeilles butinent le nectar ou les sécrétions, qu'elles transforment en le combinant avec des matières spécifiques qu'elles secrètent, emmagasinent et laissent affiner et mûrir dans les rayons de la ruche.<sup>72</sup> Exemples; miel de fleurs sauvages et miel de trèfle.

### **11.6 Edulcorants de table, y compris ceux comprenant des édulcorants intenses:**

Inclut les produits qui sont des mélanges d'édulcorants intenses (par ex., acesulfame potassium) **ou de polyols (par ex., sorbitol)** avec d'autres additifs (par ex., antiagglomérants) qui sont commercialisés comme succédané du sucre. Les produits peuvent se présenter sous forme de poudre, de solide (par ex., cubes), ou de liquide.

### **12.0 SELS, ÉPICES, POTAGES, SAUCES, PRODUITS DE PROTÉINES:**

Il s'agit d'une catégorie vaste qui inclut les substances ajoutées aux aliments pour en exalter l'arôme et le goût (12.1 – sel; 12.2 – épices; 12.3 – vinaigres; et 12.4 - moutardes), certains aliments préparés (12.5 – potages; 12.6 – sauces; et 12.7 – salades), et les succédanés et analogues des produits à base de viande ou de poisson (12.9 – produits protéiques).

#### **12.1 Sel:**

Se compose principalement de chlorure de sodium de qualité alimentaire. Inclut le sel de table, sel iodé et sel fluoré, et sel dendritique.

#### **12.2 Fines herbes, épices, assaisonnements (y compris succédanés du sel), et condiments (par ex., assaisonnements pour nouilles instantanées):**

Cette catégorie décrit des articles utilisés pour exalter l'arôme et le goût des aliments. Les fines herbes et les épices sont en générale d'origine botanique, et peuvent être déshydratées, moulues ou non. Exemples de fines herbes: basilic, origan et thym. Exemples d'épices: graines de cumin et graines de carvi. Les épices se trouvent aussi en mélanges sous forme de poudre ou de pâte. Exemples de mélange d'épices: assaisonnement au piment fort, **pâte à base de piment**, pâte au curry, roux à base de curry, préparations sèches pour saler ou enduire les surfaces externes de la viande ou du poisson. Les succédanés du sel ont une teneur en sodium réduite et sont utilisés sur les aliments à la place du sel. Les condiments incluent les assaisonnements tels que attendrisseur de viande, sel d'oignon, sel d'ail, préparations pour assaisonnement de type oriental (*dashi*), nappage à répandre sur le riz (*furikake*, contenant, par ex., des flocons d'algues séchées, des graines de sésame et un assaisonnement), assaisonnement pour nouilles, et pâte à base de soja fermentée (*miso*). Le terme "condiments" tel qu'employé dans le SCA ne comprend pas les sauces condimentaires (par ex., ketchup, mayonnaise, moutarde) et autres condiments au vinaigre.

#### **12.3 Vinaigres:**

Liquides obtenus à partir de la fermentation d'éthanol provenant d'une source appropriée (par ex., vin, cidre), ~~ou de la dilution d'acide acétique.~~ Exemples, vinaigre de cidre, vinaigre de vin, vinaigre de malt, ~~vinaigre balsamique~~, vinaigre d'alcool, et vinaigre (de vin) de fruits.<sup>73</sup>

<sup>72</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 636. Norme Codex pour le miel (CXSN 012-2001 Rév. 2).

<sup>73</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 719-720.

**12.4 Moutarde:**

Sauce condimentaire préparée industriellement à partir de graines de moutardes pulvérisées, souvent dégraissées qui sont mélangées avec de l'eau, du vinaigre, du sel, de l'huile et d'autres épices pour former une sorte de purée. Exemples moutarde de Dijon, et moutarde "forte" (préparée à partir des graines dans leur cosse)<sup>74</sup>.

**12.5 Potages et bouillons:**

Inclut les potages prêts à la consommation et les préparations. Les produits finis peuvent être à base d'eau (par ex., consommé) ou de lait (par ex., chowder).

**12.5.1 POTAGES ET BOUILLONS PRÊTS À LA CONSOMMATION, Y COMPRIS CEUX EN CONSERVE, EN BOUTEILLE OU CONGELÉS:**

Produits à base d'eau ou de lait consistant en un bouillon de légumes, de viande ou de poisson avec ou sans d'autres ingrédients (par ex., légumes, viande, nouilles). Exemples: bouillons, consommés, potages à base d'eau ou de lait, chowders, et bisques.

**12.5.2 PRÉPARATIONS POUR POTAGES ET BOUILLONS:**

Potage concentré à reconstituer avec de l'eau et/ou du lait, avec ou sans adjonction d'autres ingrédients facultatifs (par ex., légumes, viande, nouilles). Exemples: extrait de viande en poudre et en cubes; potages en poudre et potages concentrés (par ex., *mentsuyu*); et bouillons en cube ou en poudre.

**12.6 Sauces et produits similaires:**

Inclut les sauces, jus et assaisonnements prêts à la consommation et les préparations à reconstituer avant consommation. Les produits prêts à la consommation sont divisés en sous-catégories correspondant aux produits émulsifiés (12.6.1) et non émulsifiés (12.6.2), alors que la sous-catégorie (12.6.3) comprend les préparations pour sauces émulsifiées et non émulsifiées.

**12.6.1 SAUCES ÉMULSIFIÉES (PAR EX., MAYONNAISE, SAUCES POUR SALADES):**

Sauces, jus et assaisonnements obtenus principalement à partir d'une émulsion à base d'eau ou d'huile. Exemples: sauces pour salade (par ex., vinaigrette, sauces dites Italian, Greek, ranch), pâtes à tartiner pour sandwich (par ex., mayonnaise à la moutarde), salad cream et sauces à base de corps gras.

**12.6.2 SAUCES NON ÉMULSIFIÉES (PAR EX., KETCHUP, SAUCE AU FROMAGE, SAUCE À LA CRÈME, SAUCE BRUNE):**

Inclut les sauces à base d'eau et de lait, les jus et les assaisonnements. Exemples: sauce barbecue, tomato ketchup, sauce au fromage, sauce épaisse au soja, sauce Worcestershire, sauce Worcestershire épaisse de type oriental (*sauce tonkatsu*), **sauce au piment, sauce aigre doux pour cocktail, etc.**, et sauce blanche (à base de crème) (sauce préparée principalement avec du lait ou de la crème, peu de matières grasses (par ex., beurre) et de la farine, avec ou sans assaisonnement ou épices).

**12.6.3 PRÉPARATIONS POUR SAUCES ET JUS:**

Produit concentré, en général sous forme de poudre, à mélanger avec de l'eau, du lait, de l'huile ou autre liquide afin de préparer une sauce ou un jus. Exemples: préparations pour sauce au fromage, sauce hollandaise, et sauces pour salades (par ex., sauce Italian ou ranch).

**12.6.4 SAUCES CLAIRES (PAR EX., SAUCES DE SOJA, SAUCES DE POISSON):**

Inclut les sauces liquides non émulsifiées qui peuvent être à base d'eau. Ces sauces peuvent être utilisées comme condiments ou ingrédients plutôt que comme un jus finis (utilisé par ex., sur un rôti de bœuf). Exemples: sauce d'huîtres, sauce de soja et sauce de poisson thaïlandaise (*nam pla*).

**12.7 Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner, sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3:**

Inclut les salades toutes prêtes, les pâtes à tartiner à base de lait, les pâtes à tartiner de type mayonnaise non normalisées, et l'assaisonnement pour coleslaw (salade de choux).

---

<sup>74</sup> Ibid., p. 718.

**12.8 Levure et produits similaires:**

Inclut la levure de boulanger et le levain utilisés dans la fabrication des produits de boulangerie. Inclut les produits orientaux de type *koji* (riz ou blé malté avec *A. oryzae*) utilisés dans la production de boissons alcoolisées.

**12.9 Produits protéiques:**

Inclut les protéines de céréales et les protéines de soja utilisées comme analogue ou succédané de produits courants, tels que la viande, le poisson ou le lait. Exemples: analogues à base de matières protéiques végétales, lait de soja (**un succédané du lait à base de soja**), *fu* (un mélange de gluten (matière protéique végétale) et de farine qui est vendu séché (cuit) ou cru, et est utilisé comme un ingrédient, par ex., dans le potage au miso), *paneer* (**protéines du lait coagulées par adjonction d'acide citrique provenant du citron ou du lime ou de l'acide lactique provenant du lactosérum, qui sont tamisées afin d'obtenir un produit compact, et utilisées par exemple dans les versions végétariennes du hamburger**), succédanés protéiques de la viande et du poisson, et caséinates (par ex., caséine acide comestible)<sup>75</sup>.

**13.0 ALIMENTS DESTINÉS À UNE ALIMENTATION PARTICULIÈRE:**

Les aliments diététiques ou de régime sont expressément traités ou préparés pour répondre à des besoins diététiques correspondant à un état physique ou physiologique particulier et/ou à des maladies et troubles spécifiques. La composition de ces aliments doit être sensiblement différente de celle des aliments ordinaires de nature comparable, si ces derniers existent.<sup>76</sup> Les aliments diététiques autres que ceux de la catégorie 13.0 sont inclus dans les catégories des aliments ordinaires correspondants.<sup>77</sup>

**13.1 Préparations pour nourrissons et préparations de suite:**

Les aliments qui sont ~~la source de nutrition~~ destinés aux nourrissons et enfants en bas âge tels que définis dans les sous-catégories 13.1.1 et 13.1.2.

**13.1.1 PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS:**

~~Préparations sous forme liquide pour nourrissons (moins de 12 mois)<sup>78</sup>, qui peuvent remplacer le lait maternel.~~ **Succédané du lait maternel pour nourrissons (jusqu'à l'âge de 12 mois) qui est préparé spécifiquement pour fournir la seule source de nutrition pendant les premiers mois de la vie jusqu'à l'introduction d'aliments complémentaires appropriés. Le produit se présente sous forme liquide, soit comme un produit prêt à la consommation, soit il est reconstitué à partir d'une poudre.** Les produits, **autres que ceux de la catégorie 13.3.2**, peuvent être obtenus à partir de soja, de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés, ou de lait.

**13.1.2 PRÉPARATIONS DE SUITE:**

Aliments destinés à être utilisés comme une partie liquide ~~d'un régime de sevrage~~ de **l'alimentation complémentaire pour** nourrissons (de plus de 6 mois) et enfants en bas âge (de 1 à 3 ans).<sup>79</sup> Il s'agit d'aliments prêts à la consommation ou qui se présentent sous forme de poudre pour être reconstitués par adjonction d'eau. Les produits, **autres que ceux de la catégorie 13.3.2**, sont obtenus à partir de soja, de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés, ou de lait.

**13.2 Aliments de sevrage complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge:**

Les aliments ~~sont destinés essentiellement aux nourrissons pendant la période de sevrage~~ destinés **aux nourrissons âgés de 6 mois et plus et** à l'adaptation progressive des nourrissons et enfants en bas âge aux aliments familiaux. Les produits peuvent être prêts à la consommation ou se présenter sous forme de poudre pour être reconstitués par adjonction d'eau, **de lait, ou de tout autre liquide approprié**<sup>80</sup> seulement. Ces

<sup>75</sup> Norme Codex pour les produits à base de caséine alimentaire (CXSN A-18-2001 Rév. 1).

<sup>76</sup> Norme générale Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés (CXSN 146-1985).

<sup>77</sup> Par exemple, le soda de régime entre dans la catégorie 14.1.4.1, et la confiture à faible apport énergétique dans la catégorie 04.1.2.5.

<sup>78</sup> Norme Codex pour les préparations pour nourrissons (CXSN 072-1981).

<sup>79</sup> Norme Codex pour les préparations de suite (CXSN 156-1987, amendée en 1989).

<sup>80</sup> Norme Codex pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (CXSN 74-1981, amendée en 1991).

aliments excluent les préparations pour nourrissons (13.1.1) et les préparations de suite (13.1.2).<sup>81</sup> Exemples: aliments diversifiés à base de céréales, de fruits, de légumes et de viande de l'enfance "baby foods", aliments de la première enfance et "aliments junior"; et biscuits et biscottes pour enfants.

### **13.3 Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers/, y compris ceux destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants/:**

Les aliments destinés à des fins médicales spéciales sont spécialement transformés ou formulés pour le traitement diététique de patients, présentés comme tels et ne pouvant être employés que sous surveillance médicale. Ils sont destinés à l'alimentation exclusive ou partielle de patients dont la capacité d'ingérer, de digérer, d'absorber ou de métaboliser les aliments ordinaires ou certains éléments nutritifs qui y sont contenus se trouve limitée ou amoindrie, ou qui présentent d'autres besoins spéciaux, en éléments nutritifs déterminés médicalement et dont le traitement ne peut être assuré ni par simple modification du régime alimentaire normal, ni par des aliments diététiques ou de régime, ni par la combinaison des deux méthodes.<sup>82</sup>

#### **/13.3.1 ALIMENTS DIÉTÉTIQUES DESTINÉS À DES USAGES MÉDICAUX PARTICULIERS POUR ADULTES/:**

Aliments décrits dans la sous-catégorie 13.3 à l'usage des **enfants plus âgés et des adultes** uniquement.

#### **/13.3.2 ALIMENTS DIÉTÉTIQUES DESTINÉS À DES USAGES MÉDICAUX PARTICULIERS POUR LES NOURRISSONS ET LES JEUNES ENFANTS/:**

Aliments décrits dans la sous-catégorie 13.3 à l'usage des nourrissons et des jeunes enfants. Exemples: préparations pour nourrissons, préparations de suite, biscuits, biscottes et céréales et céréales formulées pour emploi sous surveillance médicale.

### **13.4 Aliments diététiques pour régimes amaigrissants:**

Préparation alimentaire qui lorsqu'elle est présentée comme un produit "prêt à la consommation" ou préparée conformément au mode d'emploi, est présentée **spécifiquement** comme un substitut de tout ou partie de la totalité du régime alimentaire quotidien.<sup>83</sup> Inclut les produits à faible teneur énergétique ~~et~~ **tels que ceux qui peuvent aussi sont** pauvres en sucre **et/ou en lipides**, ~~ou~~ sont exempts de sucre **ou de lipides**, **ou contiennent des succédanés du sucre et/ou de lipides**.

### **13.5 Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4, [et 13.6] :**

Produits à haute teneur nutritionnelle, sous forme liquide ou solide, à employer comme une partie d'un régime alimentaire équilibré afin d'apporter une nutrition ~~complète~~ **complémentaire**. Les produits ne sont pas destinés à être employés à des fins de pertes de poids ou comme une partie d'un régime médical. **Inclut les boissons dites "énergétiques" à teneur élevée en éléments nutritifs et autres ingrédients (par ex., caféine, taurine, carnitine).**

### **13.6 Aliments de complément:**

Inclut les vitamines et sels minéraux sous forme de comprimés ou de liquide, **lorsque les juridictions nationales réglementent ces produits en tant qu'aliments.**<sup>84</sup>

### **14.0 BOISSONS, À L'EXCLUSION DES PRODUITS LAITIERS:**

Cette grande catégorie est divisée selon les catégories suivantes: boissons sans alcool (14.1) et boissons alcoolisées (14.2). Les boissons à base de lait sont incluses dans la catégorie 01.1.2.

<sup>81</sup> Norme Codex pour les aliments diversifiés de l'enfance (« Baby Foods ») (CXSN 073-1981, amendée 1989).

<sup>82</sup> Norme Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales (CXSN 180-1991).

<sup>83</sup> Norme Codex pour préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants (CXSN 181-1991) et Norme Codex pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible (CXSN 203-1995).

<sup>84</sup> Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, Avant-projet de directives concernant les compléments en vitamines et sels minéraux (à l'étape 3), ALINORM 03/26, Appendice II.

### **14.1 Boissons sans alcool ("rafraîchissantes") :**

Cette catégorie inclut les eaux et les eaux gazeuses (14.1.1), les jus de fruits et de légumes (14.1.2), les nectars de fruits et de légumes (14.1.3), les boissons à base d'eau aromatisée, gazeuses et non gazeuses (14.1.4), et les boissons en infusion ou (en percolation) à base d'eau telles que le café et le thé (14.1.5).

#### **14.1.1 EAUX:**

Inclut les eaux naturelles (14.1.1.1) et autres eaux en bouteille (14.1.1.2), les eaux de chaque catégorie pouvant être gazeuses ou non.

##### **14.1.1.1 Eaux minérales naturelles et eaux de source:**

Eaux provenant directement de la source et conditionnées à proximité de celle-ci, caractérisées par la présence de certains sels minéraux en proportions relatives et d'oligo-éléments ou d'autres constituants. L'eau minérale naturelle peut être naturellement gazeuse (gaz carbonique provenant de la source), gazéifiée (par addition de gaz carbonique d'autre provenance), dégazéifiée (la teneur en gaz carbonique est inférieure à celle de l'eau à la source de sorte qu'elle ne dégage pas spontanément de gaz carbonique dans des conditions normales de température et de pression), ou renforcée (au gaz carbonique de la source), et non gazeuse (ne contient pas de gaz carbonique libre).<sup>85</sup>

##### **14.1.1.2 Eaux de table et eaux de Seltz:**

Inclut les eaux autres que les eaux de source naturelles qui peuvent être gazéifiées par adjonction de gaz carbonique et traitées par filtration, désinfection, ou tout autre procédé approprié. Ces eaux peuvent contenir des sels minéraux et/ou des arômes ajoutés. Exemples: eau de table, eau embouteillée avec ou sans adjonction de sels minéraux, eau purifiée, eau de Seltz, eau gazéifiée, et eau pétillante.

#### **14.1.2 JUS DE FRUITS ET DE LÉGUMES:**

Il existe une différence importante entre les jus de fruits et de légumes et les boissons faites avec, à partir de ou contenant des jus de fruits ou de légumes. Ces dernières sont préparées à partir de jus de fruits ou de légumes ou de leurs concentrés, avec ou sans édulcorants, dilués avec de l'eau ou de l'eau de Seltz,<sup>86</sup> et entrent dans la catégorie 14.1.4. Les mélanges de jus de fruits et de légumes sont classés séparément pour chaque composant (c'est-à-dire, jus de fruits (14.1.2.1) et jus de légumes (14.1.2.3)).

##### **14.1.2.1 Jus de fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés):**

Préparé à partir de fruits lavés et désintégrés par un procédé mécanique; le jus est séparé, filtré, clarifié (si nécessaire), pasteurisé et placé dans des récipients pour la vente. Le produit peut-être désaéré par évacuation ou purge à l'aide d'un gaz inerte tel que l'azote ou le gaz carbonique.<sup>86, 87</sup> Le produit peut être concentré puis reconstitué avec de l'eau avant la vente en tant que produit prêt à la consommation.<sup>88</sup> Les produits peuvent provenir d'un seul fruit ou de mélanges de fruits. Exemples: jus d'orange, jus de pomme, jus de cassis et jus de citron.

##### **14.1.2.2 Jus de légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés):**

Préparé à partir de légumes lavés, blanchis et désintégrés par un procédé mécanique; le jus est séparé, pasteurisé et placé dans des récipients pour la vente.<sup>89</sup> Le produit peut être concentré puis reconstitué avec de l'eau avant la vente en tant que produit prêt à la consommation.<sup>90</sup> Les produits peuvent provenir d'un seul légume (par ex., tomate) ou de mélanges de légumes (par ex., tomates, carottes, céleri).

##### **14.1.2.3 Concentrés (liquides ou solides) pour jus de fruits:**

Préparés par évaporation, congélation ou filtration par haute pression du jus de fruit.<sup>86</sup> Vendus sous forme de poudre, de liquide, de sirop ou congelé pour la préparation de jus prêt à la consommation par addition d'eau. Exemples: concentré de jus d'orange congelé et concentré de jus de citron.

<sup>85</sup> Norme Codex pour les eaux minérales naturelles (CXSN108-1997 Rév. 1 Amendée 2001).

<sup>86</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 617-620.

<sup>87</sup> Norme générale Codex pour les jus de légumes (CXSN 179-1991).

<sup>88</sup> Voir Normes Codex pour les jus de fruits conservés exclusivement par des procédés physiques (par ex., jus d'orange conservé exclusivement par des procédés physiques: CXSN 045-1981).

<sup>89</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 576.

<sup>90</sup> Normes Codex pour les jus de légumes conservés exclusivement par des procédés physiques (CXSN 179-1991).

#### 14.1.2.4 Concentrés (liquides ou solides) pour jus de légumes:

Comme pour les concentrés pour jus de fruits, ils sont vendus sous forme de poudre, de liquide, de sirop ou congelé pour la préparation de jus prêt à la consommation par addition d'eau. Inclut le concentré de jus de tomate.

#### 14.1.3 NECTARS DE FRUITS ET DE LÉGUMES:

Les nectars de fruits et de légumes sont des boissons pulpeuses produites à partir de purée, de concentré de jus ou de fruits ou légumes entiers par homogénéisation avec de l'eau et du sucre (si nécessaire).<sup>86, 91</sup> Les mélanges de nectars de fruits et de légumes sont classés sous la même rubrique que leurs composants (c'est-à-dire, nectar de fruits et nectars de légume).

##### 14.1.3.1 Nectar de fruit en conserve ou en bouteille (pasteurisé):

Le coulis de fruit pulpeux homogénéisé est pasteurisé avant conditionnement. Les produits peuvent provenir d'un seul fruit ou de mélanges de fruits. Exemples: nectar de poire et nectar de pêche.

##### 14.1.3.2 Nectar de légume en conserve ou en bouteille (pasteurisé):

Le coulis de légume pulpeux homogénéisé est pasteurisé avant conditionnement. Les produits peuvent provenir d'un seul légume ou de mélanges de légumes.

##### 14.1.3.3 Concentrés (liquides ou solides) pour nectar de fruit:

Préparés par évaporation ou congélation du nectar de fruit. Vendus sous forme de poudre, de liquide, de sirop ou congelés pour la préparation de jus prêt à la consommation par addition d'eau. Exemples: concentré de nectar de poire et concentré de nectar de pêche.

##### 14.1.3.4 Concentrés (liquides ou solides) pour nectar de légume:

Préparés par évaporation ou congélation du nectar de légume. Vendus sous forme de poudre, de liquide, de sirop ou congelés pour la préparation de jus prêt à la consommation par addition d'eau.

#### 14.1.4 BOISSONS À BASE D'EAU AROMATISÉE, Y COMPRIS LES BOISSONS POUR SPORTIFS ET LES BOISSONS "ELECTROLYTES" ET LES BOISSONS CONCENTRÉES:

Inclut toutes les variétés et concentrés gazeux et non gazeux. Inclut les produits obtenus à partir de jus de fruits et de légumes.<sup>92</sup> Inclut aussi les boissons à base de café, de thé et de plantes aromatiques, .

##### 14.1.4.1 Boissons à base d'eau aromatisée, gazeuses:

Inclut les boissons à base d'eau aromatisée avec adjonction de gaz carbonique, d'édulcorants nutritifs, non nutritifs et/ou intenses et d'autres additifs alimentaires autorisés. Inclut *gaseosa* (boissons à base d'eau avec adjonction de gaz carbonique, d'édulcorant et d'arôme), et sodas de type colas, pepper, boissons obtenues à partir de racines de plantes comestibles, citron-lime, et agrumes, sous forme régime/allégé en sucre et classique. Ces boissons peuvent être claires ou contenir des matières particulières (par ex. morceaux de fruits).

##### 14.1.4.2 Boissons à base d'eau aromatisée, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid:

Inclut les boissons à base de jus de fruits et de légumes (par ex., boissons à base d'amandes, d'anis, de noix de coco, et boisson à base de ginseng), boissons de type Kool-aid aromatisées (par ex., limonade, orangeade), boissons non alcoolisées à base d'agrumes, capile groselha, boisson d'acide-lactique, boissons à base de café et de thé prêtes à la consommation avec ou sans lait ou extrait sec de lait, et boissons à base de plantes (par ex., thé glacé, thé glacé aromatisé aux fruits, cappuccino en boîte réfrigéré) et boissons pour sportifs contenant des électrolytes. Ces boissons peuvent être claires ou contenir des matières particulières (par ex., morceaux de fruits), et peuvent être sucrées ou non sucrées avec du sucre ou un édulcorant intense non nutritif.

##### 14.1.4.3 Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée:

Inclut les concentrés sous forme de poudre, de sirop, de liquide ou congelés pour la préparation de boissons sans alcool à base d'eau gazeuses ou non gazeuses par adjonction d'eau ou d'eau gazeuse. Exemples: sirops

<sup>91</sup> Norme Codex pour les nectars d'abricot, de pêche et de poire conservés exclusivement par des procédés physiques (CXSN 044-1981).

<sup>92</sup> Les jus de fruits et de légumes proprement dit entrent dans les catégories 14.1.2.1 et 14.1.2.2, respectivement.

de distributeur (par ex., sirop de cola), sirops de fruits pour boissons sans alcool, concentrés congelés ou en poudre pour limonade et mélanges pour thé glacé.

#### 14.1.5 CAFÉ ET SUCCÉDANÉS, THÉS INFUSIONS ET AUTRES BOISSONS CHAUDES À BASE DE CÉRÉALES OU DE GRAINS, À L'EXCLUSION DU CACAO:

Inclut les produits prêts à la consommation (par ex., en boîte), et leurs mélanges et concentrés. Exemples: boissons chaudes à base de chicorée (postum), thé de riz, et mélanges pour boissons chaudes à base de café et de thé (par ex., café instantané, poudre pour boissons chaudes de type cappuccino). Les graines de café traitées pour la fabrication de produits à base de café sont également incluses. Le cacao prêt à la consommation entre dans la catégorie 01.1.2, et les préparations à base de cacao dans la catégorie 05.1.1.

#### **14.2 Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool:**

Les produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool entrent dans la même catégorie que les boissons alcoolisées.

##### 14.2.1 BIÈRE ET BOISSONS MALTÉES:

Les boissons maltées sont obtenues à partir d'orge germée (malt), de houblon, de levure et d'eau. Exemples: ale, bière brune, bière blanche, pilsner, bière lager, oud bruin beer, Obergariges Einfachbier, bière légère, bière de table, liqueur de malt, porter, stout, **et barleywine**<sup>93</sup>.

##### 14.2.2 CIDRE ET POIRÉ:

Vins de fruits obtenus à partir de pommes (cidre) et poires (poiré). Inclut aussi le cidre bouché<sup>94</sup>.

##### 14.2.3 VINS:

Boissons alcoolisées obtenues exclusivement à partir de la fermentation de raisin frais, foulé ou non, ou de moût de raisin (jus)<sup>95</sup>.

##### 14.2.3.1 VINS NON PÉTILLANTS:

Vins (blanc, rouge ou rosé, sec ou doux) pouvant contenir jusqu'à 0,4g/100 ml (4000 mg/kg) de gaz carbonique à 20 °C.

##### 14.2.3.2 Vins mousseux et pétillants:

Vins dans lesquels la carbonatation se produit durant la fermentation, soit en bouteille soit en cuve close. Inclut aussi les vins carbonatés dans lesquels le gaz carbonique est en partie ou totalement d'origine exogène origine. Exemples: champagne, spumante, et vin "cold duck".<sup>94</sup>

##### 14.2.3.3 Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels:

Vins produits par: i) la fermentation de moût de raisin (jus) à forte concentration de sucre; ou ii) le mélange de jus de raisin concentré avec du vin; ou iii) le mélange de moût fermenté et d'alcool. Exemples: vin de dessert, porto, madère, marsala, tokay, et sherry<sup>94</sup>.

##### 14.2.4 VINS (AUTRES QUE DE RAISIN):

Inclut les vins obtenus à partir de fruits autres que les raisins, les pommes et les poires,<sup>96</sup> et d'autres produits agricoles, y compris les grains (par ex., riz). Ces vins peuvent être pétillants ou non. Exemples: vin de riz (*sake*), et vins de fruits pétillants et non pétillants.

##### 14.2.5 HYDROMEL:

Liqueur alcoolisée obtenue à partir de miel fermenté, de malt et d'épices, ou seulement de miel. Inclut le vin de miel.<sup>94</sup>

<sup>93</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 644.

<sup>94</sup> *Ibid.* pp. 669-679.

<sup>95</sup> *Ibid.* p. 654. OIV – Code international des pratiques œnologiques

<sup>96</sup> Les vins faits à partir de raisin entrent dans la catégorie 14.2.3; et les "vins" de pomme (cidre) et de poire (poiré) sont inclus dans la catégorie 14.2.2.

#### 14.2.6 SPIRITUEUX TITRANT PLUS DE 15 POUR CENT D'ALCOOL:

Inclut tous les spiritueux obtenus à partir de céréales (par ex., maïs, orge, seigle, blé), tubercules (par ex., pomme de terre), fruits (par ex., raisin, baies) ou sucre de canne qui titrent plus de 15 pour cent d'alcool. Exemples: apéritifs, eaux-de-vie de raisins (vin distillé), cordiaux, liqueurs (y compris liqueurs émulsifiées), bagaceira belha (grappa du Portugal; bagaceira est une boisson provenant de la distillation de *bagaHo* (pressurage des pellicules, pépins et rafles du raisin)), eau de vie (a brandy), gin, grappa (eau-de-vie italienne obtenue par distillation de résidus de raisins pressés), marc (eau-de vie obtenue par distillation de résidus de raisins ou de pommes), korn (**eau-de-vie de grain (*schnapps*) d'Allemagne, obtenue en général à partir de seigle (*Roggen*), parfois de blé (*Weizen*) ou des deux (*Getreide*); dénommé aussi *Kornbrantt* ou *Kornbrantwein*)<sup>97</sup>, mistela (aussi *mistelle* (France) et *jeropico* (Afrique du Sud); jus de raisin dont la fermentation a été arrêtée par une addition d'alcool), ouzo (liqueur grecque aromatisée à l'anis), rhum, tsikoudia (grappa provenant de Crète), tspouro, wienbrand (**type d'eau-de-vie de raisin inventée par Hugo Asbach, Rudesheim, Allemagne; littéralement, "vin brûlé"**)<sup>97</sup>, *cachaHa* (liqueur brésilienne faite à partir de jus de sucre de canne distillé fermenté)<sup>98</sup>, tequila, whisky, et vodka.<sup>94,99,100</sup>**

#### 14.2.7 BOISSONS ALCOOLISÉES AROMATISÉES (PAR EX., BIÈRE, VINS ET SPIRITUEUX DU TYPE BOISSON RAFRAÎCHISSANTE, RAFRAÎCHISSEMENTS À FAIBLE TENEUR EN ALCOOL):

Inclut toutes les boissons alcoolisées ne faisant pas l'objet d'une norme. La plupart de ces produits contiennent moins de 15 pour cent d'alcool, mais certains produits aromatisés traditionnels ne faisant pas l'objet d'une norme peuvent titrer jusqu'à 24 pour cent d'alcool. Exemples: vins aromatisés, cidre et poiré; vins d'apéritifs; americano; batidas (**boissons obtenues à partir de *cachaHa*, jus de fruits ou lait de coco et, éventuellement, du lait concentré sucré**)<sup>98</sup>; bitter soda et bitter vino; clarea (aussi claret ou clary; un mélange de miel, de vin blanc et d'épices; très proche de l'*hippocras*, qui est fait avec du vin rouge); boissons alcoolisées jurubeba (obtenues à partir d'une plante locale, *Solanum paniculatum*, du nord du Brésil et d'autres régions d'Amérique du Sud); negus (sangria; une boisson forte obtenue à partir de vin de porto, de sucre, de citron et d'épices); sod, saft, et sodet; vermouth; zurra (dans le sud de l'Espagne, une sangria faite avec des pêches ou des nectarines; aussi terme espagnol désignant un vin épicé obtenu à partir de vin froid ou chaud, de sucre, de citron, d'oranges ou d'épices); *amazake* (boisson sucrée peu alcoolisée (<1% d'alcool) obtenue à partir du riz par *koji*; *mirin* (boisson sucrée alcoolisée (<10% d'alcool) obtenue à partir d'un mélange de *shoohuu* (un spiritueux), de riz et de *koji*); **"malternatives,"** et cocktails préparés (mélanges de boissons alcoolisées, liqueurs, vins, essences, extraits de fruits et de plantes, etc. commercialisés en tant que produits prêts à la consommation ou préparations). Les boissons du type rafraîchissantes sont composées de bière, de boissons maltées, de boissons à base de vin ou de spiritueux, de jus de fruit(s) et d'eau de Seltz (pour les boissons gazeuses).<sup>94,99,101</sup>

### 15.0 AMUSE-GEULE SALÉS:

Inclut tous les types d'amuse-geule salés.

#### 15.1 A base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (obtenus à partir de racine et tubercules, légumes secs et légumineuses):

Inclut tous les amuse-geule aromatisés ou non, autres que les crackers nature (catégorie 07.1.2). Exemples pommes chips, popcorn, pretzels, crackers de riz (*senbei*), et crackers aromatisés (par ex., crackers aromatisés au fromage), *bhujia* (*namkeen*; amuse-geule obtenus à partir d'un mélange de farines, maïs, pommes de terre, sel, fruits séchés, arachides, épices, colorants, arômes et antioxygènes), et *papads* (préparés à partir de farine de riz trempé, ou de farine de haricot mungo ou de pois à vache, mélangée avec du sel et des épices, et présentés sous forme de boulettes ou de galettes)

<sup>97</sup> *The Wordsworth Dictionary of Drink*, N. Halley, Wordsworth Ltd., Hertfordshire, England, 1996.

<sup>98</sup> *Insight Guide: Rio de Janeiro*, APA Publications, GmbH & Co., Verlag KG, Singapore, 2000, p. 241.

<sup>99</sup> *OIV Lexique de la Vigne*.

<sup>100</sup> Voir aussi: Glossaire des termes portugais: [www.bar-do-binho.com/help.htm](http://www.bar-do-binho.com/help.htm)

<sup>101</sup> Alexis Lichinne's *New Encyclopedia of Wine and Spirits*, 3<sup>rd</sup> Ed. Voir aussi: [rain-tree.com/jurubeba.htm](http://rain-tree.com/jurubeba.htm), [www.florilegium.org/files/BEVERAGES/Clarea-d-Agua-art.html](http://www.florilegium.org/files/BEVERAGES/Clarea-d-Agua-art.html), et [wine.about.com/food/wine/library/types/bl\\_sangria.htm](http://wine.about.com/food/wine/library/types/bl_sangria.htm).

**15.2 Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec par exemple des fruits secs):**

Inclut tous les types de fruits à coque entiers transformés selon des procédés consistant par ex. à griller par voie sèche, torrifier, mariner ou cuire, avec ou sans la coque, salés ou nature. Les fruits à coque enrobés de yogourt, céréales ou de miel et amuse-geule à base de fruits à coque séchés et de céréales (par ex., “trail mixés”, mélanges de fruits à coque) entrent dans cette catégorie. Les fruits à coque enrobés de chocolat appartiennent à la catégorie 05.1.4.

**15.3 A base de poisson:**

Il s’agit des crackers salés aromatisés au poisson. Les poissons séchés proprement dits qui peuvent être consommés en tant qu’amuse-geule appartiennent à la catégorie 09.2.5, et les amuse-geule à base de viande séchée (par ex., beef jerky, pemmican) entrent dans la catégorie 08.3.1.2.

**16.0 ALIMENTS COMPOSITES – ALIMENTS N’ENTRANT PAS DANS LES CATÉGORIES 01 à 15:**

Inclut les plats préparés ou composites dans lesquels des additifs sont utilisés en plus de ceux dont la présence résulte d’un transfert à partir des ingrédients. Par exemple, un additif qui est utilisé en tant qu’ingrédient dans une tourte à la viande, mais pas dans un de ses ingrédients (par ex., dans la croûte) entre dans cette catégorie. Exemples de plats composites: repas préparés (par ex., entrées congelées), ragoûts, mincemeat et sauces ou mélanges onctueux pour amuse-geule (par ex., onion dip).