

# commission du codex alimentarius



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

**ALINORM 03/12A**

**Avril 2003**

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Vingt-sixième session*

*Rome (Italie) 30 juin – 5 juillet 2003*

## RAPPORT DE LA TRENTE-CINQUIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

*Arusha (Tanzanie)*

*17-21 mars 2003*

**Note:** La lettre circulaire Codex CL 2003/13-FAC est jointe au présent rapport

# commission du codex alimentarius



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

CX 4/30.2

CL 2003/13-FAC

Avril 2003

**AUX:** - Services centraux de liaison avec le Codex  
- Organisations internationales intéressées

**DU:** Secrétaire, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

**OBJET: DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA TRENTE-CINQUIÈME SESSION DU  
COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES  
CONTAMINANTS (ALINORM 03/12A)**

Le rapport ci-joint de la trente-cinquième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-sixième session (Rome (Italie), 30 juin - 5 juillet 2003).

**PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS  
POUR ADOPTION À SA VINGT-SIXIÈME SESSION**

**AVANT-PROJETS ET PROJETS DE NORMES ET TEXTES APPARENTES AUX ÉTAPES 5/8 OU 8 DE LA  
PROCEDURE UNIQUE, RESPECTIVEMENT**

1. **Projet de révision de l'Appendice au tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires à l'étape 8** (par. 56 et Annexe III).
2. **Projet de révision de la Norme générale Codex pour les aliments irradiés à l'étape 8** (par. 78 et Annexe V).
3. **Projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par la patuline du jus de pomme et du jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons à l'étape 8** (par. 123 et Annexe IX).
4. **Projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines, y compris les Annexes sur l'ochratoxine A, la zéaralénone, les fumosines et les tricothécènes à l'étape 8** (par. 127 et Annexe X).
5. **Projet (étape 8) et Avant-projet (étape 5/8) de révision du Système international de numérotation (SIN) pour les additifs alimentaires** (par. 96, 99 et Annexe VII).
6. **Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la cinquante-neuvième réunion du JEFCA (Catégories I et II) à l'étape 5/8** (par. 94 et Annexe VI).

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations sur les textes susmentionnés, doivent s'adresser, conformément à la procédure unique d'élaboration des normes Codex et textes apparentés aux étapes 5/8 ou 8 (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, douzième édition, pp. 21-23) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie, +39 06 57054593; adresse électronique : [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)), (*de préférence*) **avant le 15 mai 2003.**

## AVANT-PROJETS DE NORMES ET TEXTES APPARENTES A L'ETAPE 5 DE LA PROCEDURE UNIQUE

7. **Avant-projet de principes d'analyse des risques appliqués par le Comité Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants** (par. 28 et Annexe IV).
8. **Avant-projet de révision du Système de classification de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires** (par. 51 et Annexe II).
9. **Avant-projet de principes pour l'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments** (par. 119 et Annexe VIII).
10. **Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines** (par. 136 et Annexe XI).
11. **Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb** (par. 152 et Annexe XII).
12. **Avant-projet de limites maximales pour le cadmium** (par. 165 et Annexe XIV).

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des incidences que le texte mentionné ci-dessus ou l'une quelconque de ses dispositions pourraient avoir sur leurs intérêts économiques sont invités à les faire parvenir par écrit, conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (à l'étape 5) (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, douzième édition, pages 23-24), au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: + 39 06 5705 4593; courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)) (*de préférence*) **avant le 15 mai 2003.**

## PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

Les gouvernements et organisations internationales intéressés qui souhaitent formuler des observations sur les questions suivantes sont invités à les faire parvenir **avant le 30 septembre 2003** comme suit: Service central de liaison avec le Codex pour les Pays-Bas, Ministère de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et des pêches, boîte postale 20401, 2500 EK, La Haye (Pays-Bas) (télécopie: +31.70.378.6141; courrier électronique: [info@codexalimentarius.nl](mailto:info@codexalimentarius.nl), et d'en adresser une copie au Secrétaire de la 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; courrier électronique: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org) (*de préférence*)).

13. **Projet de limite maximale pour le plomb dans le poisson** (par. 140-142 et Annexe XIII, ALINORM 03/12)

Le Comité a décidé de renvoyer le projet de limite maximale 0,2 mg/kg pour le plomb dans le poisson à l'étape 6 pour observations et nouvel examen à sa trente-sixième session.

14. **Projet (étape 6) et Avant-projet (étape 3) de révision de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CL 2002/44-FAC)** (par. 53)

Le Comité, notant l'absence des données nécessaires pour mettre en œuvre les révisions au tableau 1 de la Norme générale, a décidé de solliciter des observations supplémentaires sur le document CL 2002/44-FAC pour examen à sa trente-sixième session.

15. **Avant-projet de limites maximales pour l'étain** (par. 160 et Annexe XIII)

Le Comité a décidé de renvoyer l'Avant-projet de limites maximales pour l'étain (250 mg/kg dans les aliments en boîte autres que les boissons et 200 mg/kg dans les boissons en boîte) à l'étape 3 pour distribution, observations et examen à sa trente-sixième session.

16. **Avant-projet de limites maximales pour le cadmium** (par. 165 et Annexe XIV)

Le Comité a décidé de renvoyer l'Avant-projet de limites maximales pour le cadmium dans le riz, poli (0,2 mg/kg); les graines de soja, sèches (0,2 mg/kg); les mollusques (y compris les céphalopodes) (1,0 mg/kg); et les arachides (0,2 mg/kg) à l'étape 3 pour distribution, observations et examen à sa trente-sixième session.

**17. Avant-projet de Code d'usages pour l'utilisation sans risques du chlore actif (par. 67-68)**

Le Comité est convenu de solliciter des informations sur la nécessité d'utiliser le chlore actif et les catégories d'aliments concernés dans l'objectif d'élaborer un avant-projet de Code d'usages pour l'utilisation sans risque du chlore actif.

**18. Avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines dans les fruits à coque (amandes, noisettes et arachides) (par. 129-131)**

Le Comité est convenu de solliciter des propositions relatives aux limites maximales pour les aflatoxines dans les amandes, les noisettes et les arachides pour examen à sa trente-sixième session aux fins d'établissement de limites maximales pour ce contaminant.

Le Comité est aussi convenu de solliciter d'autres informations sur la contamination par les aflatoxines dans les fruits à coque autres que les amandes, les noisettes et les pistaches aux fins d'inclusion dans le document de travail sur les aflatoxines dans les fruits à coque, pour examen à sa trente-sixième session.

**19. Avant-projet de limites maximales pour le déoxynivalénol (par. 182)**

Le Comité est convenu de solliciter des propositions concernant les limites maximales pour le déoxynivalénol ainsi que des informations sur les différentes espèces concernées pour examen à sa trente-sixième session.

**20. Informations sur les additifs alimentaires examinés par le JECFA à sa cinquante-neuvième réunion dans le contexte de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (par. 15-16 et 36-37)**

Le Comité a fait siennes les recommandations et les demandes d'informations relatives aux additifs examinés par le JECFA, à sa cinquante-neuvième réunion, dans le contexte de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.

**21. Limites maximales pour la patuline dans le jus de pomme et dans le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons (par. 125)**

Le Comité est convenu de demander de nouvelles données sur les limites maximales pour la patuline dans le jus de pomme et dans le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons pour examen à sa trente-sixième session.

**22. Liste prioritaire des additifs alimentaires, des contaminants et des toxines présentes à l'état naturel proposée pour évaluation par le JECFA (par. 184 – 191 et Annexe XV).**

Le Comité est convenu de solliciter des observations supplémentaires pour ajouts ou amendements à sa liste prioritaire pour examen à sa trente-sixième session.

**23. Informations et données sur la contamination du sorgho par les mycotoxines (par. 196)**

Le Comité a décidé de solliciter des informations et des données sur la contamination du sorgho par les mycotoxines pour examen à sa trente-sixième session.

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa trente-cinquième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants est parvenu aux conclusions suivantes:

### QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION OU EXAMEN A SA VINGT-SIXIEME SESSION :

#### **Avant-projets et projets de normes et textes apparentés aux étapes 5/8 ou 8 de la procédure unique, respectivement**

Le Comité:

- A transmis les révisions à l'appendice au tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires à la Commission pour adoption finale à l'étape 8 (par. 56);
- A transmis l'avant-projet de révision de la Norme générale Codex pour les aliments irradiés à la Commission pour adoption finale à l'étape 8 (para 78 et Annexe V);
- A transmis le projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par la patuline du jus de pomme et du jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons à la Commission pour adoption finale à l'étape 8 (par. 123 et Annexe IX);
- A transmis le projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines, y compris les Annexes sur l'ochratoxine A, la zéaralénone, les fumosines et les trichothécènes à la Commission pour adoption finale à l'étape 8 (par. 127 et Annexe X);
- A transmis les avant-projets et projets d'amendements au Système international de numérotation (SIN) à la Commission pour adoption finale aux étapes 5/8 et 8 respectivement (par. 96, 99 et Annexe VII);
- A transmis les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (Catégories I et II) découlant de la cinquante-neuvième réunion du JECFA à la Commission pour adoption finale à l'étape 5/8 (avec omission des étapes 6 et 7) en tant que normes consultatives du Codex (par. 94 et Annexe VI);

#### **Avant-projet de normes et textes apparentés à l'étape 5 de la procédure unique**

- A transmis l'Avant-projet de principes d'analyse des risques appliqué par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour adoption préliminaire à l'étape 5 (par. 28 et Annexe IV);
- A transmis l'avant-projet de révision du Système de classification des aliments de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires à la Commission pour adoption préliminaire à l'étape 5 (par. 51 et Annexe II);
- A transmis l'Avant-projet de principes pour l'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines dans les aliments à la Commission pour adoption préliminaire à l'étape 5 (par. 119 et Annexe VIII);
- A transmis l'avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines à la Commission pour adoption préliminaire à l'étape 5 (par. 136 et Annexe XI);
- A transmis l'avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb à la Commission pour adoption préliminaire à l'étape 5 (par. 152 et Annexe XII);
- A transmis les avant-projets de limites maximales pour le cadmium dans différents produits à la Commission pour adoption préliminaire à l'étape 5 (par. 165 et Annexe XIV);

#### **Propositions de nouvelles activités**

- Est convenu de réviser le Préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires au titre de nouvelle activité à entreprendre par le Comité (par. 47-48);
- Est convenu d'élaborer un avant-projet de Code d'usages pour l'utilisation sans risques du chlore actif au titre de nouvelle activité du Comité (par. 67-68);

- Est convenu de réviser les limites indicatives pour les radionucléides dans les aliments, applicables dans le commerce international à la suite d'une contamination nucléaire accidentelle (CQC/GL 5-1989), y compris les limites indicatives en cas d'utilisation à long terme, comme nouvelle activité du Comité (par. 84);
- Est convenu d'établir des avant-projets de limites maximales pour les aflatoxines dans les amandes, les noisettes et les pistaches, comme nouvelle activité du Comité (par. 129);
- Est convenu d'élaborer un Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par l'étain, au titre de nouvelle activité du Comité (par. 162);
- Est convenu d'établir un avant-projet de limites maximales pour le déoxynivalénol comme nouvelle activité du Comité (par. 182);

#### **Autres questions pour examen par la Commission du Codex Alimentarius**

- A demandé à la Commission de maintenir la limite de 0,02 mg/kg pour le plomb dans le lait et de modifier la note de bas de page comme suit "un facteur de concentration s'applique au lait partiellement ou entièrement déshydraté" (par. 148);
- A recommandé de supprimer la limite de 0,1 mg/kg pour le plomb dans les matière grasses du lait (par. 148).

#### **QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX**

#### **Additifs alimentaires**

- A décidé de solliciter des informations sur un certain nombre d'additifs examinés par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) à sa cinquante-neuvième réunion dans le contexte de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) étant donné les modifications apportées aux doses journalières acceptables (DJA) en vigueur et/ou la fixation de nouvelles DJA (par. 15-16 et 36-37);
- A confirmé les dispositions relatives aux additifs alimentaires proposées par le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche, le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers et le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (par. 30);
- A exprimé son soutien à l'approche de tableau générique adoptée par le Comité du Codex pour le lait et les produits laitiers en plus d'une liste d'additifs alimentaires spécifiques et de leurs niveaux respectifs d'utilisation dans les normes; et a réaffirmé que, pour une évaluation appropriée des limites maximales, les comités du Codex s'occupant de produits étaient tenus de fournir les informations relatives aux additifs spécifiques indiqués et aux doses d'emploi respectives dans le cadre du processus de confirmation, ainsi que dans le contexte de la NGAA (par. 32-33);
- A décidé d'établir à nouveau le Groupe de travail sur le contrôle de la qualité sous la direction des États-Unis (sous réserve de confirmation), pour travailler par voie électronique bien avant la prochaine session du Comité (par. 38-39);
- A décidé de réunir à nouveau le Groupe de travail *ad hoc* sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, avant sa prochaine session sous la présidence des États-Unis d'Amérique (sous réserve de confirmation) (par. 40-41);
- A décidé de solliciter des observations supplémentaires sur le document CL 2002/44-FAC pour nouvel examen à sa prochaine session ayant noté l'absence de données nécessaires pour mettre en œuvre les révisions au Tableau 1 de la NGAA (par. 53);
- A demandé à un groupe de rédaction sous la direction de la Suisse d'élaborer un document de travail sur les auxiliaires technologiques et les supports dans le contexte de la NGAA pour examen à sa prochaine réunion (par. 60);

- A décidé de réunir à nouveau le groupe de travail *ad hoc* sur les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires avant sa prochaine session, sous la présidence des États-Unis, (sous réserve de confirmation de la part des États-Unis et des secrétariats du Codex et des Pays-Bas) (par. 89);
- Est convenu que le Secrétariat du Codex préparerait un document de travail sur l'harmonisation des termes utilisés par le Codex et le JECFA pour les sous-catégories fonctionnelles et les fonctions technologiques pour examen à sa prochaine session (par. 101);

### **Contaminants**

- A décidé de re-convoquer le groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines avant sa prochaine session sous la présidence du Danemark (par. 105);
- Est convenu que la délégation néerlandaise, en collaboration avec le Secrétariat du Codex, réviserait et mettrait à jour le tableau 1 de la norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires pour distribution, observation et examen approfondi à sa prochaine session (par. 110);

### ***Mycotoxines présentes dans l'alimentation humaine et animale***

- A décidé de solliciter des données supplémentaires sur le projet de limite maximale de 50 µg/kg pour la patuline dans le jus de pomme et le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons pour examen à sa prochaine session (par. 125);
- A demandé à l'Iran de réviser le document de travail sur les aflatoxines dans les fruits à coque, y compris les informations soumises sur la contamination par les aflatoxines dans les fruits à coque autres que les amandes, les noisettes et les pistaches ainsi que les méthodes d'analyse permettant de les détecter (par. 131);
- A demandé à la Chine de réviser l'avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines pour distribution, observations et examen approfondi à sa prochaine session (par. 133);
- Est convenu de solliciter des informations et des données sur la contamination du sorgho par les mycotoxines pour examen à sa prochaine session (par. 196);

### ***Contaminants industriels et environnementaux présents dans les denrées alimentaires***

- A décidé de renvoyer le projet de limite maximale pour le plomb (0,2 mg/kg) dans le poisson à l'étape 6 pour observations et nouvel examen à sa trente-sixième session (par. 140-142 et Annexe XIII, ALINORM 03/12);
- A décidé de renvoyer l'avant-projet de limites maximales pour l'étain (250 mg/kg dans les produits en boîte autres que les boissons et 200 mg/kg dans les boissons en boîte) à l'étape 3 pour observations et nouvel examen à sa prochaine session (par. 160);
- Est convenu d'interrompre l'examen du Document de travail sur l'étain compte tenu de sa décision d'élaborer des limites maximales pour l'étain ainsi qu'un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par l'étain (par. 154, 160 et 162);
- A décidé de renvoyer l'avant-projet de limites maximales pour le cadmium dans différents produits à l'étape 3 pour distribution, observations et nouvel examen à sa trente-sixième session (par. 165 et Annexe XIV);
- A décidé de suspendre l'examen des méthodes d'analyse pour la détermination des dioxines et des PCB de type dioxine, étant entendu que les méthodes seraient renvoyées au CCFAC pour examen ultérieur (par. 167);
- A demandé aux Pays-Bas de réviser le Document de synthèse sur les dioxines et les PCB de type dioxine, y compris les concentrations de base des dioxines et des PCB de type dioxine dans l'alimentation humaine et animale afin d'identifier les sources de contamination de ces substances pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session (par. 169);

- Est convenu qu'un groupe de rédaction dirigé par l'Allemagne élaborerait un Avant-projet de Code d'usages pour les mesures prises à la source pour réduire la contamination des aliments par la dioxine et les PCB de type dioxine pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session (par. 172);
- Est convenu que le Royaume-Uni réviserait le Document de synthèse sur les chloropropanols pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session (par. 179);
- Est convenu qu'un groupe de rédaction dirigé par le Royaume-Uni préparerait un document de travail sur l'acrylamide pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session (par. 194);

**Liste des additifs alimentaires, contaminants et substances toxiques naturellement présentes à évaluer en priorité par le JECFA**

- Est convenu de poursuivre l'examen des amendements à la liste des additifs alimentaires et des contaminants à évaluer par le JECFA à sa prochaine session (par. 184 – 191 et Annexe XV);

## TABLE DES MATIÈRES

### Paragraphes

Introduction.....	1
Ouverture de la session.....	2-4
Adoption de l'ordre du jour.....	5 - 6
Nomination de Rapporteurs.....	7
Questions renvoyées par le Comité exécutif du Codex Alimentarius et les autres Comités du Codex .....	8 - 9
Résumé du rapport de la cinquante-neuvième session du Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires.....	10 - 13
Mesures à prendre du fait de modifications apportées à la DJA et d'autres recommandations toxicologiques .....	14 - 16
Observations formulées sur l'Avant-projet de déclaration de politique en matière d'évaluation des risques pour l'application des principes d'analyse des risques aux activités d'établissement de normes par le CCFAC en liaison avec les évaluations des risques exécutées par le JECFA.....	17 - 29
Confirmation et/ou révision des limites maximales pour les additifs alimentaires figurant dans les normes Codex .....	30 - 33
Rapport du Groupe de travail ad hoc sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires .....	34 - 41
Avant-projet de révision du préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires .....	42 - 48
Avant-projet de révision du Système de classification des aliments de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.....	49 - 51
Observations sur les avant-projets et projets de révision du tableau 1 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires formulées en réponse aux lettres circulaires CL 2002/10-FAC et CL 2002/44-FAC.....	52 - 53
Observations sur les projets de révision de l'appendice au tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires formulées en réponse à la lettre circulaire CL 2002/10-FAC.....	54 - 56
Observations sur le document de travail sur les auxiliaires technologiques et les supports (CX/FAC 02/9) soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2002/10-FAC.....	57 - 60
Document de travail sur l'utilisation du chlore actif.....	61 - 69
Projet de révision de la Norme générale du Codex pour les aliments irradiés .....	70 - 78
Examen d'une révision ou d'amendements aux limites indicatives pour les radionucléides dans les aliments, applicables dans le commerce international à la suite d'une contamination nucléaire accidentelle (CAC/GL 5-1989), y compris les limites indicatives pour les radionucléides pour une utilisation à long terme.....	79 - 84
Rapport du groupe de travail ad hoc sur les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires .....	85 - 89
Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la cinquante-neuvième réunion du JECFA.....	90 - 94
Observations sur les révisions du système international de numérotation (SIN) formulées en réponse à la lettre circulaire CL 2002/29-FAC.....	95 - 99
Document de travail sur l'harmonisation des termes utilisés par le Codex et par le Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires pour les sous-catégories fonctionnelles et les fonctions technologiques.....	100 - 101

**Paragraphe**

Confirmation et/ou révision des limites maximales pour les contaminants stipulées dans les normes Codex.....	102
Rapport du groupe de travail ad hoc sur les contaminants et les toxines .....	103 – 105
Tableau 1 de l’avant-projet de norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires.....	106 - 110
Avant-projet de principes concernant l’évaluation de l’exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments.....	111 - 119
Observations sur le projet de Code d’usages pour la réduction de la contamination par la patuline du jus de pomme et du jus de pomme utilisé comme ingrédients dans d’autres boissons soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2002/29-FAC.....	120 - 123
Observations relatives au projet de limites maximales pour la patuline présente dans le jus de pomme et dans le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d’autres boissons soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2002/10-FAC.....	124 - 125
Observations sur le projet de Code d’usages pour la prévention (réduction) de la contamination des céréales par les mycotoxines, y compris les annexes sur l’ochratoxine A, la zéaralénone, les fumonisines et les tricothécènes soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2002/29-FAC.....	126 - 127
Document de travail sur les aflatoxines dans les fruits à coque, y compris les informations sur la contamination par les aflatoxines et les méthodes d’analyse permettant de détecter la présence des aflatoxines dans les fruits à coque soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2002/10-FAC.....	128 - 131
Document de travail sur l’élaboration d’un Code d’usages pour la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines.....	132 - 133
Document de travail sur l’élaboration d’un Code d’usages pour la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines .....	134 - 136
Observations relatives au projet de limites maximales pour le plomb présent dans les poissons soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2002/10-FAC.....	137 - 142
Observations sur les limites maximales pour le plomb dans le lait et les matières grasses du lait soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2002/10-FAC.....	143 - 149
Avant-projet de Code d’usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb .....	150 - 152
Document de travail sur l’étain.....	153 - 154
Observations sur l’avant-projet de limites maximales pour l’étain soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2002/10-FAC.....	155 - 162
Observations sur l’avant-projet de limites maximales pour le cadmium soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2002/10-FAC.....	163 - 165
Document de synthèse sur les dioxines et les PCB de type dioxine, y compris les informations sur les concentrations et les méthodes d’analyse des dioxines et des PCB de type dioxine.....	166 - 169
Avant-projet de Code d’usages pour les mesures prises à la source visant à réduire la contamination des aliments par la dioxine et les PCB de type dioxine .....	170 - 172
Document de synthèse sur les chloropropanols .....	173 – 179
Document de travail sur le déoxynivalénol, y compris les informations et les données soumises sur la prévalence du déoxynivalénol dans les céréales en réponse à la CL 2002/10-FAC .....	180 - 182
Observations relatives à la liste des additifs alimentaires, contaminants et substances toxiques naturellement présentes à évaluer en priorité par le JECFA soumises à la lettre circulaire CL 2002/10-FAC.....	183 – 191

**Paragraphes**

Autres questions et travaux futurs .....	192 – 196
Date et lieu de la prochaine session.....	197

**LISTE DES ANNEXES**

		<b><u>Pages</u></b>
<b>APPENDICE</b>	État d'avancement des travaux.....	36 - 40
<b>Annexe I</b>	Liste des participants .....	41 - 60
<b>Annexe II</b>	Avant-projet de révision du système de classification des aliments de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires .....	61 - 98
<b>Annexe III</b>	Projet d'amendements aux catégories d'aliments ou aliments exclus des conditions générales du tableau Trois (Appendice au Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires).....	99 - 100
<b>Annexe IV</b>	Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les Additifs alimentaires et les contaminants .....	101 - 105
<b>Annexe V</b>	Projet de Norme générale Codex révisée pour les denrées alimentaires irradiées .....	106 - 108
<b>Annexe VI</b>	Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la cinquante-neuvième session du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires.....	109 - 113
<b>Annexe VII</b>	Projet d'amendements au Système international de numérotation pour les additifs alimentaires .....	114
<b>Annexe VIII</b>	Avant-projet de politique du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou groupes d'aliments .....	115 - 118
<b>Annexe IX</b>	Projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par la patuline du jus de pomme et du jus de pomme utilisé comme ingrédient dans la fabrication d'autres boissons .....	119 - 125
<b>Annexe X</b>	Avant-projet de Code d'usages en matière de prévention (réduction) de la contamination des céréales par les mycotoxines, y compris les appendices sur l'ochratoxine A, la zéaralénone, les fumonisines et les trichothécènes.....	126 - 134
<b>Annexe XI</b>	Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines .....	135 - 141
<b>Annexe XII</b>	Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb .....	142 - 146
<b>Annexe XIII</b>	Avant-projet de limites maximales pour l'étain .....	147
<b>Annexe XIV</b>	Avant-projet de limites maximales pour le cadmium .....	148
<b>Annexe XV</b>	Liste des additifs alimentaires, contaminants et substances toxiques présentes naturellement à soumettre en priorité au JECFA pour évaluation.....	149

## **INTRODUCTION**

1. La trente-cinquième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants a eu lieu à Arusha (République-Unie de Tanzanie) du 17 au 21 mars 2003, à l'aimable invitation du Gouvernement néerlandais, en collaboration avec le Gouvernement tanzanien. M. Edwin Hecker, du Ministère néerlandais de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et de la pêche, a présidé la réunion à laquelle ont participé 170 délégués représentant 42 pays membres et 19 organisations internationales. La liste des délégués figure à l'annexe I.

## **OUVERTURE DE LA SESSION**

2. Des allocutions d'ouverture ont été prononcées par Mme Abdallah, ministre tanzanien de la santé, par M. Rodgers, représentant de la FAO, par M. Mwambazi, représentant de l'OMS et par Mme Bergkamp, directeur général du Ministère néerlandais de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et de la pêche.

3. Les orateurs ont noté que la mondialisation du commerce international des aliments a mis en évidence la nécessité pour les pays africains de renforcer leurs activités en matière de sécurité sanitaire des aliments et de contrôle alimentaire, afin de répondre aux besoins de la production locale, de l'exportation et de l'importation des aliments.

4. En ce qui concerne le renforcement des capacités, ils ont salué la création du Fonds spécial FAO/OMS pour une meilleure participation au Codex, lancé le 14 février 2003, et encouragé la convocation des sessions des comités du Codex dans les pays en développement, afin de promouvoir une plus grande participation de ceux-ci aux activités du Codex.

## **ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour)<sup>1</sup>**

5. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire proposé. Il est convenu de discuter le point 5 de l'ordre du jour immédiatement après le point 7 et d'examiner les travaux futurs potentiels relatifs à l'acrylamide sous le point 18 de l'ordre du jour (Autres questions et Travaux futurs).

6. Le Comité est convenu de réunir les groupes de travail ad hoc informels sur le Système international de numérotation (SIN) (point 12 de l'ordre du jour) et sur les Priorités (point 17 de l'ordre du jour) sous la présidence de Mlle Harriet Wallin (Finlande) et de M. Joop Dornseiffen (Pays-Bas) respectivement.

## **NOMINATION DE RAPPORTEURS (Point 2 de l'ordre du jour)**

7. Le Comité a accepté la proposition du Président de nommer M. Wendy Matthews (Royaume uni) et M. John van den Beuken (Nouvelle-Zélande) rapporteurs de la session.

---

<sup>1</sup> CX/FAC 03/1 et CX/FAC 03/1-Add.1.

**QUESTIONS RENVOYÉES PAR LE COMITÉ EXÉCUTIF DU CODEX ALIMENTARIUS ET LES AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 3 de l'ordre du jour)<sup>2</sup>**

8. Le Comité a pris note des questions découlant de la cinquantième session (juin 2002) du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex. Ces questions portent notamment sur la préparation du Plan à moyen terme 2003-2007; l'examen des avant-projet de normes et de textes apparentés à l'étape 5; l'examen de propositions de nouveaux travaux à l'étape 1 de la Procédure; les propositions relatives à la suspension de travaux; et les questions découlant du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de pêche, et le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie.

9. Le Comité a reconnu que certaines des questions contenues dans le document étaient présentées à titre d'information, alors que d'autres devaient être examinées lors de l'examen des points pertinents de l'ordre du jour. Le Comité a également pris note que le Comité exécutif avait approuvé la suspension des travaux sur les limites maximales pour le plomb dans les mollusques et crustacés bivalves, et pour le cadmium dans les crustacés, le foie et les rognons.

**RÉSUMÉ DU RAPPORT DE LA CINQUANTE-NEUVIÈME SESSION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 4a de l'ordre du jour)<sup>3</sup>**

10. Le Secrétariat mixte de la FAO au JECFA a informé le Comité que l'OMS procédait actuellement à la sélection du successeur de M. John Herrman, l'ancien cosecrétaire de l'OMS; une nomination devrait avoir lieu dans les prochains mois. M. Luetzow s'est excusé de l'absence du Cosecrétaire par intérim de l'OMS, M. Sam Page qui n'a pas pu participer à cette réunion, étant retenu par une autre mission importante en rapport avec les activités du Codex.

11. À sa cinquante-neuvième session (Genève, 4-13 juin 2002), le Comité d'experts a reporté aux réunions ultérieures l'examen des extraits de rocou, du carbamate d'éthyle, du dichloroisocyanurate de sodium et de la curcumine. La gomme arabique a été supprimée de l'ordre du jour, aucune nouvelle information n'étant parvenue au Comité. Le nitrite a été ajouté à l'ordre du jour de la réunion, car la conversion du nitrate au nitrite signifie qu'ils doivent être examinés ensemble.

12. Le Comité d'experts a évalué cinq additifs alimentaires, dont un nouveau, et 196 agents aromatisants. Les DJA pour l'alitame, le nitrate et les huiles minérales de viscosité faible et moyenne (Classe I) ont été maintenues, tandis que la DJA attribuée au nitrite a été légèrement relevée à 0-0,07mg/kg de poids corporel. Le JECFA a décidé d'inclure le carboxyméthyl-cellulose sodique, hydrolysée par action enzymatique dans le groupe DJA « non spécifiée » avec les autres celluloses modifiées. Le Comité a revu les spécifications pour une enzyme et achevé les évaluations et les spécifications d'une liste d'agents aromatisants qui étaient en suspens. Le Secrétaire conjoint (FAO) a exprimé ses remerciements au Comité d'experts pour la haute qualité des données sur les arômes qui avaient été présentées.

---

<sup>2</sup> CX/FAC 03/2.

<sup>3</sup> Résumé du rapport de la cinquante-neuvième session du Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (non référencé).

13. Plusieurs questions d'ordre général relatives aux travaux du Comité d'experts ont été examinées. Le JECFA a fourni au Secrétariat conjoint des observations sur plusieurs directives qui guident son travail sur les additifs alimentaires et les contaminants. Ces observations seront affichées en temps utile sur les pages web du Comité à la FAO ([www.fao.org/es/esn/jecfa](http://www.fao.org/es/esn/jecfa)) et à l'OMS ([www.who.int/pcs/jecfa.htm](http://www.who.int/pcs/jecfa.htm)). Le Comité d'experts a débattu du problème que pose le fait que certains arômes sont utilisés également comme additifs alimentaires et décidé de se référer dans ce cas à l'évaluation et aux spécifications élaborées lors des réunions précédentes.

#### **MESURES À PRENDRE DU FAIT DE MODIFICATIONS APPORTÉES À LA DJA ET D'AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES (Point 4b de l'ordre du jour)<sup>4</sup>**

14. Le Comité a pris note des mesures à prendre par le CCFAC du fait des modifications apportées aux doses journalières acceptables (DJA) en vigueur et/ou à l'établissement de nouvelles DJA pour les additifs alimentaires, ou d'autres recommandations toxicologiques pour les contaminants, sur recommandation du JECFA à sa cinquante-neuvième session.

15. Le Comité a fait siennes les recommandations et les demandes d'informations suivantes sur les additifs examinés par le JECFA à sa cinquante-neuvième session dans le contexte de la Norme générale sur les additifs alimentaires (NGAA):

- Les DJA pour l'alitame, les huiles minérales de faible et de moyenne viscosité (Classe II et III) et le nitrate étant maintenues, examiner les entrées correspondantes dans le tableau 1 du projet de la NGAA.
- Inclure le carboxyméthyl-cellulose sodique, hydrolysée par action enzymatique (SIN 468) dans le tableau 3 et demander des informations sur l'emploi de l'additif dans les catégories d'aliments figurant dans l'annexe au tableau 3.

16. Plusieurs délégations se sont interrogées sur la recommandation du JECFA d'envisager une révision des entrées de la NGAA pour l'alitame, le nitrate et le nitrite. Le rapport exhaustif de la cinquante-neuvième réunion du Comité d'experts, qui comprend les évaluations détaillées de l'ingestion, n'étant pas disponible au niveau du CCFAC, il a été convenu de reporter l'examen de cette recommandation à une prochaine réunion. Concernant l'évaluation de l'exposition pour le nitrite et le nitrate, la délégation du Royaume-Uni a informé le Comité que les résultats d'une étude sur la bio-disponibilité de ces substances pourraient être disponibles vers la fin de l'année 2003.

#### **OBSERVATIONS FORMULÉES SUR L'AVANT-PROJET DE DÉCLARATION DE POLITIQUE EN MATIÈRE D'ÉVALUATION DES RISQUES POUR L'APPLICATION DES PRINCIPES D'ANALYSE DES RISQUES AUX ACTIVITÉS D'ÉTABLISSEMENT DE NORMES PAR LE CCFAC EN LIAISON AVEC LES ÉVALUATIONS DES RISQUES EXÉCUTÉES PAR LE JECFA (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>5</sup>**

17. À sa trente-quatrième session, le CCFAC a décidé de distribuer l'Avant-projet de déclaration de politique en matière d'évaluation des risques pour observations et nouvel examen à la présente réunion.<sup>6</sup> Le Comité a noté que cette question était examinée suite aux débats de la

<sup>4</sup> CX/FAC 03/3.

<sup>5</sup> CX/FAC 03/4 (non publié) et observations formulées en réponse à la lettre circulaire CL2002/10-FAC par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (CRD 4).

<sup>6</sup> ALINORM 03/12, par. 30 et Annexe XXI.

Commission Codex Alimentarius, à sa vingt-quatrième session (juillet 2001), dans la mesure où la Commission avait recommandé que les comités Codex compétents continuent à élaborer et à documenter l'application de l'analyse des risques dans leurs travaux.<sup>7</sup>

18. À sa cinquantième session (juin 2002), le Comité exécutif a noté que le texte serait élaboré selon la procédure par étape du Codex, et inséré en dernier ressort au Manuel de procédure, pour être lu en même temps que les principes généraux pour l'analyse des risques dans le Codex, en cours d'élaboration. Le Comité exécutif a recommandé que le CCFAC envisage de simplifier le titre et de remanier le texte afin de rendre son application plus générale, étant donné qu'il pourrait être nécessaire de solliciter des avis scientifiques auprès d'autres organes que le JECFA, notamment en ce qui concerne les radionucléides.<sup>8</sup>

19. Le Comité a examiné l'avant-projet de déclaration de politique en matière d'évaluation des risques pour l'application des principes d'analyse des risques aux activités d'établissement des normes du CCFAC, en liaison avec les évaluations des risques exécutées par le JECFA (Annexe XXI de l'ALINORM 03/12 ) comme suit:

### **Titre**

20. Conformément à la demande du Comité exécutif et dans le but de rendre les principes d'analyse des risques aussi larges que possibles, le Comité a modifié le titre comme suit: « *Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants* ». Il est convenu de répéter le texte descriptif restant du titre original dans une nouvelle section portant sur le Champ d'application du document et conformément à la demande du Comité exécutif, de reformuler le texte afin de pouvoir prendre en compte des avis scientifiques provenant d'organes autres que le JECFA.

21. Toutefois, il a été souligné que de tels avis seraient fournis par des organes internationalement reconnus, en l'absence des recommandations du JECFA. Le Comité est donc convenu d'ajouter une nouvelle section portant sur le champ d'application au début du document, à savoir: « *Le présent document couvre les applications respectives des principes d'analyse des risques par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) et par le Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA). Pour les questions en dehors de la compétence de JECFA, ce document n'exclut pas la prise en compte de recommandations émanant d'autres organes d'experts internationalement reconnus.* »

### **CCFAC**

22. La dernière partie de la section I) s'appliquant essentiellement à l'identification des méthodes relatives aux contaminants, le Comité a accepté la suggestion du JECFA et supprimé le point 3) de la section I) qui indiquait que « *la concentration de l'additif dans les aliments peut être déterminée par des méthodes appropriées* ».

23. Conformément à la suggestion du JECFA, le Comité a également renforcé les principes que le CCFAC prend en compte lorsqu'il établit les listes prioritaires pour le JECFA en ajoutant une nouvelle section r) pour indiquer que « *en référant des substances au JECFA, le CCFAC indiquera l'information de base et expliquera clairement les raisons de la demande lorsque des substances chimiques sont désignées pour évaluation* ».

---

<sup>7</sup> ALINORM 01/41, par. 85

<sup>8</sup> ALINORM 03/3A, par. 89

24. Le Comité est aussi convenu que « l'évaluation de la sécurité » serait requise dans une future révision du texte.

### **JECFA**

25. Le Comité a fait sienne la suggestion du JECFA et remanié la section x) qui se lit comme suit: « *Le JECFA fournira au CCFAC l'information sur l'applicabilité et toute contrainte de l'évaluation des risques pour la population en général, et les sous-populations particulières et, dans la mesure du possible, identifiera les risques pour les populations à vulnérabilité potentiellement accrue (par ex. enfants, femmes en âge de procréation, personnes âgées).* »

26. Le Comité est convenu de supprimer la dernière partie de la section aa) se lisant « *comme une partie des évaluations des risques fournies au CCFAC* » dans la mesure où cette partie était inutile et susceptible de créer de la confusion.

27. Le Comité est aussi convenu de supprimer entièrement les sections ff) et gg), étant donné que l'information sur les résultats de l'évaluation sont convenablement couverts dans les rapports du JECFA, y compris la description de la base scientifique et le facteur de sécurité approprié.

### **État d'avancement de l'Avant-projet de principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC)**

28. Le Comité a transmis l'Avant-projet de principes d'analyse des risques appliqués par le Comité Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) à la Commission pour adoption préliminaire à l'étape 5 ( Voir Annexe IV).

29. En prenant cette décision, le Comité a réaffirmé que le texte serait en dernier ressort inclus dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius à titre d'avis aux comités Codex. Le Comité a également souligné que les révisions futures du texte devraient être compatibles avec le projet « *Principes de travail pour l'analyse des risques pour leur application dans le cadre du Codex Alimentarius* » en cours d'élaboration par le Comité du Codex sur les principes généraux.

**CONFIRMATION ET /OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES FIGURANT DANS LES NORMES CODEX (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

30. Conformément à la section concernant les relations entre les comités de produits et les comités s'occupant de questions générales du manuel de procédure du Codex Alimentarius, le CCFAC a confirmé les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans le projet de norme Codex pour les fruits à noyau en conserve (à l'étape 8) et dans le projet de norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco (à l'étape 8) tel que proposé par le Comité du Codex sur les fruits et les légumes traités; le projet de norme Codex pour le hareng et les sprats salés (à l'étape 6), tel que proposé par le Comité du Codex sur le poisson et les autres produits de pêche; ainsi que le projet de norme révisée pour les poudres de lactosérum (à l'étape 8) tel que proposé par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers. A l'examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires du projet de norme révisée du Codex pour les crèmes et les crèmes préparées (à l'étape 8) et le projet de norme révisée du Codex pour les laits fermentés (à l'étape 8), le CCFAC a noté que le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers a décidé d'inclure un tableau générique fondé sur les classes fonctionnelles des additifs alimentaires et les catégories de produits alimentaires, outre la liste des additifs alimentaires spécifiques dans les deux normes.

31. A cet égard, il a été noté que, à sa trente-troisième session, le CCFAC avait entériné la liste d'additifs alimentaires spécifiques du projet de norme révisée Codex pour les crèmes et les crèmes préparées<sup>10</sup> et que par conséquent, aucune autre décision n'était requise. En ce qui concerne le projet de norme révisée du Codex pour les laits fermentés, il a été noté que le CCFAC n'avait pas entériné la liste d'additifs alimentaires spécifiques et que le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers<sup>11</sup> avait en conséquence décidé de retirer, à titre temporaire, ladite liste d'additifs spécifiques.

32. Le Comité a exprimé son soutien général à l'approche de tableau générique adoptée dans le Projet de norme révisée Codex pour les laits fermentés et le Projet de norme révisée Codex pour les crèmes et les crèmes préparées en plus d'une liste d'additifs alimentaires spécifiques et de leurs niveaux respectifs d'utilisation dans les normes

33. Cependant, pour une évaluation appropriée des limites maximales spécifiques, il a été réaffirmé que les comités du Codex s'occupant de produits étaient tenus de fournir les informations relatives aux additifs spécifiques indiqués et aux doses d'emploi respectives dans le cadre du processus de confirmation, ainsi que dans le contexte de la Norme générale des additifs alimentaires et qu'un processus de coordination était nécessaire à cet égard.

---

<sup>9</sup> CX/FAC 03/5

<sup>10</sup> ALINORM 01/12A, par. 42

<sup>11</sup> ALINORM 03/11, par. 54

## **EXAMEN DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 7 de l'ordre du jour)**

### **RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 7a de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

34. À sa trente-quatrième session, le CCFAC a décidé de réunir à nouveau le groupe de travail *ad hoc* sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires sous la présidence des États-Unis<sup>13</sup> avant sa trente-cinquième session. En l'absence de la délégation des États-Unis, le Groupe de travail a désigné, à titre temporaire, M. S. Brooke-Taylor (Australie) pour présider le groupe de travail, et Madame B. Fabech (Danemark) pour remplir les fonctions de rapporteur.

35. Le Président du groupe de travail a résumé brièvement les débats et proposé au Comité plusieurs recommandations à caractère général, à savoir:

### **MODIFICATIONS DES DJA DÉCOULANT DE LA CINQUANTE-NEUVIÈME SESSION DU COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

36. Le Comité est convenu que, étant donné la modification des DJA attribuées aux nitrates et aux nitrites, il fallait revoir les limites maximales correspondantes dans la NGAA, cette modification pouvant avoir une incidence sur les estimations de l'ingestion de ces composés par le régime alimentaire tout entier. Le Comité a également constaté que la DJA pour l'alitame avait été maintenue et, en conséquence, il a proposé son inclusion dans la NGAA.

37. Conformément à la recommandation du JECFA d'établir des DJA temporaires pour les huiles minérales (catégories II et III), le Comité a décidé de maintenir le projet de propositions dans la NGAA aux étapes actuelles en attendant une décision finale du JECFA.

### **Groupe de contrôle de la qualité**

38. Le Comité a rappelé sa décision précédente d'établir un groupe de travail électronique entre les sessions, pour compiler les données soumises par les gouvernements en vue de la révision de la NGAA. Cependant, le Comité a estimé que les responsabilités du Groupe de contrôle de la qualité devraient être élargies pour inclure l'examen de la justification technique fournie ainsi que la formulation de recommandations pour les limites maximales d'utilisation dans la NGAA dans le cadre du CCFAC. Par ailleurs, il a été noté que le Groupe de contrôle de la qualité devrait tenter de résoudre les divergences entre le GSFA et les normes pour les produits.

39. A la lumière de ce qui précède, le Comité a décidé d'établir à nouveau le Groupe de travail sur le contrôle de la qualité sous la direction des États-Unis (sous réserve de confirmation), avec l'assistance de l'Australie, du Maroc, de l'Afrique du Sud, de la Tanzanie, de la Thaïlande et de la Commission européenne, pour travailler par voie électronique bien avant la prochaine session du Comité.

---

<sup>12</sup> CRD 1.

<sup>13</sup> CX/FAC 03/12, par. 41.

### **Statut du Groupe de travail ad hoc sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires**

40. Le Comité a décidé de réunir à nouveau le Groupe de travail *ad hoc* sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, avant sa prochaine session sous la présidence des États-Unis, sous réserve de confirmation des États-Unis et des secrétariats du Codex et des Pays-Bas.

41. En prenant cette décision, et compte tenu du gros volume de travail du Groupe de travail, le Comité est convenu de prévoir plus de temps pour ses délibérations lors de la trente-sixième session du CCFAC et de diffuser l'ordre du jour du Groupe de travail bien avant la session du CCFAC.

### **AVANT-PROJET DE RÉVISION DU PRÉAMBULE À LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 7b de l'ordre du jour)<sup>14</sup>**

42. À sa trente-quatrième session, le CCFAC est convenu qu'un groupe de rédaction, sous la direction de la France et des États-Unis, devrait élaborer un projet de révision du Préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) pour diffusion, observations et examen à la présente session.<sup>15</sup> Le Comité a centré ses discussions sur le document CX/FAC 03/6, ainsi que sur les recommandations du groupe de travail concernant ce point de l'ordre du jour.

43. Le Comité a re-confirmé que le Préambule à la NGAA devrait être révisé en détail et à cet égard, indiqué que l'expression «largement utilisé» devrait être bien définie, dans la mesure où elle pourrait être mal interprétée. D'autre part, il a été souligné que les doses d'emploi maximales devraient se justifier par un besoin technologique et que la consommation sans risques devrait être interprétée dans le contexte du régime complet et non celui d'aliments particuliers.

44. Le Comité a reconfirmé que tous les additifs alimentaires auxquels le JECFA a attribué une DJA numérique doivent avoir en principe une dose d'emploi numérique dans la NGAA, mais que des exceptions sont possibles lorsque le CCFAC a approuvé une dérogation spécifique au cas par cas.

45. Certaines délégations ont souligné que de nombreux pays stipulent dans leur législation des additifs alimentaires et des limites d'utilisation correspondantes, mais qu'il est néanmoins nécessaire d'établir si ces additifs sont ou non réellement utilisés dans les aliments qui sont l'objet d'un commerce international. Ces délégations ont proposé que soit inclus dans la NGAA la dose d'emploi la plus basse signalée et estimé qu'il incombe aux gouvernements qui souhaitent établir une limite plus élevée de justifier un tel emploi.

46. D'autres délégations ont exprimé leur désaccord vis-à-vis de cette proposition et fait remarquer que dans tous les cas, les limites maximales d'emploi devraient être établies sur la base de données et d'informations concernant toutes les régions dans le monde, y compris les pays en développement, et que la Norme devrait être élaborée en tenant compte de ces informations. À cet égard, il a été noté qu'il importe d'établir des limites pour couvrir tous les usages potentiels d'additifs.

---

<sup>14</sup> CX/FAC 03/6 et observations soumises par les États-Unis, la CE, l'IFAC, l'IFU, l'ISDC (CX/FAC 03/6-Add. 1) et le Japon ELC (CRD 5).

<sup>15</sup> ALINORM 03/12, par. 51.

47. Étant donné les difficultés rencontrées pour formuler des propositions concrètes en vue de la révision du Préambule à la NGAA, le Comité a décidé de mettre en place un groupe de travail sous la direction de la Suisse, avec l'assistance de l'Australie, du Danemark, de la Nouvelle-Zélande, de la CE, de la FAO et de l'UFI, chargé du mandat suivant:

- Réviser le Préambule à la NGAA en conformité avec les Principes généraux pour l'utilisation des additifs alimentaires (Section 5.1, volume 1A du Codex Alimentarius) et avec le Manuel de procédure du Codex Alimentarius, y compris les relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales (pages 97-98) et l'examen des doses d'emploi maximales pour les additifs alimentaires proposées par les comités de produits;
- Élaborer un document d'accompagnement pour la NGAA, afin de décrire les procédures techniques suivies par le CCFAC dans l'élaboration de la NGAA, en plus des définitions et de la terminologie, ainsi qu'une approche par étapes à l'usage de la NGAA; et
- Réviser la politique de sélection des limites maximales d'emploi pour inclusion dans la NGAA en toute priorité.

48. Le Comité est convenu que cette révision devrait tenir compte du document CX/FAC/03/6, en particulier le paragraphe 100, ainsi que des discussions ci-dessus et des observations écrites soumises à la présente session. Le Comité est convenu que le document devrait être diffusé pour observations supplémentaires et nouvel examen à sa prochaine réunion.

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DU SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 7c de l'ordre du jour)<sup>16</sup>**

49. À sa trente-quatrième session, le CCFAC est convenu qu'un groupe de rédaction sous la direction des États-Unis, analyserait les observations écrites soumises, ainsi que les discussions du Comité afin d'élaborer une version amendée du Système de classification des aliments de la NGAA pour diffusion, observations et nouvel examen à la présente réunion.<sup>17</sup> Le Comité a concentré ses délibérations sur le document CX/FAC 03/7, ainsi que sur les recommandations du Groupe de travail relatives à ce point de l'ordre du jour.

50. Le Comité a fait siennes les révisions au Système de classification des aliments proposées par le Groupe de travail, en y apportant des amendements mineurs. Il a été noté que les délégations de la région Asie, y compris la Chine, la Corée, le Japon et la Thaïlande, vont élaborer des propositions sur la finalisation des catégories 4.3 (produits à base de graine de soja, non fermentés), 6.8 (produits à base de graine de soja), 12.10 (produits à base de graine de soja fermentés) et 12.11 (produits de protéine à base de soja) pour examen à la trente-sixième session du CCFAC.

---

<sup>16</sup> CX/FAC 03/7 et Observations soumises par Israël, Japon, Nouvelle-Zélande, Pologne, Royaume-Uni, AAC, AMFEP, IBFAN, FIL, IFAC, IFMA, IFU, ISDC (CX/FAC 03/7-Add. I) et Japon, Malaisie, ISA, OIV (CRD 6).

<sup>17</sup> ALINORM 03/12, par. 54.

**État d'avancement de l'Avant-projet de révision du Système de classification des aliments de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires**

51. Le Comité a transmis l'Avant-projet de révision du Système de classification de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (voir Annexe II) à la Commission pour adoption préliminaire à l'étape 5.

**OBSERVATIONS SUR LES AVANT-PROJETS ET PROJETS DE RÉVISION DU TABLEAU 1 DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES FORMULÉES EN RÉPONSE AUX LETTRES CIRCULAIRES CL 2002/10-FAC ET CL 2002/44-FAC (Point 7d de l'ordre du jour)<sup>18</sup>**

52. À sa trente-quatrième session, le CCFAC est convenu de maintenir les dispositions relatives aux additifs alimentaires avec des limites numériques spécifiques aux étapes 3 et 6, et de solliciter des informations supplémentaires, notamment sur la nécessité et la justification technologiques pour leur emploi.<sup>19</sup> Par ailleurs, le Comité est convenu qu'un Tableau 1 révisé de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, avec toutes les dispositions sur les additifs alimentaires, y compris les dispositions finales et celles se trouvant encore dans le processus par étapes, devrait être diffusé pour l'information du Comité bien avant la présente réunion<sup>20</sup>.

53. Le Comité, notant l'absence de données nécessaires pour mettre en œuvre les révisions au Tableau 1 de la Norme, a décidé de solliciter des observations supplémentaires sur le document CL 2002/44-FAC par lettre circulaire annexée au présent rapport pour nouvel examen à sa trente-sixième session. Il a été décidé en outre que les observations écrites soumises à la présente réunion seront également prises en considération.

**OBSERVATIONS SUR LES PROJETS DE RÉVISION DE L'APPENDICE AU TABLEAU 3 DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES FORMULÉES EN RÉPONSE À LA LETTRE CIRCULAIRE 2002/10-FAC (point 7e de l'ordre du jour)<sup>21</sup>**

54. À sa trente-quatrième session, le CCFAC a confirmé les amendements à l'Appendice au Tableau 3 et décidé de solliciter des observations supplémentaires pour nouvel examen à la présente session.<sup>22</sup> Les discussions du Comité ont porté essentiellement sur le document CX/FAC 03/9, ainsi que sur les recommandations du Groupe de travail relatives à ce point de l'ordre du jour.

55. Le Comité a approuvé les révisions au Système de classification des aliments telles qu'elles sont proposées par le Groupe de travail, sous réserve d'amendements mineurs.

---

<sup>18</sup> Observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2002/10-FAC et à la lettre circulaire 2002/44-FAC par le Canada, Israël, Pologne, Royaume Uni, États-Unis, AMFEP, CEFIC, CE, IBFAN, IFU, ISA, ISDC, ISDI, MARINALG, OFCA (CX/FAC 03/8) et Brésil, Japon, Italie, OIV (CRD 7).

<sup>19</sup> ALINORM 03/12, par. 60 et Annexe III.

<sup>20</sup> ALINORM 03/12, par. 39.

<sup>21</sup> Observations soumises par IFU, ISDA, OFCA (CX/FAC 03/9).

<sup>22</sup> ALINORM 03/12, par. 64 et Annexe IV.

**État d'avancement du Projet de révision des catégories d'aliments ou aliments exclus des conditions générales du Tableau 3 (Appendice au Tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires)**

56. Le Comité a transmis le projet de Révision à l'Appendice au Tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, à la Commission pour adoption finale à l'étape 8 (voir annexe III).

**OBSERVATIONS SUR LE DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES ET LES SUPPORTS (CX/FAC 02/9) SOUMISES EN RÉPONSE À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2002/10-FAC (Point 8 de l'ordre du jour)<sup>23</sup>**

57. À sa trente-quatrième session, le CCFAC a décidé de demander des observations sur le document de travail concernant l'examen des auxiliaires technologiques et des supports dans le contexte de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CX/FAC 02/9), pour nouvel examen à la présente session.<sup>24</sup>

58. La délégation de la Nouvelle Zélande a présenté brièvement le document qui a été précédemment examiné par le Comité, ainsi que les observations qui ont été soumises. Il a été suggéré que le Comité réaffirme sa décision précédente, à savoir inclure les auxiliaires technologiques dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et demander à un groupe de rédaction d'élaborer un document de travail sur des approches réalistes et des recommandations qui devront être examinées lors de la prochaine réunion.

59. Étant donné la difficulté que présente l'inclusion des auxiliaires technologiques dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les retards potentiels qui en découleraient pour la mise au point définitive du texte, le Comité a décidé de ne pas examiner cette question pour le moment.

60. Le Comité a donc décidé qu'un groupe de rédaction, sous la direction de la Suisse, et avec l'aide des Pays-bas, de la Nouvelle-Zélande, de la FIL, de l'IFU et de la FAO, élaborerait un document de travail sur les approches réalistes et les recommandations relatives à l'examen des auxiliaires technologiques et des supports pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session.

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'UTILISATION DU CHLORE ACTIF (Point 9 de l'ordre du jour)<sup>25</sup>**

61. À sa trente-quatrième session, le CCFAC est convenu<sup>26</sup> qu'un groupe de rédaction dirigé par le Danemark, réviserait le document de travail sur l'utilisation du chlore actif pour diffusion, observations et nouvel examen à la présente session. La délégation danoise a introduit le document CX/FAC 03/11 et s'est référée aux observations écrites soumises.

---

<sup>23</sup> Observations formulées en réponse à la lettre circulaire CL 2002/10-FAC par le Canada, les États-Unis et la CE (CX/FAC 03/10).

<sup>24</sup> ALINORM 03/12, par. 68.

<sup>25</sup> CX/FAC 03/11 et observations soumises par le Canada, ISDC (CX/FAC 03/11-Add.1) Japon et États-Unis (CRD 8).

<sup>26</sup> ALINORM 03/12, par. 73.

62. Le Comité a noté que le chlore actif est généralement utilisé comme agent de désinfection des aliments faisant l'objet de commerce international, du fait de ses propriétés antimicrobiennes dans la transformation des aliments et qu'en conséquence, tous les risques pour la santé associés à l'emploi du chlore devraient être considérés attentivement au regard des avantages qu'il présente. Il a été observé que dans tous les cas, l'utilisation du chlore actif ne devrait pas se substituer aux bonnes pratiques d'hygiène.

63. Le Comité a reconnu la nécessité d'insérer des dispositions pour l'utilisation du chlore actif dans les textes élaborés par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire et le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche. A cet égard, il a été observé que le CCFAC ne devrait pas empêcher les autres comités du Codex d'incorporer des dispositions pour l'usage de cette substance, jusqu'à ce que le JECFA entreprenne une évaluation rigoureuse des risques inhérents à l'usage des composés de chlore et/ou de ses sous-produits. Par ailleurs, le CCFAC pourrait coordonner cette question avec les autres comités du Codex concernés.

64. Un certain nombre de délégations ont signalé que les restrictions à l'usage des composés de chlore dans le traitement de l'eau et des aliments pourraient compromettre la santé publique et l'accès au marché, dans la mesure où certains des produits concernés (fruits et légumes frais, poisson et produits de pêche, etc.) sont d'importants produits d'exportation pour les pays en développement. Il a été noté que l'utilisation du chlore actif s'est avérée un procédé économique et efficace pour réduire la contamination microbienne. Par ailleurs, il a été indiqué que des problèmes récents non liés à la sécurité sanitaire avaient été identifiés aux niveaux de concentration utilisés dans le traitement de l'eau et dans l'industrie alimentaire.

65. Le représentant de l'OMS a informé le Comité que *les Directives de l'OMS sur la qualité de l'eau potable* sont en cours de révision et que les problèmes de sécurité sanitaire posés par l'application des composants et sous-produits du chlore actif dans les traitements alimentaires, pourraient être étudiés en même temps par ce groupe d'experts. Le représentant du Secrétariat du JECFA a noté que les données présentées dans le document de travail, ne sont pas suffisantes pour déterminer le type d'évaluation des risques que le JECFA devrait entreprendre maintenant.

66. La délégation danoise a fait remarquer que le document ne traite pas de l'emploi du chlore actif dans l'eau potable, mais seulement dans le traitement des denrées alimentaires, en particulier au regard des sous-produits de réaction pour lesquels une évaluation globale du risque de sécurité n'a pas encore été réalisée. Il a été indiqué qu'une telle évaluation des risques pourrait permettre au Comité d'élaborer des limites maximales de résidus dans les normes Codex et textes apparentés, comme additifs alimentaires ou comme auxiliaires technologiques.

#### **État d'avancement du document de travail sur l'utilisation du chlore actif**

67. Compte tenu des débats susmentionnés, le Comité a décidé de suspendre l'examen du document de travail et de démarrer des travaux sur l'élaboration d'un Code d'usages pour l'utilisation sans risques du chlore actif, sous réserve d'approbation par la Commission du Codex Alimentarius en tant que nouvelle activité.

68. Le Comité est convenu que le Danemark, avec l'assistance de la Grèce, de l'Irlande, de la Corée, du Maroc, des Philippines, de la Thaïlande, de la Commission européenne et de l'OMS, élaborerait un avant-projet de Code d'usages pour l'emploi du chlore actif pour diffusion, observation et nouvel examen à sa prochaine réunion. Il a été signalé que des renseignements sur la nécessité d'utiliser le chlore actif et les catégories d'aliments concernés seraient sollicités par lettre circulaire annexée au présent rapport pour examen par le comité de rédaction.

69. D'autre part, le Comité a accepté la proposition de l'OMS d'examiner et d'évaluer les risques et avantages pour la santé découlant de l'utilisation du chlore actif dans le traitement des aliments, tout en tenant compte des aspects de sécurité microbiologique et chimique, lors de la révision des Directives de l'OMS sur la qualité de l'eau potable.

### **PROJET DE RÉVISION DE LA NORME GÉNÉRALE DU CODEX POUR LES ALIMENTS IRRADIÉS (Point 10a de l'ordre du jour)<sup>27</sup>**

70. À sa trente-quatrième session, le CCFAC est convenu de demander à un groupe de rédaction présidé par les Philippines de réviser la Norme générale Codex pour les aliments irradiés sur la base des observations écrites soumises et des délibérations du Comité pour distribution, observations supplémentaires, et nouvel examen à sa présente session.<sup>28</sup> Le Comité a pris acte des opinions divergentes exprimées lors de la trente-quatrième session du CCFAC ainsi que des conclusions du Groupe d'études conjoint FAO/AIEA/OMS sur l'irradiation à doses élevées.

71. Le Comité a axé ses débats sur le document CX/FAC 03/12 et le résumé présenté par la délégation philippine comme suit:

#### **Section 2.2 – Dose absorbée**

72. Le Comité a fait remarquer que la Norme actuelle stipule que « la dose moyenne globale absorbée par un aliment sujet au processus de radiation ne devrait pas dépasser 10kGy ». A titre de compromis, et afin d'inclure le texte relatif à la sécurité du consommateur et de définir une dose absorbée maximale applicable beaucoup plus pratique, le Comité est convenu de modifier la Section 2 – Dose absorbée, de la manière suivante:

« Pour l'irradiation de n'importe quel aliment, la dose absorbée minimale devrait être suffisante pour la réalisation de l'objectif technologique et la dose absorbée maximale devrait être inférieure à celle qui pourrait compromettre la sécurité sanitaire du consommateur, la salubrité de l'aliment, ou affecter négativement son intégrité structurelle, ses caractéristiques fonctionnelles, ou ses propriétés organoleptiques. La dose maximale absorbée par un aliment ne devrait pas dépasser 10 kGy, sauf en cas de nécessité pour la réalisation d'un objectif technologique légitime. »

#### **Section 2.3 - Installations et contrôle des opérations**

73. Le Comité a inséré le mot « Installations » dans le texte de la Section 2.3.5 pour indiquer que les installations ainsi que les dossiers devraient être ouverts à l'inspection par les autorités compétentes.

#### **Section 4.1 – Conditions générales**

74. Le Comité est convenu de renforcer cette section afin de spécifier que l'irradiation des aliments se justifiait pour protéger la santé du consommateur, ainsi que pour répondre à un besoin technologique comme suit:

---

<sup>27</sup> CX/FAC 03/12 et observations soumises par le Canada, la Nouvelle-Zélande, les États-Unis, l'ICGFI (CX/FAC 03/12 – Add.1), AIEA, États-Unis (CRD 9).

<sup>28</sup> ALINORM 03/12, par. 81.

« L'irradiation des denrées alimentaires n'est justifiée que si elle permet de satisfaire une exigence technique et/ou lorsqu'elle contribue à la protection de la santé des consommateurs. Elle ne doit pas être utilisée en remplacement des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et de fabrication et des bonnes pratiques agricoles.»

### **Section 5 – Irradiation répétée**

75. Conformément à sa décision relative à la section 2.2 ci-dessus, et reconnaissant que l'irradiation appliquée à certains produits peut dépasser la dose maximale absorbée de 10 kGy sans pour autant compromettre la sécurité sanitaire du consommateur, le Comité est convenu de réviser la section 5.3 comme suit:

« La dose maximale cumulative absorbée administrée à un aliment ne devrait pas dépasser 10 kGy comme résultat d'irradiation répétée, sauf en cas de nécessité pour la réalisation d'un objectif technologique légitime, et ne devrait pas compromettre la sécurité du consommateur ou la salubrité de l'aliment.»

### **Section 6.1 – Tenue des stocks**

76. Le Comité a ajouté les termes « dose d'irradiation » aux renseignements à inclure dans les documents de transport.

### **Section 6.3 - Denrées alimentaires transportées dans des conteneurs en vrac**

### **Section 6.4 - Vérification post-irradiation**

77. Le Comité est convenu de modifier ces sections tel que proposé dans le document CX/FAC 03/12 et conformément aux dispositions semblables de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985, Rev. 1-1991, Section 5.2). Il a été noté que la section 6 toute entière était sujette à la confirmation du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

### **État d'avancement du projet de révision de la Norme générale Codex pour les aliments irradiés**

78. Le Comité a transmis à la Commission pour adoption finale à l'étape 8 (Voir annexe V), le projet de révision de la Norme générale Codex pour les aliments irradiés. Les délégations allemande et autrichienne ont émis des réserves, notamment en ce qui concerne les dispositions relatives à la dose absorbée figurant aux sections 2.2 et 5.3.

### **EXAMEN D'UNE RÉVISION OU D'AMENDEMENTS AUX LIMITES INDICATIVES POUR LES RADIONUCLÉIDES DANS LES ALIMENTS, APPLICABLES DANS LE COMMERCE INTERNATIONAL À LA SUITE D'UNE CONTAMINATION NUCLÉAIRE ACCIDENTELLE (CAC/GL 5-1989), Y COMPRIS LES LIMITES INDICATIVES POUR LES RADIONUCLÉIDES POUR UNE UTILISATION À LONG TERME (Point 10b de l'ordre du jour)<sup>29</sup>**

79. À sa cinquantième session (juin 2002), le Comité exécutif a examiné une demande de l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) visant à étendre les Limites indicatives

---

<sup>29</sup> CX/FAC 03/13.

pour les radionucléides dans les aliments, applicables dans le commerce international à la suite d'une contamination nucléaire accidentelle (CQC/GL 5-1989) à d'autres radionucléides et à envisager, au titre de nouvelle activité, l'établissement de limites indicatives pour les radionucléides utilisés à long terme.<sup>30</sup>

80. Le Comité exécutif n'a pas approuvé l'élaboration de limites indicatives mais a renvoyé la question devant le CCFAC pour qu'il l'examine en même temps que les contributions de l'AIEA concernant la portée de ce travail.<sup>31</sup>

81. Le représentant de l'AIEA a exposé brièvement la proposition soumise par la Division de l'AIEA chargée de la radiation et de la sécurité des déchets atomiques, y compris la section relative aux "Questions à examiner par le Comité". Le représentant de l'AIEA a noté que, à sa quarante-quatrième session, la Conférence générale de l'Agence internationale de l'énergie atomique a adopté une résolution (GC(44)/RES/15) invitant le Secrétariat de l'Agence à définir des « critères radiologiques pour les nucléides radioactifs qui sont actifs à long terme dans les produits, en particulier dans les denrées alimentaires ... », en collaboration avec les organes compétents des Nations Unies.

82. Le représentant de l'AIEA a suggéré que les limites indicatives Codex en vigueur pouvaient ne pas être applicables dans les situations à long terme. L'actuelle liste de radionucléides est restreinte et pourrait donc être élargie pour inclure d'autres radionucléides, y compris ceux d'origine naturelle. Le Comité a été informé que de nouvelles informations et données scientifiques sont maintenant disponibles.

83. Le Comité a accepté en principe les propositions contenues dans le document CX/FAC 03/13, à savoir que le CCFAC devrait examiner l'application des limites indicatives pour les radionucléides dans les aliments aux situations à long terme, et qu'il serait nécessaire d'élargir la liste des isotopes figurant dans les directives Codex. Cependant, il a été observé que cet examen devrait également inclure celui de limites très nettement inférieures (au moins 1/100<sup>ème</sup>) et que les ajouts à la présente liste d'isotopes dans les directives Codex devraient être examinés avec soin.

84. Le Comité est convenu d'inviter l'AIEA à élaborer, en collaboration avec la délégation finlandaise, une version révisée des limites indicatives pour les radionucléides dans les aliments, applicables dans le commerce international à la suite d'une contamination nucléaire accidentelle (CQC/GL 5-1989) pour diffusion, observations et nouvel examen à sa prochaine session. Cette décision a été prise sous réserve que les limites indicatives révisées soient élaborées sur la base du document CX/FAC 03/13 et compte tenu des débats susmentionnés, et que la Commission du Codex Alimentarius approuve cette proposition au titre de nouvelle activité.

#### **RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL *AD HOC* SUR LES NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (point 11a de l'ordre du jour)<sup>32</sup>**

85. À sa trente-quatrième session, le CCFAC a décidé<sup>33</sup> de convoquer à nouveau le groupe de travail *ad hoc* sur les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires qui devait se réunir avant l'actuelle session sous la présidence des États-Unis. Cette délégation étant absente, le

<sup>30</sup> CX/EXEC 02/50/7, Annexe I.

<sup>31</sup> ALINORM 03/3A, par. 67 et Annexe III.

<sup>32</sup> CRD 2.

<sup>33</sup> ALINORM 03/12, par. 92.

groupe de travail *ad hoc* est convenu, à la suggestion du Président, de nommer Mme I. Meyland (Danemark) comme Présidente et Mme H. Wallin (Finlande) a assumé la fonction de rapporteur, ainsi que celle de contrôleur de la classification. Les recommandations du rapport du groupe de travail *ad hoc* (CRD 2) ont été examinées par le Comité au point 11b de l'ordre du jour.

86. Le Secrétariat conjoint (FAO) a informé le Comité que la révision et de la réédition du Compendium pour les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (FNP 52 plus addenda) ont été suspendues par manque de financement. La FAO envisage la création d'un Fonds spécial qui permettrait d'entreprendre ce travail important.

87. Le Comité a noté que, grâce à l'amélioration de la qualité des données soumises au JECFA, les normes provisoires étaient moins nombreuses que d'habitude. A cet égard, le Secrétariat conjoint (FAO) a expressément remercié les organisations ayant le statut d'observateurs qui appuient le processus d'évaluation en cours des aromatisants.

88. Le Comité a pris note que le JECFA a débattu l'approche à adopter pour les arômes qui sont utilisés également comme additif technologique. A l'avenir, le JECFA n'établira pas de normes distinctes pour ces aromatisants, mais il se référera aux normes pour les additifs déjà publiées. Le Secrétariat conjoint a recommandé une approche prudente dans l'établissement de la liste des arômes, étant donné que le Comité d'experts a approuvé l'emploi de certaines molécules, comme le butylparaben, à des niveaux très faibles en tant qu'arômes, alors que leur emploi à des niveaux plus élevés en tant qu'additif alimentaire n'est pas acceptable. Les membres sont invités à formuler leurs observations au Secrétariat conjoint s'ils rencontrent des difficultés au regard de ces questions. Le Comité a été informé que le JECFA n'a pu achever l'évaluation de deux arômes (glycérol, propylène-glycol) parce qu'il n'est toujours pas clair si ces deux substances fonctionnent réellement comme des agents aromatisants.

89. Le Comité a décidé de réunir à nouveau le groupe de travail *ad hoc* sur les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires avant sa prochaine session, sous la présidence des États-Unis, sous réserve de confirmation de la part des États-Unis et des secrétariats du Codex et des Pays-Bas.

### **NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DE LA CINQUANTE-NEUVIÈME RÉUNION DU JECFA (Point 11b de l'ordre du jour)<sup>34</sup>**

90. Le Comité a examiné les normes découlant de la cinquante-neuvième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (Étude FAO: Alimentation et nutrition no.52 – Add. 10), le rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur les normes (CRD 2) et les observations soumises lors de l'examen de ce point de l'ordre du jour.

91. Le Comité a transmis 80 normes d'additifs alimentaires et 262 normes d'aromatisants de la catégorie I à la Commission pour adoption à l'étape 5/8 en tant que normes consultatives du Codex. Sur les 80 normes d'additifs alimentaires, 76 normes de colorants (38) et de régulateurs d'acidité (38) ont été transmises pour adoption de limites nouvelles ou révisées pour l'arsenic et le plomb. Par ailleurs, toutes les limites concernant les métaux lourds (comme le plomb) ont été supprimées.

---

<sup>34</sup> Observations soumises en réponse au document CX/FAC 03/14 de l'OFCA (CRD 10). Le document résumant les observations (CX/FAC 03/14-Add.1) n'a pas été publié.

92. Le Comité est convenu de transmettre une norme d'additif alimentaire de la catégorie II à la Commission pour adoption en tant que norme consultative du Codex après certains changements dans la rédaction.

93. Dans le cas d'additifs pour lesquels seules les nouvelles limites pour l'arsenic et le plomb ont été adoptées, le Comité a fait sienne la proposition du Secrétariat du Codex visant à mentionner dans la liste des normes consultatives du Codex pour les additifs alimentaires (Section 5.6, Codex Alimentarius Volume 1A), l'année de l'adoption de la norme complète par la Commission, et à insérer une note en bas de page indiquant la révision des limites pour le métal spécifique.

#### **État d'avancement des normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la cinquante-neuvième réunion du JEFCA**

94. Le Comité a transmis à la Commission pour adoption en tant que normes consultatives du Codex à l'étape 5/8 (Voir annexe VI), les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la cinquante-neuvième réunion de la JEFCA dans les catégories I et II.

#### **OBSERVATIONS SUR LES RÉVISIONS DU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION (SIN) FORMULÉES EN RÉPONSE À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2002/29 –FAC (Point 12a de l'ordre du jour)<sup>35</sup>**

95. Le Comité a noté que, à sa trente-quatrième session, le CCFAC a transmis<sup>36</sup> différents amendements aux numéros SIN sur l'huile minérale au Comité exécutif pour adoption préliminaire à l'étape 5. À sa cinquantième session, le Comité exécutif a adopté les avant-projets d'amendements aux numéros SIN pour l'huile minérale à l'étape 5.<sup>37</sup>

96. Le Comité a fait siennes les recommandations du groupe de travail *ad hoc* sur le système international de numérotation et a:

- transmis les projets d'amendements des numéros SIN 905d, 905e, 905f et 905g (Huiles minérales) à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption finale à l'étape 8;
- attribué le SIN 962 pour le D-Tagatose et SIN 457 pour l'alpha-cyclodextrine, et pour le SIN 468 remplacé croscarmellose par carboxyméthyl-cellulose sodique réticulée. Le Comité est convenu de transmettre ces avant-projets d'amendements à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption finale à l'étape 5/8, et;
- noté que l'invertase de *Saccharomyce cerevisiae* a été incluse sous le SIN 1103 (Invertases) et que le bêta-carotène de *Blakeslea trispora* a été inclus sous le SIN 160 ii) (Bêta-carotènes, extraits naturels).

97. Le Comité a pris note des commentaires de l'Observateur de l'OFCA concernant le SIN 466 pour le carboxyméthyl-cellulose sodique, à savoir qu'il faudrait assigner à ce produit un nom double, en lui accolant celui de gomme cellulosique. Le Comité a noté des synonymes correspondants pour le SIN 468 (carboxyméthyl-cellulose sodique réticulée/gomme cellulosique

<sup>35</sup> Observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2002/29-FAC par Israël, les États-Unis, la CE, l'OFCA (CX/FAC 03/15) et l'OFCA (CDR 11).

<sup>36</sup> ALINORM 03/12, par. 97 et Annexe VII.

<sup>37</sup> ALINORM 03/3A, Annexe II.

réticulée) et pour le SIN 469 (carboxyméthyl-cellulose sodique, hydrolysée par voie enzymatique/gomme cellulosique hydrolysée par voie enzymatique). Il a été noté que cette demande avait pour but d'harmoniser les termes à des fins d'étiquetage. Par ailleurs, le Conseil des Ministres de la CE examine actuellement l'utilisation du nom de « gomme cellulosique » en tant que partie du dernier amendement proposé de la Directive 95/2 de la CE et le US Food Chemicals Codex a inclus celui-ci parmi les substances chimiques à usage alimentaire.

98. Le Comité a noté que la nature du SIN était ouverte et non contraignante pour les pays membres et donc que le fait d'attribuer un double nom à un SIN ne comportait pas l'obligation pour les pays d'accepter les doubles noms au niveau national. Toutefois, la Commission n'a pu parvenir à un accord sur l'inclusion du terme « Gomme cellulosique » au SIN 466 et les amendements subséquents aux SIN 468 et 469. Le Comité est donc convenu d'examiner à nouveau cette question à sa prochaine session.

### **État d'avancement des amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires**

99. Le Comité a transmis les avant-projets et projets d'amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption finale aux étapes 8 et 5/8 respectivement (voir Annexe VII).

### **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'HARMONISATION DES TERMES UTILISÉS PAR LE CODEX ET PAR LE COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LES SOUS-CATÉGORIES FONCTIONNELLES ET LES FONCTIONS TECHNOLOGIQUES (Point 12b)<sup>38</sup>**

100. À sa trente-quatrième session, le CCFAC a demandé que le Secrétariat du Codex prépare un document de travail sur l'harmonisation des termes utilisés par le Codex et le JECFA pour les sous-catégories fonctionnelles et les fonctions technologiques pour examen à la présente session.<sup>39</sup> Le Comité a noté que, faute de temps, le Secrétariat du Codex n'avait pas distribué le document CX/FAC 03/16 et par conséquent, le document de synthèse CX/FAC 03/16-Add.1 n'avait pas été publié.

101. Le Comité a noté qu'il importait d'assurer la cohérence entre le CCFAC et JECFA pour ce qui concerne les catégories fonctionnelles, les définitions, les sous-catégories (fonctions technologiques) des additifs alimentaires et les numéros SIN correspondants. Le Comité est donc convenu que le Secrétariat Codex préparerait le document de travail pour distribution, observations et examen ultérieur à sa prochaine session.

### **CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES CONTAMINANTS STIPULÉES DANS LES NORMES CODEX (Point 13 de l'ordre du jour)<sup>40</sup>**

102. Conformément à la Section concernant les relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales figurant dans le Manuel de procédure du Codex Alimentarius, toutes les dispositions relatives aux contaminants contenues dans les normes Codex de produits devraient être soumises pour confirmation au Comité du Codex sur les additifs

<sup>38</sup> CX/FAC 03/16 et CX/FAC 03/16-Add.1 (non publié).

<sup>39</sup> ALINORM 03/12, par. 97.

<sup>40</sup> CX/FAC 03/17

alimentaires et les contaminants. Le Comité a noté qu'aucune limite maximale pour les contaminants ne lui ayant été soumise pour confirmation depuis sa trente-quatrième session, aucune action n'était requise.

**NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRÉSENTS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES (Point 14 de l'ordre du jour)**

**RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES (Point 14a de l'ordre du jour)<sup>41</sup>**

103. À sa trente-quatrième session, le CCFAC a décidé de reconduire dans ses fonctions le groupe de travail ad hoc sur les contaminants et les toxines qui se réunirait avant la présente réunion sous la présidence du Danemark.<sup>42</sup> Le groupe de travail a nommé à titre provisoire M. Frans Verstraete (CE) en tant que président du groupe de travail, tandis que M. Paul Brent et M. Rob Theelen ont été les rapporteurs. Le Comité a noté, avec regret, l'absence du précédent président du groupe de travail, M. Torsten Berg.

104. Le Président du Groupe de travail a brièvement résumé ses discussions et recommandations basées sur l'ordre du jour de la plénière du CCFAC.

**Statut futur du Groupe de travail ad hoc sur les contaminants et les substances toxiques**

105. Le Comité a décidé de re-convoquer le groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines avant sa trente-sixième session sous la présidence du Danemark.

**TABLEAU 1 DE L'AVANT-PROJET DE NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRÉSENTS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES (Point 14b de l'ordre du jour)<sup>43</sup>**

106. À sa trente-quatrième session, le CCFAC a demandé à la délégation néerlandaise de présenter pour examen durant la session en cours, une version mise à jour du tableau 1 de la Norme Générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires<sup>44</sup>.

107. Le Comité a pris note que la version révisée du tableau 1 contenait une liste de toutes les limites maximales pour les contaminants dans les normes du Codex adoptées par la Commission du Codex Alimentarius, les limites générales pour les contaminants adoptées par la Commission du Codex Alimentarius, ainsi que les avant-projets et les projets de limites maximales pour les contaminants, en cours d'examen au niveau du Comité.

108. Le Comité a convenu que toutes les limites maximales précédemment adoptées pour les contaminants devraient être préparées pour publication dans la prochaine révision du Codex Alimentarius comme partie intégrante de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires. En prenant cette décision, le Comité a confirmé que la liste des produits inscrits dans le Tableau 1, y compris les produits d'alimentation humaine

---

<sup>41</sup> CRD3.

<sup>42</sup> ALINORM 03/12, par. 102.

<sup>43</sup> CX/FAC 03/18.

<sup>44</sup> ALINORM 03/12, par. 104.

et animale, devrait inclure les références appropriées aux codes de produits sur la base de la Classification Codex des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale établie par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides. Il a été fait remarquer que le système Codex de catégorisation des aliments de la Norme générale (Annexe V et V-A) devait être perfectionné à cet égard, particulièrement en ce qui concerne les groupes d'aliments spécifiques et les produits traités.

109. Le Comité est aussi convenu que le tableau 1 devrait être soigneusement analysé pour éliminer les substances qui étaient normalement examinées et classées parmi les paramètres de qualité, par opposition à sécurité, dans les aliments. Il s'agit notamment de substances telles que le cuivre et le fer, qui sont désormais incluses dans les Normes Codex pour les graisses et les huiles en tant que facteurs de qualité. Il a été fait remarquer que d'autres substances telles que le zinc et d'autres catégories de produits alimentaires pourraient également être examinés.

110. Le Comité est convenu que la délégation néerlandaise, en collaboration avec le Secrétariat du Codex, réviserait et mettrait à jour le tableau 1 de la norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires pour distribution, observation et examen approfondi à la trente-sixième session du CCFAC. En prenant cette décision, le Comité a noté que cette révision nécessiterait à cet égard, un examen minutieux des normes en vigueur du Codex, ainsi qu'un lien étroit avec les comités de produits existants du Codex.

#### **AVANT-PROJET DE PRINCIPES CONCERNANT L'ÉVALUATION DE L'EXPOSITION AUX CONTAMINANTS ET AUX TOXINES PRÉSENTS DANS LES ALIMENTS (Point 14c de l'ordre du jour)<sup>45</sup>**

111. À sa trente-quatrième session, le CCFAC a décidé que l'avant-projet de Principes concernant l'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines dans les aliments, devrait être révisé par un comité de rédaction dirigé par l'Australie et la France pour diffusion, observations supplémentaires et nouvel examen à la présente réunion.<sup>46</sup>

112. Le Comité a noté que cette question était examinée conformément à la recommandation de la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-quatrième session, que les comités du Codex concernés continuent à développer et à documenter l'application de l'analyse des risques dans leurs travaux.<sup>47</sup>

113. Par ailleurs, le Comité a noté que la décision de la Commission du Codex Alimentarius selon laquelle «des directives spécifiques concernant l'application des principes régissant l'analyse des risques devraient être communiquées aux comités du Codex d'une part, et aux gouvernements membres d'autre part, les premières étant incluses dans le Manuel de procédure, et les secondes dans le Codex Alimentarius lui-même».<sup>48</sup>

114. Le Comité a concentré ses délibérations sur la Politique du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou groupes d'aliments, présentée dans le document CX/FAC 03/19, comme suit:

---

<sup>45</sup> CX/FAC 03/19 et observations soumises par l'Australie, le Danemark, le Japon, la Thaïlande, le Royaume-Uni (CX/FAC 02/19-Add. 1, le Canada, la CE (CRD 12).

<sup>46</sup> ALINORM 03/12, par. 109.

<sup>47</sup> ALINORM 01/41, par. 85.

<sup>48</sup> ALINORM 03/12, par. 74.

### **Section 1 – Estimation de l'exposition d'origine alimentaire totale à un contaminant ou une toxine présent(e) dans des aliments ou des groupes d'aliments**

115. Le Comité est convenu de réinsérer un paragraphe (voir annexe VIII, par. 5) indiquant que ces principes ne s'appliquent pas aux carcinogènes et aux substances génotoxiques qui présentent des risques graves pour la santé.

### **Section 2 – Identification des aliments ou groupes d'aliments qui contribuent de manière significative à l'exposition d'origine alimentaire totale à un contaminant ou à une toxine**

116. Le Comité a noté que les critères de sélection des aliments ou groupes d'aliments contribuant de manière significative au régime alimentaire et le pourcentage de l'apport tolérable (10% et 5%) n'étaient que des approximations et il a modifié les deux premiers alinéas en retrait du paragraphe 11 comme suit: «10% approximativement» et «5% approximativement» respectivement. Une note de bas de page, accolée aux pourcentages, indique que les chiffres doivent être «arrondis au plus proche 1/10<sup>ème</sup> pour cent».

### **Section 3 – Établissement de courbes de distribution pour les concentrations du contaminant dans des aliments ou groupes d'aliments spécifiques**

117. Étant donné qu'il n'est pas toujours nécessaire de tenir compte de l'approche de limites «aussi basses que raisonnablement réalisables» (dite ALARA) lorsqu'on examine les options de gestion du risque, le Comité a reformulé la deuxième phrase du paragraphe 12 comme suit: «Le CCFAC prendra en compte ces informations pour examiner les options de gestion des risques et, le cas échéant, pour proposer les plus faibles niveaux de contaminants ou de toxines qui puissent être obtenus dans les aliments à l'échelle mondiale».

### **Annexe I: Les rôles du JECFA, du CCFAC et des États membres dans l'élaboration des normes de sécurité sanitaire**

118. Le Comité a supprimé la référence au «groupe de rédaction» dans la colonne des «États membres» du diagramme logique.

### **État d'avancement de l'avant-projet de politique du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou groupes d'aliments**

119. Le Comité a transmis l'avant-projet de politique du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou groupes d'aliments à la Commission pour adoption préliminaire à l'étape 5 (voir annexe VIII). Par ailleurs, le Comité est convenu que le texte sera en dernier ressort incorporé dans le Manuel de procédure du Codex Alimentarius en tant que conseil aux comités du Codex et annexe à la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires. Le Comité a pris note du fait qu'après adoption préliminaire, le document sera diffusé pour observations et nouvel examen à sa trente-sixième session.

## **MYCOTOXINES PRÉSENTES DANS L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE (Point 15 de l'ordre du jour)**

### **OBSERVATIONS SUR LE PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION PAR LA PATULINE DU JUS DE POMME ET DU JUS DE POMME UTILISÉ COMME INGRÉDIENTS DANS D'AUTRES BOISSONS SOUMISES EN RÉPONSE À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2002/29-FAC (Point 15a de l'ordre du jour)<sup>49</sup>**

120. À sa trente-quatrième session, le CCFAC a transmis l'avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par la patuline du jus de pomme et du jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons, au Comité exécutif pour adoption préliminaire à l'étape 5.<sup>50</sup> À sa cinquantième session, le Comité exécutif a adopté l'avant-projet de Code d'usages à l'étape 5.<sup>51</sup>

121. Durant ses discussions, le Comité s'est concentré sur l'annexe XII du document ALINORM 03/12. Le Comité a pris note que, à sa cinquantième session, le Comité exécutif avait proposé<sup>52</sup> d'amender le titre du Code d'usages pour les fruits à coque, pour inclure les termes «prévention» et «réduction». En conséquence, le Comité a appliqué cette décision relative au titre dans tous les codes d'usage soumis à son examen.

122. Bien qu'il ait été reconnu que les produits fermentés ne contiennent normalement pas de patuline, le Comité a décidé d'ajouter après la première phrase du paragraphe 2, le texte suivant: «Cependant, la patuline a été observée dans le cidre de pomme lorsque le jus de pomme est ajouté après fermentation». Quant aux traitements des fongicides après la récolte, le Comité a stipulé qu'ils doivent être appliqués conformément aux «modes d'emploi autorisés» et non aux «recommandations des fabricants» au paragraphe 33.

### **État d'avancement du projet de Code d'usages pour la réduction de la contamination par la patuline du jus de pomme et du jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons**

123. Le Comité a transmis le projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par la patuline du jus de pomme et du jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons, à la Commission, à sa vingt-sixième session, pour adoption finale à l'étape 8 (voir annexe IX).

---

<sup>49</sup> Observations soumises par la CE (CX/FAC 03/20) en réponse à la lettre circulaire 2002/29-FAC.

<sup>50</sup> ALINORM 03/12, par. 122 et Annexe XI.

<sup>51</sup> ALINORM 03/3A, Annexe II.

<sup>52</sup> CX/FAC 03/3A, par. 66.

**OBSERVATIONS RELATIVES AU PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LA PATULINE PRÉSENTE DANS LE JUS DE POMME ET DANS LE JUS DE POMME UTILISÉ COMME INGRÉDIENT DANS D'AUTRES BOISSONS SOUMISES EN RÉPONSE A LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2002/10-FAC (Point 15b de l'ordre du jour)<sup>53</sup>**

124. À sa trente-quatrième session, le CCFAC a transmis à la Commission pour adoption à l'étape 8, le projet de limite maximale de 50 µg/kg pour la patuline dans le jus de pomme et le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons<sup>54</sup>. Le CCFAC est aussi convenu de solliciter d'autres données sur les concentrations de patuline dans le jus de pomme et dans le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons et de réexaminer la possibilité de réduire la limite maximale, une fois mis en œuvre le Code d'usages<sup>55</sup>. En conséquence, le Comité a pris acte que le projet de limite maximale n'était pas soumis à examen à sa présente session.

125. Compte tenu de ses délibérations précédentes, le Comité a décidé de solliciter d'autres données sur les concentrations de patuline dans le jus de pomme et le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons, pour examen à sa prochaine session.

**OBSERVATIONS SUR LE PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION (RÉDUCTION) DE LA CONTAMINATION DES CÉRÉALES PAR LES MYCOTOXINES, Y COMPRIS LES ANNEXES SUR L'OCHRATOXINE A, LA ZÉARALÉNONE, LES FUMONISINES ET LES TRICOTHECÈNES SOUMISES EN RÉPONSE A LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2002/29-FAC (Point 15c de l'ordre du jour)<sup>56</sup>**

126. À sa trente-quatrième session, le CCFAC est convenu de transmettre l'avant-projet de Code d'usages pour la prévention (réduction) de la contamination des céréales par les mycotoxines, y compris les Annexes sur l'ochratoxine A, la zéaralénone, les fumosines et les tricothécènes au Comité exécutif pour adoption préliminaire à l'étape 5.<sup>57</sup> À sa cinquantième session, le Comité exécutif a adopté l'avant-projet de Code d'usages à l'étape 5.<sup>58</sup>

**État d'avancement du projet de Code d'usages pour la prévention (réduction) de la contamination des céréales par les mycotoxines, y compris les Annexes sur l'ochratoxine A, la zéaralénone, les fumosines et les tricothécènes**

127. Le Comité a transmis le projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines, y compris les Annexes sur l'ochratoxine A, la zéaralénone, les fumosines et les tricothécènes à la Commission, pour adoption finale à l'étape 8 lors de sa vingt-sixième session (Voir Annexe X).

---

<sup>53</sup> Observations soumises par Canada et Danemark (CX/FAC 03/21) et Communauté européenne et Corée (CRD 13).

<sup>54</sup> ALINORM 03/12, par. 118 and Annexe X.

<sup>55</sup> ALINORM 03/12, par. 119.

<sup>56</sup> Observations soumises par la CE (CX/FAC03/22) et le Japon (CRD 14) en réponse à la lettre circulaire CL 2002/29-FAC.

<sup>57</sup> ALINORM 03/12, par. 125 et Annexe XII.

<sup>58</sup> ALINORM 03/3A, Annexe II.

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES AFLATOXINES DANS LES FRUITS A COQUE, Y COMPRIS LES INFORMATIONS SUR LA CONTAMINATION PAR LES AFLATOXINES ET LES MÉTHODES D'ANALYSE PERMETTANT DE DÉTECTER LA PRÉSENCE DES AFLATOXINES DANS LES FRUITS A COQUE SOUMISES EN RÉPONSE A LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2002/10-FAC (Point 15d de l'ordre du jour)<sup>59</sup>**

128. À sa trente-quatrième session, le CCFAC a décidé qu'un groupe de rédaction présidé par l'Iran réviserait le document de travail sur les aflatoxines dans les fruits à coque pour distribution, observation et examen approfondi au cours de la présente réunion. Le Comité est aussi convenu de solliciter des informations sur la contamination par les aflatoxines dans les fruits à coque, ainsi que sur les méthodes d'analyse permettant de détecter la présence des aflatoxines dans les fruits à coque.<sup>60</sup> Faute de temps, il n'a pas été sollicité d'observations sur le document de travail.

129. Sur la base des données présentées dans le document, le Comité est convenu d'élaborer des limites maximales pour les aflatoxines dans les amandes, les noisettes et les pistaches. Le Comité a noté que les limites maximales seraient déterminées sur la base du principe ALARA, étant entendu qu'il faudrait établir des plans d'échantillonnage correspondants. Il a également été noté que cette proposition était sujette à l'approbation au titre de nouvelle activité par la Commission du Codex Alimentarius.

130. Les données restant pour les autres variétés de fruits à coque ont été jugées insuffisantes pour la détermination de limites maximales au moment présent.

131. Le Comité est convenu que la délégation iranienne réviserait le document de travail pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine réunion. Le Comité a aussi décidé de solliciter des informations complémentaires sur la contamination par les aflatoxines dans les fruits à coque autres que les amandes, les noisettes et les pistaches.

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UN CODE D'USAGES POUR LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES FRUITS À COQUE PAR LES AFLATOXINES (Point 15e de l'ordre du jour)<sup>61</sup>**

132. À sa trente-quatrième session, le CCFAC est convenu qu'un groupe de rédaction présidé par la Chine élaborerait un Avant-projet de code d'usages pour la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines pour distribution, observations et examen approfondi à sa prochaine réunion, étant entendu que la proposition serait sujette à l'approbation en tant que nouvelle activité par le Comité exécutif.<sup>62</sup> À sa cinquantième session, le Comité exécutif a approuvé cette proposition en tant que nouvelle activité.<sup>63</sup>

**État d'avancement de l'avant-projet de Code d'usages pour la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines**

133. Le Comité est convenu de demander à la Chine de réviser l'avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines sur la

<sup>59</sup> CX/FAC 03/23 et CX/FAC 03/23-Add. 1 (non distribué).

<sup>60</sup> ALINORM 03/12, par. 127.

<sup>61</sup> CX/FAC 03/24 et observations soumises par la Thaïlande (CX/FAC 03/24-Add.I) et la CE (CRD 15).

<sup>62</sup> ALINORM 03/12, par. 128.

<sup>63</sup> ALINORM 03/3A, Annexe III.

base des délibérations du groupe de travail et des observations soumises par écrit pour distribution, observations et examen approfondi à sa prochaine session.

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UN CODE D'USAGES POUR LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES ARACHIDES PAR LES AFLATOXINES (Point 15f de l'ordre du jour)<sup>64</sup>**

134. À sa trente-quatrième session, le CCFAC est convenu qu'un groupe de rédaction dirigé par l'Afrique du Sud préparerait un document de travail sur l'élaboration d'un code d'usages pour la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines pour distribution, observations et examen ultérieur à sa prochaine session.<sup>65</sup> Le Comité a centré ses discussions sur le document CX/FAC 03/25, qui inclut aussi un avant-projet de Code d'usages pour la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines.

135. Afin d'élargir les dispositions concernant l'eau utilisée pour l'irrigation et d'autres besoins, le Comité est convenu d'amender le paragraphe 22 qui devient: " L'eau utilisée pour l'irrigation et à d'autres fins (par exemple, pour la préparation de pulvérisations d'insecticides) devrait être de qualité appropriée pour les usages visés". Le Comité est aussi convenu d'insérer le titre "Récolte" immédiatement avant le paragraphe 27 et les paragraphes 32 et 33 regroupés.

**État d'avancement du Document de travail sur l'élaboration d'un code d'usages pour la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines**

136. Le Comité a transmis l'avant-projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines à la Commission, à sa vingt-sixième session, pour adoption préliminaire à l'étape 5, (voir Annexe XI).

**CONTAMINANTS INDUSTRIELS ET ENVIRONNEMENTAUX PRÉSENTS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES (Point 16 de l'ordre du jour)**

**OBSERVATIONS RELATIVES AU PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE PLOMB PRÉSENT DANS LES POISSONS SOUMISES EN RÉPONSE A LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2002/10- FAC (Point 16a de l'ordre du jour)<sup>66</sup>**

137. À sa trente-quatrième session le CCFAC a décidé de renvoyer à l'étape 6 le projet de limite maximale de 0,2 mg/kg pour le plomb dans le poisson ainsi que la liste des espèces auxquelles la limite ne s'appliquerait pas, pour observations et nouvel examen à sa prochaine session<sup>67</sup>. Le Comité concentre ses discussions sur le rapport du groupe de travail et les observations soumises par écrit.

138. Le Comité a noté la suggestion concernant une approche double, à savoir l'établissement d'une liste qui comporterait un nombre limité d'espèces de poissons commercialisées à un niveau international susceptibles de se conformer à une limite de 0,2 mg/kg ou l'établissement d'une liste limitée d'espèces de poissons commercialisées internationalement susceptibles de se

<sup>64</sup> CX/FAC 03/25 et observations soumises par la Pologne (CX/FAC 25-Add.1) et la CE (CRD 16).

<sup>65</sup> ALINORM 03/12, par. 176.

<sup>66</sup> Observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2002/10-FAC par la République tchèque, le Danemark, la Corée, les Philippines, les États-Unis, l'OMS (CX/FAC 03/26), la Corée, les États-Unis et la CE (CRD 17).

<sup>67</sup> ALINORM 03/12, par. 133-134 et annexes XIII et XX.

conformer à une limite de 0,4 mg/kg. Dans tous les cas, le Comité a indiqué qu'il devrait concentrer ses efforts sur les espèces faisant l'objet d'un commerce international d'une importance significative et qu'il fallait obtenir les noms scientifiques des espèces concernées.

139. Différentes délégations ont exprimé leur inquiétude à propos de cette approche. Les listes courtes positives avec les limites correspondantes pourraient créer des barrières pour le commerce des espèces exclues de ces listes. Ces délégations ont exprimé leur préférence pour la mise en place d'une limite réalisable de façon pratique et reposant sur les données soumises, c'est-à-dire 0,5 mg/kg. Ces délégations ont aussi expliqué que le matériel d'analyse disponible dans leurs pays permettait de mesurer une concentration de 0,5 mg/kg, alors que la mesure de concentrations inférieures créait des difficultés d'ordre économique et technique.

### **État d'avancement du projet de limite maximale pour le plomb dans le poisson**

140. Le Comité, n'ayant pu parvenir à un consensus sur cette question, a décidé de renvoyer le projet de limite maximale (Appendice XIII, ALINORM 03/12) à l'étape 6 pour observations et examen ultérieur à sa trente-sixième session.

141. Le Comité est convenu que, dans l'intérim, une analyse statistique serait réalisée sur la base des observations soumises et des données disponibles (GEMS Food, FAO) utilisant différentes limites (par exemple, 0,2, 0,4 et 0,7 mg/kg). Le Comité s'appuiera sur cette analyse pour décider de l'adoption d'une approche double. Il a été noté que l'analyse devrait fournir des informations sur le pourcentage d'échantillons rejetés utilisant des limites maximales différentes pour les espèces commercialisées internationalement en quantités significatives.

142. La délégation danoise a souligné qu'il fallait obtenir davantage de données et d'informations sur les espèces de poissons faisant l'objet d'un commerce international. A cet égard, il a été noté que les données devraient être transmises conformément au mode de présentation GEMS Food.<sup>68</sup> Le Comité a accepté la proposition de la délégation danoise de collecter des données et de procéder à une analyse statistique des données sur la concentration du plomb dans les espèces de poissons commercialisées de façon significative (identifiées par leur nom latin) susceptibles de causer des problèmes au niveau du commerce international (par exemple, le thon, le saumon, le maquereau, le cabillaud, le hareng, le lieu et la sardine).

### **OBSERVATIONS SUR LES LIMITES MAXIMALES POUR LE PLOMB DANS LE LAIT ET LES MATIÈRES GRASSES DU LAIT SOUMISES EN RÉPONSE À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2002/10-FAC (Point 16 b de l'ordre du jour)<sup>69</sup>**

143. Le Comité a noté que, à sa vingt-quatrième session (juillet 2001), la Commission du Codex Alimentarius a adopté les limites maximales pour le plomb dans le lait (0,02 mg/kg) et dans les matières grasses (0,1 mg/kg), en tant que textes définitifs Codex et demandé que le CCFAC réévalue les limites dans une prochaine réunion.<sup>70</sup>

---

<sup>68</sup> <http://www.who.int/fsf/Chemicalcontaminants/index2.htm>. La base de données GEMS/Food est également accessible par le site <http://sight.who.ch/>

<sup>69</sup> Observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2002/10-FAC par le Danemark et la Nouvelle Zélande (CX/FAC 03/27).

<sup>70</sup> ALINORM 01/41, par. 121.

144. Conformément à la recommandation de la Commission, le CCFAC a décidé, à sa trente-quatrième session, de solliciter des observations sur les limites maximales adoptées pour le plomb dans le lait et dans les matières grasses pour examen à sa présente session.<sup>71</sup>

145. Différentes délégations ont suggéré de supprimer la limite maximale de 0,1 mg/kg pour les matières grasses du lait, ce produit ne contribuant pas de façon significative à l'apport total du plomb.

146. Différentes délégations ont suggéré la suppression de la note de bas de page sur la limite maximale du plomb dans le lait qui énonce que “pour les produits laitiers, un facteur de concentration approprié devrait être appliqué”. Cette note est considérée comme ambiguë et trop vaste. À titre de compromis, le Comité est convenu de modifier la note de bas de page pour indiquer qu'un facteur de concentration s'applique “ pour les produits laitiers partiellement ou entièrement déshydratés”.

147. Certaines délégations ont aussi suggéré de supprimer totalement la limite maximale du plomb dans le lait, celui-ci ne contribuant que faiblement à l'apport de plomb de toutes origines. Toutefois d'autres délégations étaient d'avis que, compte tenu des évaluations du JECFA, la limite devrait être maintenue parce que le lait contribue de façon notable à l'exposition par le régime alimentaire, en particulier chez les nourrissons et les jeunes enfants.

148. Le Comité a décidé d'informer la Commission que la limite de 0,02 mg/kg pour le plomb dans le lait devrait être maintenue et de modifier la note de bas de page comme suit “un facteur de concentration s'applique au lait partiellement ou entièrement déshydraté”. Le Comité a également décidé d'informer la Commission que la limite actuelle pour le plomb dans les matières grasses du lait (0,1 mg/kg) devrait être supprimée.

149. L'Inde désapprouve l'établissement d'une limite pour le plomb dans le lait car non justifiée scientifiquement et exprime ses réserves.

#### **AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR LE PLOMB (Point 16c de l'ordre du jour)<sup>72</sup>**

150. À sa trente-quatrième session, le CCFAC est convenu<sup>73</sup> qu'un groupe de rédaction présidé par les États-Unis élaborerait un avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb, sous réserve de confirmation par le Comité exécutif. À sa cinquantième session, le Comité exécutif a approuvé la proposition en tant que nouvelle activité.<sup>74</sup>

151. Le Comité a noté l'offre de la CE de présenter un texte lors de la prochaine révision du Code d'usages concernant l'exposition au plomb résultant de l'utilisation de la craie de calèche par certaines populations; il a été suggéré que le texte en question soit inclus au document sous un nouveau titre, à savoir “sources de plomb dans les aliments”.

---

<sup>71</sup> ALINORM 03/12, par. 137.

<sup>72</sup> CX/FAC 03/28 et observations soumises par la Pologne (CX/FAC 03/28-Add. 1) et la CE (CRD 18).

<sup>73</sup> ALINORM 03/12, par. 138.

<sup>74</sup> ALINORM 03/3A, Annexe III.

**État d'avancement de l'Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb**

152. Le Comité a transmis le Projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb à la Commission pour adoption préliminaire à l'étape 5 à sa vingt-sixième session (voir Annexe XII).

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉTAIN (point 16d de l'ordre du jour)<sup>75</sup>**

153. À sa trente-quatrième session, le CCFAC est convenu que l'Australie réviserait le Document de travail sur l'étain pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine réunion.<sup>76</sup>

154. Compte tenu des discussions menées au titre du point 16e de l'ordre du jour (voir ci-dessous), le Comité a décidé que le Document de travail avait eu l'utilité souhaitée et par conséquent, a interrompu son examen futur.

**OBSERVATIONS SUR L'AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR L'ÉTAIN SOUMISES EN RÉPONSE À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2002/10-FAC (Point 16e de l'ordre du jour)<sup>77</sup>**

155. À sa trente-quatrième Session, le CCFAC a renvoyé l'avant-projet de limites maximales pour l'étain (200 mg/kg dans les aliments liquides en boîte et 250 mg/kg dans les aliments solides en boîte) pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine réunion.<sup>78</sup>

156. Le Comité est convenu de remplacer la terminologie des "aliments liquides et solides en boîtes" par "aliments en boîtes autres que des boissons" et "boissons en boîte".

157. Le Comité a noté l'opinion que la migration de l'étain était parfois voulue pour la qualité du produit et, dans ces cas précis, l'étain devrait être considéré comme un additif alimentaire (par ex., conditionnement actif).

158. Les représentants de l'OMS et du JECFA ont noté qu'il n'existait pas de dose de référence aiguë pour l'étain et que, selon des données humaines limitées, des concentrations de 150 mg/kg d'étain dans des boissons en boîte et de 250 mg/kg dans d'autres aliments en boîtes, peuvent provoquer une irritation gastrique réversible, uniquement chez un nombre limité de sujets sensibles.

159. Plusieurs délégations se sont exprimées en faveur de concentrations inférieures parce des limites inférieures étaient réalisables dans leurs pays. D'autres ont expliqué que des limites inférieures ne s'imposaient pas et ont demandé que l'avant-projet de limites maximales soit maintenu. Elles ont par ailleurs indiqué que des limites inférieures se traduiraient par des perturbations dans le commerce international.

---

<sup>75</sup> CX/FAC 03/29 et observations soumises par la Pologne, l'Afrique du Sud, CE (CX/FAC 03/29-Add. 1) et la CE (CRD 19).

<sup>76</sup> ALINORM 03/12, par. 147.

<sup>77</sup> Observations soumises en réponse à la Lettre Circulaire CL 2002/10-FAC par le Danemark, CE (CX/FAC 03/30) et la CE (CRD 19).

<sup>78</sup> ALINORM 03/12, par. 146 et Annexe XV.

### **État d'avancement de l'Avant-projet de limites maximales pour l'étain**

160. Le Comité n'ayant pu parvenir à un consensus sur l'avant-projet de limites maximales pour l'étain, a décidé de renvoyer les limites (avec les descripteurs de produits révisés) à l'étape 3 pour observations et nouvel examen à sa trente-sixième session (voir Annexe XIII).

161. Le Comité a décidé de demander au JECFA d'évaluer les concentrations d'étain présentes dans les "aliments en boîtes autres que les boissons" et dans les "boissons en boîtes"; il l'a également prié de déterminer une dose de référence aiguë. Le Comité a noté que de nouvelles données deviendraient disponibles.

162. Le Comité est également convenu qu'un Code d'usages pour la prévention et la réduction de l'étain serait élaboré sous la direction de l'Australie, assistée du Danemark, de la Grèce, des Pays-Bas, des Philippines, de la Pologne, de la Suisse, de la Thaïlande, du Royaume Uni et de la CE, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session.

### **OBSERVATIONS SUR L'AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE CADMIUM SOUMISES EN RÉPONSE À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2002/10-FAC (Point 16f de l'ordre du jour)<sup>79</sup>**

163. À sa trente-quatrième Session, le CCFAC a renvoyé l'avant-projet de limites maximales pour le cadmium présent dans différents produits alimentaires, pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine réunion<sup>80</sup>. Le Comité a également noté que, à sa cinquantième session, le Comité Exécutif a approuvé la proposition du CCFAC d'interrompre les activités engagées sur le projet de limites maximales pour le cadmium présent dans les crustacés, le foie et les rognons.<sup>81</sup>

164. Le Comité a fait siennes les propositions de la délégation japonaise présentées dans ses observations écrites, à savoir, ajouter des numéros de code de produit et apporter des révisions mineures aux descriptions de produits. Le Comité a par ailleurs décidé de renvoyer les limites pour les mollusques, les arachides, le riz et les graines de soja à l'étape 3.

### **État d'avancement de l'Avant-projet de limites maximales pour le cadmium**

165. Le Comité a décidé de renvoyer à l'étape 3 l'Avant-projet de limites maximales pour le Cadmium dans le riz poli, les graines de soja (sèches); les mollusques (y compris les céphalopodes) et les arachides (voir Annexe XIV) pour distribution, observations et nouvel examen à sa trente-sixième session. Ce qui reste de l'avant-projet de limites maximales pour le cadmium a été transmis à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-sixième session, pour adoption préliminaire à l'étape 5 (voir Annexe XIV). La délégation japonaise a fait part de son désaccord quant à l'avancement de cet avant-projet de limites à l'étape 5 étant donné la décision prise par le Comité exécutif à sa quarante-neuvième session<sup>82</sup> et le fait que le Japon avait transmis des données au JECFA afin que celui-ci effectue une évaluation de l'exposition.

---

<sup>79</sup> Observations soumises en réponse à la Lettre Circulaire CL 2002/10-FAC par le Canada (CX/FAC 03/31), Japon, CE (CRD 20).

<sup>80</sup> ALINORM 03/12, par. 143 et Annexe XIV.

<sup>81</sup> ALINORM 03/3A, Annexe IV.

<sup>82</sup> ALINORM 03/3, par. 20 et Annexe II.

**DOCUMENT DE SYNTHÈSE SUR LES DIOXINES ET LES PCB DE TYPE DIOXINE, Y COMPRIS LES INFORMATIONS SUR LES CONCENTRATIONS ET LES MÉTHODES D'ANALYSE DES DIOXINES ET DES PCB DE TYPE DIOXINE (Point 16g de l'ordre du jour)<sup>83</sup>**

166. À sa trente-quatrième session, le CCFAC est convenu qu'un groupe de travail dirigé par les Pays-Bas procéderait à la révision du Document de synthèse sur les dioxines et les PCB de type dioxine, y compris les méthodes d'analyse pour ces substances pour circulation, observations et examen à la présente session. À sa trente-quatrième session, le CCFAC est également convenu de solliciter des informations sur les concentrations de dioxine et de PCB de type dioxine et sur des méthodes d'analyse (détection, confirmation) peu coûteuses, rapides et validées pour examen à sa prochaine session<sup>84</sup>.

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les dioxines et les PCB de type dioxine

167. À sa vingt-quatrième session (novembre 2002), le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) est convenu de solliciter des observations sur les propositions pour la détermination des dioxines et des PCB de type dioxine, pour examen à sa vingt-cinquième session.<sup>85</sup> Suite à la décision du CCMAS, le Comité a décidé de suspendre, provisoirement, l'examen des méthodes d'analyse pour la détermination des dioxines et des PCB de type dioxine, étant entendu que les méthodes seraient transmises au CCFAC pour examen.

Document de synthèse sur les dioxines et les PCB de type dioxine

168. Il a été noté que la concentration des dioxines et des PCB de type dioxine était plus grande dans l'huile de foie de poisson que dans l'huile de la chair du poisson et que les révisions futures du texte devraient prendre en compte cette différence.

169. Le Comité a demandé que les Pays-Bas procède à la révision du document de synthèse sur base des observations écrites soumises pour distribution, observations et examen à sa prochaine session. Le Comité est convenu que le document inclurait une nouvelle section comportant les séries de données sur les concentrations de base des dioxines et des PCB de type dioxine dans l'alimentation humaine et animale aux fins d'identifier les sources de contamination par ces substances.

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES MESURES PRISES À LA SOURCE VISANT À RÉDUIRE LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR LA DIOXINE ET LES PCB DE TYPE DIOXINE (Point 16h de l'ordre du jour)<sup>86</sup>**

170. À sa trente-quatrième session, le CCFAC est convenu qu'un groupe de travail présidé par l'Allemagne procéderait à la révision de l'avant-projet de code d'usages pour les mesures prises à la source visant à réduire la contamination des aliments par la dioxine et les PCB de type dioxine, pour distribution, observations et examen à sa présente session.<sup>87</sup>

---

<sup>83</sup> CX/FAC 03/32 et les observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL2002/10-FAC par le Canada (CX/FAC 03/32-Add.1).

<sup>84</sup> ALINORM 03/12 par. 153.

<sup>85</sup> ALINORM 03/23, par. 5.

<sup>86</sup> CX/FAC 03/33 et observations soumises par l'IBFAN (CX CX/FAC 03/33-Add.1), Malaisie, États-Unis et CE (CRD 21-Rev.1).

<sup>87</sup> ALINORM 03/12, par. 156.

171. Le Comité est convenu que le document serait révisé sous la forme d'un code d'usages sur la base du texte actuel et des observations écrites soumises, en particulier, l'Annexe C de la Convention de Stockholm sur les polluants organiques persistants, qui contient des informations utiles sur les sources et les mesures pour réduire les émissions de dioxine et de PCB de type dioxine.

172. Le Comité est convenu que l'Avant-projet de Code d'usages pour les mesures prises à la source pour réduire la contamination des aliments par la dioxine et les PCB de type dioxine serait élaboré par un groupe de travail présidé par l'Allemagne, assistée de la Belgique, de la Chine, de la Finlande, du Japon, des Pays-Bas, de la CE, du FEFAC et de l'OMS. Le projet sera distribué pour observations et examen ultérieur à la prochaine session.

### **DOCUMENT DE SYNTHÈSE SUR LES CHLOROPROPANOLS (Point 16i de l'ordre du jour)<sup>88</sup>**

173. À sa trente-quatrième session, le CCFAC a demandé qu'un groupe de rédaction présidé par le Royaume-Uni révise le document de synthèse sur les chloropropanols pour distribution, observations et examen approfondi à sa prochaine session.<sup>89</sup> Les observations n'ont pas été sollicitées par manque de temps.

174. Plusieurs délégations ont noté que toutes les références au terme « sauce de soja » devrait se rapporter à « non traditionnellement fermenté » ou (sauce) « hydrolysée par voie acide », étant donné que les chloropropanols ont été identifiés comme contaminant uniquement dans les sauces de protéines végétales hydrolysées par voie acide, mais pas dans la sauce de soja naturellement fermentée. A cet égard, le Comité a noté que le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) procédait à l'élaboration (à l'étape 3) d'une norme Codex pour la sauce de soja, et qu'il avait établi la différence entre les sauces de soja fermentées et non fermentées. D'autres délégations n'ont pas approuvé cette approche, et elles ont indiqué que dans leurs législations nationales, le terme « sauce de soja » ne s'appliquait pas à la sauce de soja obtenue à partir de protéines végétales hydrolysées par voie acide.

175. Le Comité a pris note de la discussion tenue sur cette question à la treizième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie.<sup>90</sup> A cet égard, la délégation thaïlandaise a proposé d'établir une limite maximale de 3-MCPD pour la sauce de soja aux protéines végétales hydrolysées par voie acide au niveau de 1 mg/kg. La délégation thaïlandaise a fait remarquer que cette limite avait été établie dans la législation alimentaire d'un bon nombre des pays importateurs/exportateurs, et a demandé au Comité de commencer la détermination d'une limite et de demander au JECFA d'effectuer une évaluation des risques au niveau proposé. Il s'agit d'une question particulièrement importante étant donné la grande consommation du produit dans la région et des problèmes existant dans le commerce international.

176. De nombreuses délégations et le représentant de la FAO ont souscrit à cette proposition; d'autres délégations ont estimé qu'il fallait davantage de données sur l'exposition à la sauce soja et aux autres produits contribuant à l'apport de 3-MCPD avant d'établir une limite maximale. Il a été noté que d'autres aliments sont aussi susceptibles de contribuer à l'apport total de chloropropanols.

---

<sup>88</sup> CX/FAC 03/34 et CX/FAC 03/34-Add.1 (non distribué).

<sup>89</sup> ALINORM 03/12, par. 160.

<sup>90</sup> ALINORM 03/15, par. 14.

177. A cet égard, la délégation du Royaume-Uni a informé le Comité que de nouvelles études avaient été récemment effectuées sur les concentrations de chloropropanols dans toute une gamme de denrées alimentaires, y compris la sauce de soja et que, dans le courant de l'année prochaine, davantage de données seraient disponibles et permettraient d'effectuer une évaluation des risques dans les pays de la CE.

178. Le Comité n'ayant pas pu parvenir à un consensus sur l'établissement d'une limite maximale de 1 mg/kg pour la sauce soja aux protéines végétales hydrolysées par voie acide, est convenu de reporter l'établissement des limites maximales dans les différentes denrées alimentaires jusqu'à sa prochaine session. La délégation thaïlandaise, soutenue par la délégation philippine, a émis des réserves quant à cette décision.

179. Le Comité est convenu que le Royaume-Uni réviserait le Document de synthèse sur les chloropropanols sur la base des délibérations susmentionnées, des observations écrites soumises et des données qui seront rendues disponibles pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session. Le Comité est aussi convenu que ce document devrait inclure les propositions d'établissement de limites maximales pour les chloropropanols dans les denrées alimentaires pertinentes.

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE DÉOXYNIVALÉNOL, Y COMPRIS LES INFORMATIONS ET LES DONNÉES SOUMISES SUR LA PRÉVALENCE DU DÉOXYNIVALÉNOL DANS LES CÉRÉALES EN RÉPONSE À LA CL 2002/10-FAC (Point 16j de l'ordre du jour)<sup>91</sup>**

180. À sa trente-quatrième session, le CCFAC est convenu qu'un groupe de travail dirigé par la Belgique réviserait le Document de travail sur le déoxynivalénol (DON) pour distribution, observations et examen ultérieur à sa prochaine session. À sa trente-quatrième session, le CCFAC est aussi convenu de demander des informations supplémentaires et des données sur la prévalence du DON dans les céréales ainsi que les résultats de toute étude sur les effets de la transformation pour examen à sa présente session.<sup>92</sup> Le Secrétariat du Codex a noté que ce sujet serait examiné à l'ordre du jour relatif aux mycotoxines dans l'alimentation humaine et animale à sa prochaine session.

181. La délégation grecque, s'exprimant au nom des États membres de la CE présents à la session, a noté que, en ce qui concerne la décontamination, la CE a appuyé l'utilisation de processus de décontamination physique et de procédés de tri mais n'a pas approuvé le recours aux procédés de décontamination chimique.

182. Le Comité a décidé de suspendre l'examen du document de travail et de commencer l'élaboration des limites maximales pour le DON, sous réserve de l'approbation de cette proposition en tant que nouvelle activité par la Commission du Codex Alimentarius. Le Comité est convenu de solliciter par lettre circulaire des propositions pour les limites maximales ainsi que des informations sur les différentes espèces concernées.

---

<sup>91</sup> CX/FAC 03/35 et observations soumises en réponse à la CL 2002/10-FAC par l'Australie, le Canada, l'Uruguay et l'ISDI (CX/FAC 03/35-Add.1) et la CE (CRD 22).

<sup>92</sup> ALINORM 03/12, par.163.

**OBSERVATIONS RELATIVES À LA LISTE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES, CONTAMINANTS ET SUBSTANCES TOXIQUES NATURELLEMENT PRÉSENTES À ÉVALUER EN PRIORITÉ PAR LE JECFA SOUMISES EN RÉPONSE À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2002/10-FAC (point 17 de l'ordre du jour)<sup>93</sup>**

183. À sa trente-quatrième session, le CCFAC est convenu de demander<sup>94</sup> des observations supplémentaires pour ajouts ou amendements à sa liste des substances à évaluer en priorité pour examen à la présente réunion. M. J. Dornseiffen (Pays-Bas) a présenté le rapport du groupe de travail *ad hoc* informel sur les priorités.<sup>95</sup> Il a fait remarquer que, à sa trente-quatrième session, le Comité était convenu que la liste prioritaire devrait couvrir plusieurs années de travail pour permettre une planification à long terme des priorités du JECFA.

184. Le Groupe de travail a proposé d'ajouter les substances suivantes à la liste des priorités du CCFAC:

- Additifs alimentaires: 173 aromatisants, deux enzymes, le stéviolside.
- Contaminants et substances naturellement toxiques: acrylamide.

185. Le Comité a fait remarquer que des données ont été soumises pour toutes les substances inscrites à l'ordre du jour de la soixante et unième réunion du JECFA. Par conséquent, ces substances ont été supprimées de la liste. De plus, le Comité a pris note de la suppression de 2-alkyl-cyclobutanones de la liste sur proposition du représentant de la Commission européenne. Le Comité scientifique pour l'alimentation a conclu récemment que les études toxicologiques disponibles n'étaient pas appropriées pour une évaluation de risques.

186. Le représentant de l'OMS a informé le Comité que la délégation des États-Unis avait transmis une demande d'évaluation pour cinq substances utilisées dans des solutions antimicrobiennes de nettoyage. Compte tenu de la déclaration d'engagement pour la soumission de données, le Comité est convenu de les ajouter à la liste prioritaire, en leur accordant une faible priorité. Le Secrétariat mixte décidera du moment approprié pour l'évaluation de ces substances par le JECFA.

187. La délégation japonaise a informé le Comité que les données sur le stéviolside, y compris les informations sur le processus de fabrication, pourraient être disponibles en temps voulu pour la réunion du JECFA prévue pour le mois de juin 2004. Le Comité a pris note de l'observation de la Chine selon laquelle le Japon serait le pays chef de file pour la soumission des données au Comité d'experts.

188. La délégation philippine a suggéré que le JECFA effectue une évaluation des risques pour la limite maximale de 0,5mg/kg pour le plomb dans le poisson. Le Secrétaire du Secrétariat mixte de la FAO a mentionné la récente réunion du JECFA (cinquante-troisième) au cours de laquelle les experts désignés ont examiné plusieurs scénarios d'exposition, y compris un modèle utilisant les limites maximales proposées par le CCFAC, ou adoptées par la Commission du Codex Alimentarius. Pour toutes les approches évaluées, le Comité d'experts a estimé que le

---

<sup>93</sup> Observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2002/10-FAC par les États-Unis, l'IFU (CX/FAC 03/36) et le Danemark (CRD 23).

<sup>94</sup> ALINORM 03/12, par. 169 et annexe XVI.

<sup>95</sup> CRD 23.

risque dû à l'exposition au plomb par le régime alimentaire était négligeable. Sur la base du rapport<sup>96</sup> et de la monographie<sup>97</sup> de la cinquante-troisième réunion du JECFA, le Secrétaire conjoint (FAO) a indiqué qu'une discussion sur une limite de remplacement de 0,5 mg/kg pour le plomb dans le poisson au sein du CCFAC devrait être possible sans pour autant saisir le JECFA de la question. Le Secrétariat mixte a offert l'assistance voulue avant, et pendant la prochaine réunion.

189. La délégation indienne a suggéré de demander une évaluation des risques pour la limite maximale pour le plomb dans le lait.

190. Le Comité a approuvé la liste prioritaire des additifs, des contaminants et des toxines présentes à l'état naturel proposée pour évaluation par le JECFA, telle que présentée à l'annexe XV. Les substances de très haute priorité ont été indiquées par des notes en bas de page. Le Comité a noté les plans actuels du Secrétariat du JECFA en ce qui concerne ses réunions, y compris une indication du moment où les substances à haute priorité pourraient être inscrites à l'ordre du jour. Le calendrier final dépendrait du calendrier et de la disponibilité des résultats d'une consultation du Programme international sur la sécurité des substances chimiques (PISSC) sur ce qu'on appelle « l'évaluation quantitative des risques », un sujet d'importance pour l'évaluation de l'acrylamide et du carbamate éthylique par le JECFA.

191. Le Comité est convenu de demander au Secrétariat Codex, en coordination avec le Secrétariat mixte, de solliciter d'autres informations sur l'aluminium, la cire d'abeilles et la cire de candelilla. Le Comité est également convenu de demander des observations supplémentaires pour ajouts ou amendements à la liste prioritaire pour examen à sa prochaine session.

## **AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 18 de l'ordre du jour)**

### **AUTRES QUESTIONS**

192. La délégation indienne, soutenue par la délégation philippine, a fait savoir qu'elle n'approuvait pas les procédures utilisées par le CCFAC pour déterminer les limites maximales pour les additifs alimentaires et les contaminants. La délégation indienne a suggéré un partage des responsabilités entre le CCFAC et le JECFA comme cela était pratique courante pour l'établissement de limites maximales ou de teneurs maximales de résidus par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides et le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, respectivement (le JMPR et le JECFA recommandent les limites maximales pour les résidus de pesticides/de médicaments vétérinaires). Du point de vue de la délégation indienne, les avantages pourraient être les suivants:

- Promouvoir l'application la plus large et la plus cohérente de principes scientifiques et de l'analyse des risques en conformité avec l'Objectif 2 du Cadre stratégique du Codex pour 2003-2007;
- Accélérer les délibérations du CCFAC qui pourrait fonder ses travaux sur les recommandations émanant du JECFA relatives aux limites indicatives ou maximales pour les additifs alimentaires et les contaminants;
- Harmoniser les procédés de travail des comités Codex similaires, c'est à dire, le Comité du Codex sur les résidus de pesticides et le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments et;

<sup>96</sup> Rapport technique - no. 896 (OMS)

<sup>97</sup> Additifs alimentaires – no. 44 (OMS)

- La norme en résultant faciliterait les efforts déployés pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments et promouvoir des pratiques commerciales équitables.

### **TRAVAUX FUTURS**

193. Le Comité a noté que les questions suivantes seraient inscrites pour examen à sa trente-sixième session:

#### **Document de Travail sur l'acrylamide**

194. Le Comité est convenu qu'un groupe de rédaction, dirigé par le Royaume-Uni et les États-Unis (sous réserve de confirmation), avec l'assistance de l'Australie, l'Irlande, le Japon, la Suisse, les Pays-Bas, la CE, l'INC et l'OMS, préparerait un document de travail sur l'acrylamide pour distribution, observations et examen à sa trente-sixième session.

195. À cet égard, le Comité a noté les difficultés rencontrées par certains pays pour identifier et mesurer l'acrylamide et d'autres contaminants, étant donné notamment que les enfants sont une population susceptible de consommer davantage certains des aliments concernés par l'exposition à l'acrylamide. Le Comité a noté qu'une assistance était nécessaire, y compris de la part de la FAO et de l'OMS, afin de renforcer les capacités dans ce domaine, en particulier dans les pays en développement.

#### **Demande de données sur la contamination du sorgho par les mycotoxines**

196. À la demande de la délégation soudanaise, le Comité est convenu de solliciter des informations et des données sur la contamination du sorgho par les mycotoxines pour examen à sa trente-sixième session.

### **DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 19 de l'ordre du jour)**

197. Le Comité a été informé que la trente-sixième session du Comité du Codex sur les additifs et contaminants se tiendrait aux Pays-Bas en 2004 sous réserve de consultations entre les Secrétariats des Pays-Bas et du Codex.

## APPENDICE

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET  
LES CONTAMINANTS

## ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	SUITE À DONNER:	DOCUMENT DE RÉFÉRENCE (ALINORM 03/12A)
Projets de révision de l'Appendice au tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	8	26ème session Commission du Codex Alimentarius	Par. 56 et Annexe III
Projet de révision de la Norme générale Codex pour les aliments irradiés	8	26ème session Commission du Codex Alimentarius	Par. 78 et Annexe V
Projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par la patuline du jus de pomme et du jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons	8	26ème session Commission du Codex Alimentarius	Par. 123 et Annexe IX
Projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines, y compris les annexes sur l'ochratoxine A, la zéaralénone, les fumonisines et les tricothécènes	8	26ème session Commission du Codex Alimentarius	Par. 127 et Annexe X
Projets et Avant-projets de révision du SIN pour les additifs alimentaires	8 et 5/8	26ème session Commission du Codex Alimentarius	Par. 96, 99 et Annexe VII
Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (Catégories I et II) découlant de la cinquante-neuvième réunion du JECFA	5/8	26ème session Commission du Codex Alimentarius	Par. 94 et Annexe VI
Projet de limite maximale pour le plomb dans le poisson	6	Observations 36ème session CCFAC	Par. 140-142 et Annexe XIII, ALINORM 03/12
Projets et Avant-projets de révision du Tableau 1 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	6 et 3	Observations 36ème session CCFAC	Par. 53

<b>OBJET</b>	<b>ÉTAPE</b>	<b>SUITE À DONNER:</b>	<b>DOCUMENT DE RÉFÉRENCE (ALINORM 03/12A)</b>
Avant-projet de principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants	5	26ème session Commission du Codex Alimentarius Observations 36ème session CCFAC	Par. 28 et Annexe IV
Avant-projet de révision du Système de classification des denrées alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	5	26ème session Commission du Codex Alimentarius Observations 36ème session CCFAC	Par. 51 et Annexe II
Avant-projet de principes pour l'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments	5	26ème session Commission du Codex Alimentarius Observations 36ème session CCFAC	Par. 119 et Annexe VIII
Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines	5	26ème session Commission du Codex Alimentarius Observations 36ème session CCFAC	Par. 136 et Annexe XI
Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb	5	26ème session Commission du Codex Alimentarius Observations 36ème session CCFAC	Par. 152 et Annexe XII

OBJET	ÉTAPE	SUIVE À DONNER:	DOCUMENT DE RÉFÉRENCE (ALINORM 03/12A)
Avant-projet de limites maximales pour le cadmium	5	26ème session Commission du Codex Alimentarius Observations 36ème session CCFAC	Par. 165 et Annexe XIV
	3	Observations 36ème session CCFAC	
Avant-projet de limites maximales pour l'étain	3	Observations 36ème session CCFAC	Par. 160 et Annexe XIII
Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines	2/3	Chine Observations 36ème session CCFAC	Par. 133
Avant-projet de Code d'usages pour les mesures prises à la source pour réduire la contamination des aliments par les dioxines et les PCB de type dioxine	2/3	Allemagne Observations 36ème session CCFAC	Par. 172
Avant-projet de révision du Préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	1/2/3	26ème session Commission du Codex Alimentarius Suisse Observations 36ème session CCFAC	Par. 47-48
Avant-projet de Code d'usages pour l'utilisation sans risques du chlore actif	1/2/3	26ème session Commission du Codex Alimentarius Danemark Observations 36ème session CCFAC	Par. 67-68

OBJET	ÉTAPE	SUIVE À DONNER:	DOCUMENT DE RÉFÉRENCE (ALINORM 03/12A)
Avant-projet de révision des limites indicatives pour les radionucléides dans les aliments, applicables dans le commerce international à la suite d'une contamination nucléaire accidentelle (CAC/GL 5-1989), y compris des limites indicatives en cas d'utilisation à long terme	1/2/3	26ème session Commission du Codex Alimentarius AIEA/Finlande Observations 36ème session CCFAC	Par. 84
Avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines dans les amandes, les noisettes et les pistaches	1/2/3	26ème session Commission du Codex Alimentarius Observations 36ème session CAC	Par. 129
Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par l'étain	1/2/3	26ème session Commission du Codex Alimentarius Australie Observations 36ème session CCFAC	Par. 162
Avant-projet de limites maximales pour le déoxynivalénol	1/2/3	26ème session Commission du Codex Alimentarius Observations 36ème session CCFAC	Par. 182
Mesures à prendre du fait de modifications apportées aux DJA et à d'autres recommandations d'ordre toxicologique	-----	Observations 36ème session CCFAC	Par. 15-16 et 36-37
Document de travail sur les auxiliaires technologiques et les supports	-----	Suisse Observations 36ème session CCFAC	Par. 60
Document de travail sur l'harmonisation des termes employés par le Codex et le JECFA pour les sous-catégories fonctionnelles et les fonctions technologiques	-----	Codex Observations 36ème session CCFAC	Par. 101

<b>OBJET</b>	<b>ÉTAPE</b>	<b>SUITE À DONNER:</b>	<b>DOCUMENT DE RÉFÉRENCE (ALINORM 03/12A)</b>
Tableau 1 de l'Avant-projet de norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments	-----	Pays-Bas/Codex Observations 36ème session CCFAC	Par. 110
Limite maximale pour la patuline dans le jus de pomme et le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons	-----	Observations 36ème session CCFAC	Par. 125
Document de travail sur les aflatoxines dans les fruits à coque, y compris informations soumises sur la contamination par les aflatoxines et sur les méthodes d'analyse permettant de détecter les aflatoxines dans les fruits à coque	-----	Iran Observations 36ème session CCFAC	Par. 131
Limites maximales pour le plomb dans le lait et les matière grasses du lait	-----	26ème session Commission du Codex Alimentarius	Par. 148
Document de synthèse sur les chloropropanols	-----	Royaume-Uni Observations 36ème session CCFAC	Par. 179
Liste des additifs alimentaires, contaminants et substances toxiques naturellement présentes à évaluer en priorité par le JECFA	-----	Observations 36ème session CCFAC	Par. 184 – 191 et Annexe XV
Document de travail sur l'acrylamide	-----	Royaume-Uni Observations 36ème session CCFAC	Par. 194
Contamination du sorgho par les mycotoxines	-----	Observations 36ème session CCFAC	Par. 196
Document de synthèse sur les dioxines et les PCB de type dioxine	-----	Pays-Bas Observations 36ème session CCFAC	Par. 169

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

Chairman of the Session:  
Président de la Session:  
Presidente de la Reunión:

Mr. Edwin F.F. Hecker  
Ministry of Agriculture, Nature  
Management and Fisheries  
P.O. Box 20401  
2500 EK Den Haag  
The Netherlands  
Tel.: + 31.70.378.5686  
Fax: + 31.70.378.6141  
E-mail: info@codexalimentarius.nl

**AUSTRALIA**

Dr. Paul Brent  
Food Standards Australia New Zealand  
55, Blackall street Barton ACT.  
AUSTRALIA  
Tel: +612 62712279  
Fax: +612 62712278  
E-mail: paul.brent@foodstandards.gov.au

Dr. Simon Brooke-Taylor  
Director/ Principal Consultant  
Brooke-Taylor & Co Pty. Ltd.  
2, Joseph Street  
Woonona NSW 2517  
AUSTRALIA  
Tel: +612 4283 4257  
Fax: +612 4283 4257  
E-mail: simon@brooketaylor.com.au

**AUSTRIA**

Mr.Dr. Oswald Kraeutler  
Head of Department 12  
AGES LUVIE  
Kinderspitagasse 15  
1090 WIEN  
AUSTRIA  
Tel: 0043-1-40490 27850  
Fax: 0043-1-40490 9278  
E-mail: oswald.kraeutler@luevie.ages.at

**BELGIUM**

Mrs. Dr. Christine Vinx  
Federal Government service  
Public Health Safety of the Food Chain and  
Environment  
Boulevard Pachéco 19 Bte 5  
B-1010 Brussel  
BELGIUM  
Tel: + 32 22 10 4837  
Fax: + 32 22 10 4816  
E-mail : Christine.vinx@health.fgov.be

**BOTSWANA**

Mr. Abdul Rahamani A. Napinda  
Director of Standards  
Botswana Bureau of Standards  
Private Bag BO 48  
Gaborone,  
Botswana  
Tel. : +267 3164044  
Fax. : +267 3164042  
Email. : a.napinda@bobstandars.bw

Mr Hussein H.T. Tarimo  
Secretary National Control Board  
Principal Scientific Officer  
Food Control Unit  
Ministry of Health  
Private Bag 00269  
Gaborone,  
Botswana  
Tel. : +267 3974351  
Fax : +267 3974354  
Email : nfcbgabs@global.bw

Mr Charles M. Mokgobinyane  
 Assistant Scientific Officer  
 Food Control Unit  
 Ministry of Health  
 Private Bag 00269  
 Gaborone,  
 Botswana  
 Tel. : +267 3974351  
 Fax. : +267 3974354  
 Email.: nfcbgabs@global.bw

Mrs. Keolebogile Segomelo-kibuuka  
 Senior Standards Officer  
 Botswana Bureau of Standards  
 Private Bag BO 48  
 Gaborone,  
 Botswana  
 Tel. : +267 3164044  
 Fax. : +267 3164042  
 Email. : k\_segomelo@bobstandards.bw

#### **BRAZIL**

Cintia Ayako Nagano  
 Food Engineer  
 Brazilian Health Surveillance Agency  
 Ministry of Health  
 SEPN 515, Bloco B ed. Ômega, 3 Andar  
 Brasilia  
 BRAZIL  
 Tel : +55 61 448 1116  
 Fax : +55 61 448 1080  
 E-mail : cintia.ayako@anvisa.gov.br

Ester Aguiar  
 Medica Veterinaria  
 Ministerio de Agricultura, Pecuaria e  
 Abastecimento  
 Esplanada dos Ministerios, Bloco D,  
 ALA/B 1 Andar  
 Sala 116  
 Brasilia  
 BRAZIL  
 Tel : +55 61 218 2438  
 Fax : +55 61 218 2727  
 E-mail : eaguiar@agricultura.gov.br

#### **CAMEROUN**

Mr. Remy Mbang A Moudon  
 Sous-Directeur Hygiene Publique et  
 Assainissement MINSANTE  
 B.P. 11009  
 Yaounde  
 CAMEROUN  
 Tel: +237 2239348  
 Fax: +237 2224419  
 E-mail: remymoundon@yahoo.fr

#### **CHINA**

Dr. Junshi Chen  
 Scientist  
 Institute of Nutrition and Food Safety, Chinese  
 Center for Disease Control and Prevention  
 29 Nanwei Rd  
 Beijing 100050  
 CHINA  
 Tel: +8610.63187585  
 Fax: +8610 63011875  
 E-mail: jschen@95777.com

Mr. Jianrong Wang  
 Deputy Director General  
 Department of Health Legislation and Inspection,  
 Ministry of Health P.R. China  
 No 1 Xizhimenwai Nanlu  
 Beijing 100044  
 CHINA  
 Tel: +8610 68792510  
 Fax: +8610 68792387  
 E-mail: wjr2510@yahoo.com.cn

Mr. Danzhou Tang  
 Director  
 Animal Plant Foodstuffs Inspection Center of  
 Tianjing  
 CIQ of P.R.C.  
 300201 Tianjin  
 CHINA  
 Tel: +86-2228375869  
 Fax: +86-2228375869  
 E-mail: tdzwh@163.com

Dr. Yongning Wu  
 Professor and Director  
 Department of Monitoring and Control for  
 Contaminants  
 National Institute of Nutrition and Food Safety,  
 Chinese Center for Disease Control and  
 Prevention  
 29 Nanwei Road  
 10050 Beijing  
 CHINA  
 Tel: +86 10 83164557  
 Fax: +8610 63011875  
 E-mail: wuyn@public.bta.net.cn

Mr. Yibing Zhang  
 Director of Department  
 Department of Science and Technology  
 Quangxia Road 70  
 Qingdao 266002  
 CHINA  
 Tel: +86 532 2671054  
 Fax: +86 532 2671054  
 E-mail: zhangyibing@163.com

Dr. Samuel Tze-Kiu Yeung  
 Senior Medical Officer  
 Food and Environmental Hygiene Department  
 45 F, Queensway Government Offices  
 66, Queensway  
 Hong Kong  
 CHINA  
 Tel: +852 2867 5508  
 Fax: +852 2536 9731  
 E-mail: stkyeung@fehd.gov.hk

Mr. Zhao hui Ma  
 Food Health Inspection Department  
 Beijing Institute of Health Inspection  
 No. A1 zhongfang Street,  
 Chaoyang District Beijing  
 CHINA  
 Tel:+ 86-10 65007149  
 Fax: 86-10 65007127  
 E-mail:cuiweima@sina.com

## CZECH REPUBLIC

Daniela Winklerova  
 Head of National Reference Laboratory on Food  
 Additives  
 National Institute of Public Health  
 Srobarova 48  
 CZ 100 42 Prague 10  
 CZECH REPUBLIC  
 Tel: +42.02.670.82.41  
 Fax: +42.02.670.82.318  
 E-mail: winklerova@szv.cz

Spelina Vladimir  
 Head of the Laboatory  
 Nat. Inst. Of Public Health  
 CZECH REPUBLIC  
 Tel: +420267032763  
 E-mail: v.spelina@szv.cz

## DENMARK

Mrs. Bente Fabech  
 Scientific Adviser  
 Danish Veterinary and Food Administration  
 Morkhoj Bygade 19  
 DK 2860 Sorborg  
 DENMARK  
 Tel: +45 33 95 6195  
 Fax: +45 43 95 6695  
 E-mail: bfa@fdir.dk

Mrs. Inge Meyland  
 Senior Scientific Adviser  
 Danish Veterinary and Food Administration  
 Morkhoj Bygade 19  
 DK 2860 Soborg  
 DENMARK  
 Tel: +45.33.956.100  
 Fax: +45.33.956.028  
 E-mail: IME@FDIR.DK

Mrs. Hanne Juel Christoffersen  
 Scientific Adviser  
 Danish Veterinary and Food Administration  
 Morkhoj Bygade 19  
 DK-2860 Soborg  
 DENMARK  
 Tel: +45 33 95 6000  
 Fax: +45 33 95 6060  
 E-mail: hjc@fdir.dk

**EGYPT**

Mr. Keshtah Mohamed  
 Egyptian Embassy  
 Diplomatic attache  
 Dar Es Salaam  
 TANZANIA  
 Tel: 2117622  
 Fax: 2113591  
 e-mail: salsohaa@hotmail.com

**ETHIOPIA**

Mr. Gashaw Workneh  
 Quality Manager  
 National Codex Officer  
 Quality and Standards Authority of Ethiopia  
 P.O.Box 2310  
 Addis Ababa  
 ETHIOPIA  
 Tel: +251 1 460858  
 Fax: +251 1 460880  
 E-mail: qsae@telecom.net.et

**FINLAND**

Dr. Anja Hallikainen  
 Senior Scientific Officer, Ph. D.  
 National Food Agency  
 P.O.Box 28  
 FIN-00581 Helsinki  
 FINLAND  
 Tel: +358.50 3868433  
 Fax: +358.9.3931592  
 E-mail: anja.hallikainen@nfa.fi

Ms. Harriet Wallin  
 Senior Officer Food Control  
 National Food Agency  
 P.O. Box 28  
 FIN- 00581 Helsinki  
 FINLAND  
 Tel: +358.9.3931557  
 Fax: +358.9.3931593  
 E-mail: harriet.wallin@nfa.fi

Mr. Esko Niemi  
 Head of Section  
 Finnisch Customs Laboratory  
 Tekniikantie 13  
 FIN-02150 Espoo  
 FINLAND  
 Tel: +358.9.6141mo  
 Fax: +358.9.463.383  
 E-mail: esko.niemi@tulli.fi

**GERMANY**

Mr. Hermann Brei  
 Regierungsdirektor  
 Bundesministerium für Verbraucherschutz,  
 Ernährung und Landwirtschaft  
 Rochusstrasse 1  
 D-53123 Bonn-Duisdorf  
 GERMANY  
 Tel: +49.228.529.4655  
 Fax: +49.228.529.4842  
 E-mail: hermann.brei@bmvel.bund.de

Dr. Heino Rosner  
 Member  
 Federal Office for Protection of Consumers and  
 Food Safety  
 Rochusstrase 65  
 D-53123 Bonn  
 GERMANY  
 Tel: +49 0 28 6198 226  
 Fax: +49 0 28 6198 120  
 E-mail: Heino.Rosner@bvl.bund.de

**GHANA**

Mr. Jonathan Martey  
 Principal Regulatory Officer  
 Food and Drugs Board  
 P.O.Box CT 2783  
 Cantonments Accra  
 GHANA  
 Tel: +233 21 660489  
 Fax: +233 21 660389  
 E-mail: fdb@ghana.com

**GREECE**

Dr. Konstantinos Malidis  
 Researcher of Technology  
 Inst. of Agriculture Products  
 1 S. Venizelostr.  
 Athens 14123  
 GREECE  
 Tel: 0030 210 2945940  
 Fax: 0030 210 2940740  
 E-mail: itap@otenet.gr

Mr. George Argyrakos  
Greek Ministry of Agriculture  
Acharnon 2  
10176 Athens  
GREECE  
Tel: +30 21 02 124 273  
Fax: + 30 21 05 238 337  
E-mail: ax2u051@minagric.gr

**HUNGARY**

Dr. Judit Sohár  
Head of Department of Food Additives and  
Contaminants  
National Institute of Food Hygiene and Nutrition  
"Fodor József" National Centre of Public Health  
P.O.Box. 52  
H-1097 Budapest, Gyali ut 3/a  
HUNGARY  
Tel: +36.1.215.5293  
Fax: +36.1.215.5293  
E-mail: h13114soh@ella.hu

Dr. K. Szerdahelyi  
Senior Counsellor  
Ministry of Agriculture and Regional  
Development  
PO.Box 1,  
Kossuth L. ter 11  
H-1860 Budapest  
HUNGARY  
Tel: +36 1 301 4110  
Fax: +36-1 301 4808  
E-mail: tanya.szerdahelyi@fvm.hu

**INDIA**

Mr. Aditya K. Jain  
AE QPM  
National Dairy Development Board  
Anand  
INDIA  
Tel: +91 02692 226256  
Fax: +91 02692 260157  
E-mail: aditya@nddb.coop

**INDONESIA**

Mr. Subandrid  
First Secretary  
Indonesia Embassy Dar Es Salaam  
P.O. Box 572  
Dar es Salaam  
TANZANIA  
Tel: +2119119  
Fax: +215849  
e-mail: kbridsm@raha.com

**IRAN**

Dr. Hassan Yazdanpanah  
Head of Iran CCFAC  
School of Pharmacy Shaheed Beheshti  
Univ. Med.sc.  
P.O. Box 14155-6153  
Tehran  
IRAN  
Tel: +98 218 77 3523  
Fax: +98 218 79 5008  
E-mail: hasyazdan@yahoo.com

Mr. Mir Behrouz Gheibi  
DG Pistachio Affairs of codex Committee on  
Fruite and Vegetables  
Minstry of Jihad e Agriculture  
IRAN  
Tel: +98 216 499 119  
Fax: +98 216 499 118  
E-mail: b.ghaibi@agri.jahad.org

Dr. A. Majid Cheraghali  
General Director, Food and Drug Control Labs  
Ministry of Health  
Teharan  
IRAN  
Tel: +98 216 406174  
Fax: +98 216 404330  
E-mail: m.cheraghali@BMSU.AC.IR

Dr. Mehrdad Tajkarimi  
Export of industrial investingation office, Dairy  
Industries  
Company from Iran  
57, West Ghobadianst. Valimen Asr. Ave  
Tehran  
IRAN  
Tel: +98 218 790 962  
Fax :+98 218 786507  
E-mail:iidp@irandairy.com

Mr. Vahid Mofid  
 General director Food Hygienic, Cosmetic  
 Supervision Dept.  
 Ministry of Health and Medical Education  
 13145 719 Tehran  
 IRAN  
 Tel: +9821 6467 494  
 Fax: +9821 6467 265  
 E-mail: mofid@hbi.dmr.or.ir

Dr. Shahriar Dabirian  
 Export of industrial investigation office, Dairy  
 Industries  
 Company from Iran  
 57, West Ghobadianst. Valimen Asr. Ave  
 Tehran  
 IRAN  
 Tel: +98 216 809252  
 Fax :+98 216 80584  
 E-mail :lab-the-gegan@ani.sa.com

#### IRELAND

Dr. Iona Pratt  
 Chief Specialist in Toxicology  
 Food Safety Authority of Ireland  
 Abbey Court, Lower Abbey street  
 Dublin 1  
 IRELAND  
 Tel: +35 31 817 1355  
 Fax: +35 31 817 1301  
 E-mail: ipratt@fsai.ie

#### JAPAN

Dr. Yukiko Yamada  
 Director for International Affairs  
 Food Research  
 National Food Research Institute  
 2-1-12 Kannondai  
 Tsukuba 305-8642  
 JAPAN  
 Tel: +81 29-838 8017  
 Fax: +81 29-838-8005  
 E-mail: yukiko.yamada@affrc.go.jp

Mr. Hidehiko Hagiwara  
 Deputy Director  
 Standards and Labeling Division, General Food  
 Policy Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry  
 and Fisheries  
 1 2 1 Ohiyoda  
 100 8950 Chiyoda-ku, Tokyo  
 JAPAN  
 Tel: +81 3642 8111  
 Fax: +81 3 3501 0580  
 E-mail: hidehiko-hagiware@nm.maff.gr.jp

Mr. Kenj Asakura  
 Deputy Director  
 Corp Production Devison, Agricultural  
 Production Bureau, Ministry of Agriculture,  
 Forestry and Fisheries  
 121 Kasumigaseki  
 Tokyo  
 JAPAN  
 Tel: +81.3.3591 4958  
 Fax: +81.3.3502 0869  
 E-mail: [HYPERLINK](mailto:HYPERLINK)  
 "mailto:kenji\_asakura@nm.maff.go.jp"  
[kenji\\_asakura@nm.maff.go.jp](mailto:kenji_asakura@nm.maff.go.jp)

Mr. Masato Fukushima  
 Deputy Director  
 Consumption Improvement Division  
 121 Kasumigaseki  
 100 8950 Chiyoda-ku Tokyo  
 JAPAN  
 Tel: +81 3 3501 3796  
 Fax: +81 3 3502 5370  
 E-mail: masato\_fukushima@syokuryo.maff.go.jp

Mr. Hiroyuki Sasaki  
 Section Chief  
 Processing and Marketing Division  
 Fisheries agency  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda\_ko  
 Tokyo 100-8907  
 JAPAN  
 Tel: +81 3 3501 1961  
 Fax:+81 3 3591 6867  
 E-mail: hiroyuki\_sasaki@nm.maff.go.jp

Mr. Toshifumi Fujita  
 Section Chief  
 International Affairs Division,  
 Standard and Labeling Department,  
 Center for Food and Quality, Labeling and  
 Consumers Services Headquarters  
 Kitafukuro-cho 1 21 2  
 220 9731 Saitama City, Saitama  
 JAPAN  
 Tel: +81 48 600 2375  
 Fax: +81 48 600 2373  
 E-mail: toshifumi-fujita@cfg/cs.go.jp

Dr. Rie Masho  
 Technical Advisor  
 Center for Environmental Information Science  
 Kundan-minami 4 7 24  
 102 0074 Chiyada-ku, Tokyo  
 JAPAN  
 Tel: +81 3 3265 3916  
 Fax: +81 3 3234 5407  
 E-mail: masho@ceis.or.jp

#### **KENYA**

Mr. Joseph K. Keeru  
 Senior Principal Standards Officer  
 P.O. Box 54974  
 Nairobi-00200  
 KENYA  
 Tel : +254 2 502210  
 Fax : +254 2 609660  
 e-mail : HYPERLINK "mailto:info@kebs.org"  
[info@kebs.org](mailto:info@kebs.org)

Dr. J.P. Nttiuli  
 Deputy director of Veterinary Services  
 P.O.Box 00625,  
 Kangemi,  
 Ken Ya  
 Tel: +254 2 631289  
 Fax:+254 2 631273

Ms. Elizabeth M. Maindi  
 Chief Principal Quality Assurance Officer  
 Kenya Bureau of Standards  
 P.O. Box 54974  
 Nairobi-00200  
 KENYA  
 Tel : +254 2 502210  
 Fax : +254 2 609660  
 e-mail : HYPERLINK "mailto:info@kebs.org"  
[info@kebs.org](mailto:info@kebs.org)

Mr. Joel N. Gikubu  
 Senior Principal Laboratory Analyst  
 Kenya Bureau of Standard  
 P.O. Box 54974  
 Nairobi-00200  
 KENYA  
 Tel : +254 2 502210  
 Fax : +254 2 609660  
 e-mail : HYPERLINK "mailto:info@kebs.org"  
[info@kebs.org](mailto:info@kebs.org)

#### **KOREA, REPUBLIC OF**

Dr. Meehye Kim  
 Chief Research scientist  
 Korea Food and Drug Administration  
 5 Nokbun-dong  
 Eunpyung gu, Seoul  
 KOREA  
 Tel: 82 2 380 1670  
 Fax: 82 2 382 4892  
 E-mail:meehkim@kfda.go.kr

Ms. Woojung Kwon  
 Senior researcher  
 Ministry of Health and Welfare  
 5 Nok Bun Dong  
 Eunpyoung ku, Seoul  
 KOREA  
 Tel: 82 2 380 1558  
 Fax: 82 2 383 8321  
 E-mail: HYPERLINK "mailto:wjkwon@"  
[wjkwon@](mailto:wjkwon@) mohw.go.kr

Dr. Kil Jin Kang  
 Researcher  
 Rep. Of Korea  
 5 Nok Bon Dong, Eun Pyoung Ku  
 122-704 Seoul  
 KOREA  
 Tel: +82 2 380 1665  
 Fax: +82 2 382 4892  
 E-mail: kjkang@kfda.go.kr

Dr. Hae Jung Yoon  
 Senior Researcher  
 5 Nokbun Dong  
 Eunpyoung-Ku, Seoul  
 KOREA  
 Tel: 82-2 380 1687  
 Fax: 82 2 354 1399  
 E-mail: HYPERLINK "mailto:hjyoon@kfda.go.kr"  
[hjyoon@kfda.go.kr](mailto:hjyoon@kfda.go.kr)

Dr. Yang-Hee Cho  
 Head Researcher  
 59-1 Noryangin-Dong  
 Dong jak-Gu, Seoul  
 KOREA  
 Tel :0082 2 2194 7339  
 Fax : 0082 2 824 763  
 E-mail: HYPERLINK  
 "mailto:choyh@khidi.or.kr"  
[choyh@khidi.or.kr](mailto:choyh@khidi.or.kr)

**MALAYSIA**

Ms Nik Mohd.Salleh  
 Principal Assistant Director  
 Food Quality Control Division, Department of  
 Public Health, Ministry of Health Malaysia  
 3rd Floor Block B, Health Offices Complex,  
 Jalan Cenderasar, 50590 Kuala Lumpur  
 MALAYSIA  
 Tel:+603-2684 6601  
 Fax: +603-2694 6517  
 E-mail: shabnam@moh.gov.my

Mr. Abdullah Ariffin  
 Regional Manager (Africa)  
 Malaysian Palm Oil Board  
 21, El Aanab Street  
 El Mohandessine, Giza  
 EGYPT  
 Tel: +202-7610174  
 Fax: +202-7610174  
 E-mail: mpobcai@access.com.eg

Mr. Jamal Khair Hashim  
 Principal Assistant Director  
 Food Quality Control Division, Department of  
 Public Health,  
 Ministry of Health Malaysia 5  
 3<sup>rd</sup> Floor Block B, Health Offices Complex  
 Jalan Ceuderarsari, 50590 Kuala Lumpur  
 MALAYSIA  
 Tel: +03 2694 6601  
 Fax: +03 2694 6517  
 E-mail: jamalkhair.@yahoo.com

Ms. Sharidah Yusoff  
 Regulatory Manager  
 C/o Federation of Malaysia Manufacturers Wisma  
 FMM, 3 persiarah Dagong PJU 9,  
 Bandar Sri Damansara, 5200 Kuala Lumpur  
 MALAYSIA  
 Tel: +03 79554466  
 Fax: +03 79573645  
 E-mail: Sharidah.Yusoff@my.nestle.com

**MOROCCO**

Mr. Omar El Guermaz  
 Chef de la Division Technique  
 Laboratoire Officiel  
 Ministere de l'Agriculture et du Developpement  
 Rural  
 25, Rue Nichakra Rahaf Casablanca  
 MOROCCO  
 Tel:+ 21222 302196  
 Fax: + 21222 301972  
 E-mail: loarc@casanet.net.ma

Mr. Najib Layachi  
 Processed Food Department Head Etablissement  
 autonome de controle et de Coordination  
 Des Exportations  
 Casablanca  
 MOROCCO  
 Tel:+212 2244 2550  
 Fax: +212 2230 5168  
 E-mail: layachi@eacce.org.ma

Mr. Hammadi Chimi  
 Professeur Enseignant chercheur  
 Institute Agronomique and Veterinary Hassan II  
 Rabat  
 MOROCCO  
 Tel: +212 3768 2844  
 Fax: 212 3768 2844  
 E-mail: h.chimi@iav.ac.ma

**NETHERLANDS**

Mr. Joop W. Dornseiffen  
 Senior Policy Officer  
 Ministry of Health, Welfare and Sport,  
 Directorate Nutrition and Health Protection  
 P.O. Box 20350  
 2500 EJ The Hague  
 THE NETHERLANDS  
 Tel: +31.70.3406961  
 Fax: +31.70.3405554  
 E-mail: jw.dornseiffen@minvws.nl

Dhr. dr. R.M.C. Theelen  
 Ministry of Agriculture, Nature Management and  
 Fisheries  
 P.O. Box 20401  
 2500 EK The Hague  
 THE NETHERLANDS  
 Tel: +31.70.3784091  
 Fax: +31.70.3786141  
 E-mail: HYPERLINK  
 "mailto:r.m.c.theelen@vva.agro.nl"  
[r.m.c.theelen@vva.agro.nl](mailto:r.m.c.theelen@vva.agro.nl)

Ms.Dr. Joyce M. de Stoppelaar  
 Senior Policy Officer  
 Ministry of Health, Welfare and Sport,  
 Directorate Nutrition and Health Protection  
 P.O. Box 20350  
 2500 EJ The Hague  
 THE NETHERLANDS  
 Tel: +31.70.340.6875  
 Fax: +31.70.340.5554  
 E-mail: jm.d.stoppelaar@minvws.nl

Mr. Gerrit M. Koornneef  
 Food Legislation Officer  
 General Commodity Board for Arable Products  
 P.O. Box 29739  
 2502 LS The Hague  
 THE NETHERLANDS  
 Tel: +31.70.3708323  
 Fax: +31.70.370.8444  
 E-mail: g.m.koornneef@hpa.agro.nl

Mr. Piet van Doorninck  
 Public Health Officer  
 Inspectorate for Health Protection  
 P.O. Box 16108  
 2500 BC The Hague  
 THE NETHERLANDS  
 Tel: +31.70.340.5070  
 Fax: +31.70.340.5435  
 E-mail: piet.van.doorninck@kvw.nl

Dr. David G. Kloet  
 Food Safety Advisor  
 RIKILT  
 P.O.Box 230  
 6700 AE Wageningen  
 THE NETHERLANDS  
 Tel: +31.317.475.562  
 Fax: +31.317.417.717  
 E-mail: david.kloet@war.nl

## NEW ZEALAND

Mr. John van den Beuken  
 Advisor Standards  
 New Zealand Food Safety Authority  
 68 Jervois Quay  
 P.O.Box 2835  
 Wellington  
 NEW ZEALAND  
 Tel: +64 463 2581  
 Fax: + 64 463 2583  
 E-mail: john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz

## NIGERIA

Mrs. Jane Nzeoma  
 Chief Regulatory Officer  
 Head of Unit  
 Codex Officer  
 National Agency for Food and Drug  
 Administration and Control Secretariat  
 Federal secr. Phase II Ikoyi-Lagos  
 NIGERIA  
 Tel:+01 2693104  
 Fax:+01 2693105  
 E-mail: janenzeoma@yahoo.com

Mr. L.I. Ezirim  
 Assistant Director Quality Control  
 Department of strategie Grais Reserve  
 Federal Ministry of Agriculture  
 P.O.Box 135  
 Abuja  
 NIGERIA  
 Tel:+09 2344827

Tijjani Sulejmaxi  
 Director  
 Planning Research and Statistics  
 Federal Ministr y of Agriculture and Rural  
 Development  
 Area 11, Garki  
 Abuja  
 Tel:+09 3142747  
 Fax:+09 3140347

**PHILIPPINES**

Dr. Alicia O. Lustre  
 Director  
 National Food Authority, Food Development  
 Center  
 FTI Complex Tagig M.M.  
 PHILIPPINES  
 Tel: +63.2.838.4715  
 Fax: +63.2.828.4692  
 E-mail: lustre@pacific.net.ph

Ms. Belinda S. San Diego  
 Senior Agriculturist, Officer in Charge of Product  
 Testing Laboratory Section  
 Bureau of Fisheries and Aquatic Resources  
 Arcadia blg Quezon Ave 860  
 Quezon Ave. Quezon City  
 PHILIPPINES  
 Tel: +37 250 45/59  
 Fax: +37 250 45  
 E-mail: bfarphtd@yahoo.com

**POLAND**

Dr. Barbara Szteke  
 Head Department of Food Analysis  
 Institute of Agricultural and Food Biotechnology  
 Rakowiecka 36  
 02-532 Warsaw  
 POLAND  
 Tel: +48.22.606.3837  
 Fax: +48.22.849.0428  
 E-mail: szteke@ibprs.pl

**RWANDA**

Mr. Charles Rutagengwa  
 Head Food Laboratory  
 Rwanda Bureau of Standards  
 P.O.box 7099 Kigali  
 RWANDA  
 Tel:+250 86103  
 E-mail: rutacha@yahoo.co.uk

**SINGAPORE**

Dr. Bosco Chen Bloodworth  
 Consultant Analytical Scientist  
 Centre for Analytical Science  
 Health Sciences Authority  
 11 Outram Road  
 169078 Singapore  
 SINGAPORE  
 Tel: +65 62130792  
 Fax: +65 62130749  
 E-mail: bosco\_chen\_bloodworth@hsa.gov.sg

**SOUTH AFRICA**

Mrs. Maryke Herbst  
 Principal Medical Natural Scientist  
 Directorate Food Control , Department of Health  
 Private Bag X828  
 0001 Pretoria  
 SOUTH AFRICA  
 Tel: +27.12.312.0164  
 Fax: +27.12.326.3162  
 E-mail: herbsm@health.gov.za

**SUDAN**

Mr. Alhasien A. Ahmad  
 Deputy Technical Manager  
 SSMO  
 13573 Khartoum  
 SUDAN  
 Tel: +249-11-77 5247  
 Fax: +249-11-774852  
 E-mail: ssmo@sudanmail.net

Dr. Ragaa El Hadi Omer El  
 Head of Mycotoxins Unit  
 Technical Administration of the Sudanese  
 Standards and Metrology Organization (SSMO)  
 PO BOX 13573  
 Khartoum  
 SUDAN  
 Tel: 00 249 11 777480  
 Fax: 00 249 11 774852  
 E-mail: raga\_omer@yahoo.co.uk

**SWEDEN**

Mr. Fredrik Alfer  
Senior Administrative Officer  
Ministry of Agriculture, Food and Fisheries  
SE-103 33  
Stockholm  
SWEDEN  
Tel: +46 8 405 11 39  
Fax: +46 8 20 64 96  
E-mail: fredrik.alfer@agriculture.ministry.se

**SWITZERLAND**

Mrs. Awilo Ochieng Pernet  
Codex Alimentarius, International Standards Unit  
Swiss Federal Office of Public Health  
CH-3003 Bern  
SWITZERLAND  
Tel: +41.31.322.0041  
Fax: +41.31.322.9574  
E-mail: awilo.ochieng@bag.admin.ch

Mr. Matthias Hoppler  
Regulatory Affairs  
Roche Vitamins Ltd.  
Bldg. 241/812  
CH-4070 Basel  
SWITZERLAND  
Tel: +41 61 687 26 52  
Fax: +41 61 688 15 35  
E-mail: matthia.hoppler@roche.com

Dr. Carolyn Meduski  
Regulatory Affairs  
Nestec Ltd.  
Avenue Nestle 55  
CH-1800 Vevey  
SWITZERLAND  
Tel: +41.21.924.3982  
Fax: +41.21.924.4547  
E-mail: carolyn-judith.meduski@nestle.com

Dr. Hervé J. Nordmann  
Director Scientific and Regulatory Affairs  
Ajinomoto Switzerland AG  
En Crochet 1  
CH-1143, Apples  
SWITZERLAND  
Tel: +41.21.8003763  
Fax: +41.21.8004087  
E-mail: herve.nordmann@asg.ajinomoto.com

**TANZANIA**

Prof. N. B. Shayo  
Associate Professor,  
Sokoine University of Agriculture  
P.O.Box 3006  
Morogoro  
Tanzania  
Tel:+255 232604402  
Fax :+255 232604402  
E-mail nbshayo@yahoo.co.uk

Dr. Godwin D. Ndossi  
Director Food Science and Nutrition  
Tanzania Food and Nutrition Centre  
Box 977  
Dar-es-salaam  
TANZANIA  
Tel: 255 22 2780378  
Fax: 255 22 2116713  
E-mail: gndossi2@yahoo.co.uk

Mr. O.N. Msaki  
Technical advisor, Africa Codex Project  
Centre for Counselling, Nutrition and Health Care  
P.O.Box 8218  
TANZANIA  
Tel: +255222152705  
Fax: +255222152705  
E-mail: obadiah@ud.co.tz

Mr. Pancras Babu  
Technical Manager  
P.O.Box 7813  
Dar es Salaam  
TANZANIA  
Tel: +255 222700 700  
Fax:+ 255 222 700 708  
E-mail: pbabi@ccsabco.co.za

Mrs. Theresia Hubert  
Principal Standards Officer  
Tanzania Bureau of Standards  
P.O. Box 9524  
Dar es Salaam  
TANZANIA  
Tel: +255 222 450 206  
Fax:+255 222 45959  
E-mail: siangicha2001@yahoo.co.uk

Mr. Callington Kayuni  
General Manager  
Tanzania Distilleries  
P.O. box 9412  
Dar es Salaam  
TANZANIA  
Tel: +2864374  
Fax: +2865202  
E-mail: ck@tdi.co.tz

Ms. Nadhifa S. Kemikimba  
Senior Officer  
Water Laboratories Unit  
Ministry of Water and Livestock Development  
P.O.Box 35066  
Dar es Salaam  
TANZANIA  
Tel: +2550222450047  
Fax: +2550222451447  
E-mail: dwr-maji@intafrica.com

Mr. Leonard Kinabo  
Head Process Technology Standards Department,  
Tanzania Bureau of Standards  
P.O. Box 9524  
Dar es Salaam  
TANZANIA  
Tel: +255 2458209  
E-mail: lkinabo@yahoo.com

Mrs. Agnes B. Lukyaa  
Senior Planning and Development Officer  
Sugar Board  
P.O. Box 4355  
Dar Es Salaam  
TANZANIA  
Tel: +255 2111523  
Fax: +255 2130598  
E-mail: agnslky@yahoo.co.uk

Mr. J.D. Makisi  
Head, Food Manufacturing & Licensing  
National Food Control Commission, Ministry of  
Health  
P.O.Box 7601  
Dar es Salaam  
TANZANIA  
Tel: +255 222114039  
Fax: +255 222113320  
E-mail: jmakisi@yahoo.com

Mr. O.M. Soli  
Registrar National Food Control Commission  
P.O.Box 7601  
Dar es Salaam  
TANZANIA  
Tel: +255 22211 4039  
Fax: + 255 222 113320  
E-mail: [moh@cats-net.com](mailto:moh@cats-net.com)

Mr. R.N. Wigenge  
Head, Food Import and export section  
National Food Control Commission, Ministry of  
Health  
P.O.Box 7601  
Dar es Salaam  
TANZANIA  
Tel: +255 222 11 4039  
Fax: +255 22139951  
E-mail: raywigenge@hotmail.com

Dr. Wilbald Lorri  
Managing Director, Tanzanian Food and Nutrition  
Centre  
P.O. Box 977  
Dar -Es- Salaam  
TANZANIA  
Tel: +255 222118138  
Fax: +255 222116713  
E-mail: wlorri@muchs.ac.tz

Mr. Hussein M. Khatib  
TBS Liaison Officer  
P.O.Box 601  
Zanzibar  
TANZANIA  
Tel:024 2231870  
Fax: 0242231870  
E-mail: industries@zanlink.com

Mr. Mattar Mkuu  
Food Scientist  
Zanzibar Government Central Laboratory  
P.O. Box 759  
Zanzibar  
TANZANIA  
Tel: 255 24 2231620  
Fax: 255 24 2233981  
E-mail: mattarmkuu@yahoo.com

Mrs B. Mamuya  
 Head, Food and Drug Division, Government  
 Chemist Laboratory Agency  
 P. O. Box 164,  
 Dar es Salaam  
 TANZANIA  
 Tel:+255 22 2113383  
 Fax:+255 22 2113320  
 E-mail bmamuya@gcla.go.tz

Mr Mziray R.  
 Head, Food Section, Government Chemist  
 Laboratory Agency  
 P. O. Box 164,  
 Dar es Salaam  
 TANZANIA  
 Tel :+255 2113383  
 Fax :+255 2113320  
 E-mail : rmziray@gcla.go.tz

Dr. R.A.Mohamed  
 Head, Phytisauritary a plant Quarantul Services  
 Ministry of Agriculture and Food Security  
 P. O. Box 9071, Dar es Salaam  
 TANZANIA  
 Tel :+255 22 2865642/3  
 Fax :+255 22 2865641  
 E-mail: roseane@kilimo.go.tz

Capt. T. Kasapira  
 Board Member, Tanzania Bureau of Standards  
 P. O. Box 9133, Mahenge,  
 Morogoro  
 TANZANIA  
 Tel:+0744 177708

Dr. (Mrs.) Monica E. Lyimo  
 Senior Lecturer,  
 Sokoine University of Agriculture  
 Box 3006,  
 Morocuro  
 Tanzania  
 Tel:+255 232604402  
 Fax +255 232604402  
 E-mail Monilyimo@yahoo.com

Mr. Abuu Juma H.  
 Nutritionist  
 Ministry of Health  
 P.O.Box 236  
 Zanzibar  
 TANZANIA  
 Tel: +0747-422660

Mr. Joseph Ondeng  
 Secretary General  
 Oemels Butuvi Development Centre  
 P.O. Box 340,  
 Tarime  
 TANZANIA

Mr. H.G. Mbilinyi  
 Zonal Officer in charge  
 Lake Victoria Zone  
 Fish Quality Control and Standards  
 Ministry of Natural  
 Resource and Toerism  
 P.O. Box 1213  
 MWANZA  
 TANZANIA  
 Tel:+255 282550025  
 Fax:+255 282500864  
 E-mail:gonzah@eudor.mail.com

Dr. J.O. Mollel  
 Assisant Director Vet. Public Health  
 Ministry of Water and Livestock  
 Development  
 P.O.Box 9152  
 Dar es Salaam  
 TANZANIA  
 Tel: +255 222864306  
 E-mail:dlv@raha.com

Mr. D.J. Mwakyembe  
 Director  
 Tanzania Bureau of Standards  
 P.O.Box 9524  
 Dar Es Salaam  
 TANZANIA  
 Tel:+255 2450298  
 Fax:+255 2450959  
 E-mail:standards@avu.org

Dr. Claude J.S. Mosha  
 Chief Standards Officer  
 Tanzania Bureau of Standards  
 P.O. Box 9524  
 Dar es Salaam  
 TANZANIA  
 Tel: +255 2450298  
 Fax: +255 2450959  
 E-mail: cjsmosha@yahoo.cp.uk

Mr. O. Okello Alex  
Chairman  
Continental Farmers Association  
P.O.Box 340  
Tarime  
TANZANIA

Mrs. Mofato Shomari  
Ass. Coordinator Food and Nutrition  
P.O. Box 1009  
Arusha  
TANZANIA  
Tel:+255 272504105  
Fax:+255 272504124  
E-mail: mshomari@cths.os.tz

Mrs. Salma M. Ebrahim  
Director for Trade  
Ministry of Trade Industry and Market and  
Tourism  
601 Zanzibar  
TANZANIA  
Tel:+255 747 422591  
Fax:+024 2231517  
E-mail:mtimt@zanlink.com

#### THAILAND

Dr. Songsak SriAnujata  
Director  
Mahidol University Institute of Nutrition Salaya  
Putthamonthon  
73170 Nakhornpathom  
THAILAND  
Tel: +662 441 9740  
Fax: +662 441 9344  
E-mail: HYPERLINK  
"mailto:rassn@amahidol.ac.th"  
[rassn@amahidol.ac.th](mailto:rassn@amahidol.ac.th) /  
directnu@mahidol.ac.th

Mrs. Oratai Silapanapaporn  
Assistant Director  
Office of Commodity and System Standards  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Rajadamnern Nok Avenue  
10200 Bangkok  
THAILAND  
Tel: +662-280-3905  
Fax: +662-280-1542  
E-mail: roratais@amahidol.ac.th

Ms. Pranee Boonyaguakul  
Home Ecomist  
Office of Commodity and System Standards  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Rajadamnern Nok Aveau  
Bangkok 10200  
THAILAND  
Tel: +66 2280 3905  
Fax: +66 2280 1542  
E-mail: paneeboon@hotmail.com

#### TURKEY

Mr Murat Yazici  
Foreign Trade Expert  
Under Secretariat of Foreign Trade  
8<sup>th</sup> Floor, 06510 –  
Emek/ Ankara  
TURKEY  
Tel.: +90 312 2128800/1345  
Fax.: +90 312 2128246  
Email.:yazicim@foreigntrade.gov.tr

Mrs. Prof.dr. Uygun Aksoy  
Ege University Faculty of Agriculture  
Dept of Horticulture  
Izmir  
TURKEY  
Tel: +90 232 3881865  
Fax: +90 232 3881865  
E-mail: aksoy@ziraat .ege. edu.tr

#### UGANDA

Dr. William M. Ssal  
Director  
Food Science & Technology Research Institute  
(FOSRI)  
P. O. Box 7852, Kampala  
UGANDA  
Tel: 256-41-566844  
Fax: 256-41-566849  
Email: fosri@imul.com

Dr. Benon Kyokwijuka  
Principal Veterinary Officer  
Ministry of Agriculture Animal, Industry and  
Fisheries  
P. O. Box 102  
Entebbe  
UGANDA  
Tel: 256-41-320825/ 320376  
Mob. 077586710  
Fax: 256-41-320428  
Email: kyokwijukabenon@hotmail.com

Mr. Geoffrey Onen  
Senior Government Analyst  
Government Chemist and Analytical Laboratory  
P. O. Box 2174, Kampala  
UGANDA  
Tel: 256-41-250464/470  
Mob. 071-832871  
Fax: 256-41-250474  
Email: onengff@hotmail.com

Mr. Robert Walimbwa  
Regulatory Services Manager  
Dairy Development Authority (DDA)  
P. O. Box 34006, Kampala  
UGANDA  
Tel: 256-41-343901, 343902  
Mob: 077448562  
Fax: 256-41-250270  
Email: dda@afsat.com

Dr. Agaba E. Friday  
Principal Environmental/Medical Officer  
P.O. Box 7272, Kampala  
UGANDA  
Tel: 256-41-231563  
Mob: 077691236  
Email: agabafriday@hotmail.com

Dr. T. Kahuma  
Executive Director  
Uganda National Bureau of Standards  
P.O.Box 6329  
Kampala  
UGANDA  
Tel: +256 41 286123  
Fax: +256 41 286123  
E-mail: unbs@afsat.com

Ms. Stella Apolot  
Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
P. O. Box 6329, Kampala  
UGANDA  
Tel: 256-41-222367  
Fax: 256-41 286123  
Email: stella.apolt@unbs.org

Abdel R. Kaahwa  
Excutive director  
Ugenda industrian (UIRI)  
Research Institute  
P.O.Box 7086  
Campala  
UGENDA  
E-mail : uiri@utlonline.co.ug

#### UNITED ARAB EMIRATES

Mr. Waheed AbdyRahim A. Hassan  
Chemical Analyst  
Food Control and Env. Lab.  
7463  
Municipalty Dubai  
UNITED ARAB EMIRATES  
Tel: 00971 4 3011618  
Fax: 00971 4 3358448

Ms. Manal Abdelmuhsin Shuhail  
Senior Chemical Analyst  
Ministry if Public Health and Environmental  
Affairs / Central Food Control & Consultancy  
Lab.  
Municipality  
Postbus 22, Sharjah  
UNITED ARAB EMIRATES  
Tel: 00971 6 5650017  
Fax: 00971 65650612  
E-mail: scai@vas.us

#### UNITED KINGDOM

Dr. Wendy Matthews  
Head of Mycotoxins and Process Contaminants  
Food Standards Agency  
125, Kingway  
London WC2B6NH  
UNITED KINGDOM  
Tel: +44.20 7276 8707  
Fax: +44.20 7276 8717  
E-mail:  
wendy.matthews@foodstandards.gsi.gov.uk

Mr. Andy Crimes  
Regulatory Affairs Manager  
Contaminants, Regulatory Affairs Foods,  
Unilever R&D Corworth  
Sharnbrook,  
Bedford MK44 1LQ  
UNITED KINGDOM  
Tel: +44 1234.222328  
Fax: +44 1234.22539  
E-mail: andy.crimes@unilever.com

Dr. Brian Whitehouse  
Consultant  
6 Church Bank, Richmond Road  
Bowdon, Cheshire WA14 3NW1  
UNITED KINGDOM  
Tel: +44.161.928.6681  
Fax: +44.1619 29 8544  
E-mail: brian@churchbank.demon.co.uk

Dr. Rhodri Evans  
Head of Food Additives Branch  
Food Standards Agency  
Aviation House 125 Kingsway  
WC2B 6 NH London  
UNITED KINGDOM  
Tel: 44 20 7276 8508  
Fax: 44 20 7276 8514  
E-mail: rhodri.evans@foodstandards.gsi.gov.uk

**INTERNATIONAL ORGANISATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONNALES  
ORGANIZACIONES INTERNATIONALES  
CEFS (Comité Européen des Fabricants de  
Sucre)**

Dr. Nathalie Henin  
Scientific Counselor  
182 Av.De Tervuren  
1150 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +32.2.762.0760  
Fax: +32.2.771.0026  
E-mail: nathalie.henin@cefs.org

**COUNCIL OF EUROPEAN UNION**

Dr. Philip Landon  
Administrator  
Council of Ministers of the EU  
Rue de la Loi 175  
B-1048 Brussels  
BELGIUM  
Tel: 00 322 235 4966  
Fax: 00 3232 385 6198  
E-mail: philip.landon@consiljum.eu.in

**EFLA (European Food Law Association)**

Mr. Mikael Conny Svensson  
Member  
50 Rue de l'Association  
B-1000 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +32 2 2181470  
Fax: +32 2 219 7342  
E-mail: eflabelgium@eas.be

**EUROPEAN COMMISSION**

Mr. Frans Verstraete  
Health and Consumer Protection Directorate-  
General  
Rue de la Loi 200  
B-1049 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +32.2.295.6359  
Fax: +32.2.29.91856  
E-mail: frans.verstraete@cec.eu.int

Ms. Katja Neubauer  
Health and Consumer Protection Directorate-  
General  
Rue de la Loi 232  
B-1049 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +32.2.293.33.46  
Fax: +32.2.299.18.56  
E-mail: katja.neubauer@cec.eu.int

Mr. Dr. Georg Schreiber  
Health and Consumer Protection Directorate-  
General  
Rue de la Loi 200  
B-1049 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +32.2.295.6540  
Fax: +32.3.299 1856  
E-mail: georg.schreiber@cec.eu.int

Mr. Martin Slayne  
 Health and Consumer Protection Directorate-  
 General  
 Rue de la Loi 200  
 B-1049 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel: +32.2.295.6329  
 Fax: +32.2.299.1856  
 E-mail: martin.slayne@cec.eu.int

**FEFAC (European Feed Manufactures Federation)**

Mr. Alexander Döring  
 Secretary General  
 Rue de la Loi 223  
 1040 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel: +32.2.285.0050  
 Fax: +32.2.230.5722  
 E-mail: fefac@fefac.org

Dr. Reinder Sijtsma  
 Scientific and Legal Affairs  
 Reu De la Loi 223 Box 3  
 B-1040 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel: +32.2.285.00.50  
 Fax: +32.2.230.57.22  
 E-mail: reinder.sijtsma@nutreco.com

**IADSA (International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations)**

Mr. Peter Berry Ottaway  
 Technical Advisor  
 1A Fields Yard, Plough lane  
 Hereford HRI ITS  
 UNITED KINGDOM  
 Tel:+44 1432 270886  
 Fax: +44 1432 270808  
 E-mail:berry.ottaway@daily.pipex.com

**IAEA ( International Atomic Energy Agency)**

Dr. Mikhail Balonov  
 Unit Head  
 Wagramerstrasse 5  
 1400 Vienna  
 AUSTIA  
 Tel: 43 1 2600 22854  
 Fax: 43 26007  
 E-mail: m.balonov@iaea

Dr. Paul Thomas  
 Consultant  
 Wagramerstrasse 5  
 A-1400 Vienna  
 AUSTRIA  
 Tel:+ 43 2600 21643  
 Fax: + 43-26007  
 E-mail : P.Thomas@iaea.org

**IDF (International Dairy Federation)**

Dr. C.A.L. Bercht  
 Head of the IDF Secretary for Legislative,  
 Environmental and Farm Affairs  
 Dutch Dairy Association (NZO)  
 P.O.Box 165  
 2700 AD ZOETERMEER  
 NETHERLANDS  
 Tel: +31 79 34 30 302  
 Fax: +31 79 34 30 320  
 E-mail: bercht@nzo.nl

**IFCGA (International Federation of Chewing Gum Associations)**

Mr. Jean Savigny  
 Counsel  
 Keller and Heckman  
 Rue Blanche 25  
 B-1060 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel: +32.2.541.0570  
 Fax: +32.2.541.0580  
 E-mail: savigny@khlaw.be

**IFU (International Federation of Fruit Juice Producers)**

Mr. Paul Zwiker  
 Delegate to CCFAC  
 International Federation of Fruit Juice producers  
 P.O.Box 45  
 CH-9220 Bischofszell  
 SWITZERLAND  
 Tel: +41.71.4200.644  
 Fax: +41.71.4200.643  
 E-mail: zwiker@bluewin.ch

**IHPC (International Life Sciences Institute)**

Mr Ben Wilson  
 President  
 W. Raymondstreet 5600  
 41021 Indianapolis  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: 001.317.240.1412  
 Fax: 001.317.240.1501  
 E-mail: ben.wilson@sensient-tech.co,

**INC (Int'l Treenut Council)**

Mrs. Julie Adams  
 Director, Intl. Programs Technical Affairs  
 C/o ABC 1150 9<sup>th</sup> Street, suite 1500  
 Modesto CA 95354  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: + 1-209 3433238  
 Fax:+ 1-209 549 8267  
 E-mail: HYPERLINK  
 "mailto:jadams@almondboard.com"  
[jadams@almondboard.com](mailto:jadams@almondboard.com)

**INEC + EFEMA**

Mrs. Jette Thestrup  
 Regulatory Adviser  
 Danisco  
 Edwin Rahrs Vej 38  
 DK-8220 Brabrand  
 DENMARK  
 Tel: +45.89.43.5123  
 Fax: +45.89.435129  
 E-mail : jette.thestrup@danisco.com

**ISC (International Society of Citriculture)**

Mrs. Dr. Gabriele Ludwig  
 512 C St. NE  
 Washington D.C. 20002  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel:+ 202 543-4455  
 Fax:+ 202-543-4586

**ISDI (International Special Dietary Foods Industries)**

Ms. Alice Gravereaux  
 Scientific and Regulatory Affairs  
 194 Rue de Rivoli  
 75001 Paris  
 FRANCE  
 Tel: +33 01 53 45 87 87  
 Fax: +33 01 53 45 8780  
 E-mail: alice.gravereaux@wanadoo.fr

**IUFOST (International Union of Food science and Technology)**

Prof. John Lupien  
 Maplegrove Road 511  
 L6j 6x0 Oakville, Ontario,  
 CANADA  
 Tel: +1 905 815 196  
 Fax: +1 905 815 1926  
 E-mail: iufost@ca.inter.net

**NATCOL (Natural Food Colours Association)**

Mrs. Anne Kristine McNair  
 Regulatory Consultant  
 CHR Hansen  
 Boege Alle 10-12  
 2970 Horsholm  
 DENMARK  
 Tel: 004545748523  
 Fax: 004545748966  
 E-mail: HYPERLINK  
 "mailto:annekristine.mcnair@dk.chr-hansen.com"  
[annekristine.mcnair@dk.chr-hansen.com](mailto:annekristine.mcnair@dk.chr-hansen.com)

**OFCA (Organisation des fabricants de produits cellulosique alimentaires)**

Dr. Evert Izeboud  
 Secretary  
 Kerkweide 27  
 2265 DM Leidschendam  
 NETHERLANDS  
 Tel: +31 70 320 9894  
 Fax: +31 70 320 3759  
 E-mail: eizeboud@worldonline.nl

Mr. Rodney J.H. Gray  
 Director Regulatory Affairs  
 Hercules Incorporated Research Center  
 Hercules Road 500  
 19808 Wilmington Delaware  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +1.302.995.3402  
 Fax: +1.302.995.3400  
 E-mail: rgray@here.com

**FAO (Food and Agriculture Organization of the UN)**

Dr. Manfred Luetzow  
 Food Quality and Standards Service  
 Food and Nutrition Division, Food and  
 Agriculture Organization of the United Nations  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00100 Rome  
 ITALY  
 Tel:+0039.06.570 55425  
 Fax:+0039.06.570 54593  
 E-mail: manfred.luetzow@fao.org

**Joint FAO/WHO Codex Secr.**

Mr. David Byron  
 Food Standards Officer  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00100 Rome  
 ITALY  
 Tel:+39.6.5705.4419  
 Fax:+39.6.5705.4593  
 E-mail:david.byron@fao.org

Ms. Gracia Brisco  
 Food Standards Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 FAO  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00100 Rome  
 Tel: +3906. 5705.27000  
 Fax: +3906. 5705.4593  
 e-mail: [gracia.brisco@fao.org](mailto:gracia.brisco@fao.org)

Dr. Seoung Yong Lee  
 Associate Professional Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 Viale delle terme di Caracalla  
 00100 Rome  
 ITALY  
 Tel: +39.06.5705.6234  
 Fax: +39.06.5705.4594  
 e-mail: seoungyong.lee@fao.org

**WHO (World Health Organization)**

Dr. Gerald G. Moy  
 Food Safety Department  
 WHO  
 20 Avenue Appia  
 CH-1211 Geneva 27  
 Switzerland  
 Tel: + 41 22 791 3698  
 Fax: +41 22 791 4807  
 E-mail: moyg@who.int

Dr. C. Atsyor  
 Programme Officer  
 P.O.Box 9292  
 Dar es Salaam  
 TANZANIA  
 Tel: 255 22 2111718  
 Fax: 255 22 2113180  
 E-mail: atsyor@who.or.tz

W. Mntenga  
 Programme Officer  
 P.O.Box 9292  
 Dar es Salaam  
 TANZANIA  
 Tel: 255 22 2111718  
 Fax: 255 22 2113180  
 E-mail: mntenga@who.or.tz

**HOST GOVERNMENT COMMITTEE  
 SECRETARIAT**

Ms. Nathalie Scheidegger  
 HEAD TECHNICAL SECRETARIAT  
 Ministry of Agriculture, Nature Management and  
 Fisheries  
 P.O. Box 20401  
 2500 EK The Hague  
 NETHERLANDS  
 Tel: +31.70.3784479  
 Fax:+31.70.3786141  
 E-mail:n.m.i.scheidegger@vva.Agro.nl

Mrs Leoniek Robroch  
 Royal Numico  
 Corporate Affairs  
 PO BOX 1  
 2700 MA ZOETREMEER  
 NETHERLANDS  
 Tel. +31.79.353.9018  
 Fax: +31.79.353.9050  
 Email: leoniek.robroch@numico.com

**Codex Contact Point The Netherlands**

Ms. Elfriede E.E. Adriaansz  
Codex Contact Point  
Ministry of Agriculture,  
Nature Management and Fisheries  
PO BOX 20401  
2500 EK The Hague  
NETHERLANDS  
Tel: + 31 70 378 4104  
Fax:+ 31 70 378 6141  
e-mail:E.E.E.Adriaansz@vva.agro.

**Secretariat**

Mrs. Sharida Sardar  
Ministry of Agriculture, Nature management and  
Fisheries  
Bezuidenhoutseweg 73  
2500 EK The Hague  
NETHERLANDS  
Tel: +31.70.378.4426  
Fax:+31.70.378.6141  
e-mail:S.Sardar@vva.agro.nl

**ALINORM 03/12A  
ANNEXE II****AVANT-PROJET DE RÉVISION DU SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS DE LA  
NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****(A L'ÉTAPE 5 DE LA PROCÉDURE)**

- 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 Laits fermentés (nature)
    - 01.2.1.1 Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation
    - 01.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation
  - 01.2.2 Laits emprésurés (nature)
- 01.3 Laits concentrés et produits similaires (nature)
  - 01.3.1 Laits concentrés (nature)
  - 01.3.2 Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé (nature)
- 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)
- 01.6 Fromages et produits similaires
  - 01.6.1 Fromages non affinés
  - 01.6.2 Fromages affinés
    - 01.6.2.1 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., 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
  - 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 Émulsions grasses essentiellement du type eau-dans-huile

## 02.2.1 Émulsions 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

## 02.2.1.3 Mélanges de beurre et de margarine

## 02.2.2 Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses

## 02.3 Émulsions grasses 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

## 04.2 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

## 04.2.1 Légumes frais (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, 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, 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, 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, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

## 04.2.2 Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, 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, 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, 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, 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, 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, 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, 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, aloès ordinaire) et d'algues marines

04.2.2.8 Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines

[04.3 Produits à base de soja (non fermentés)

04.3.1 Caillé de soja frais (tofu)

04.3.2 Caillé de soja semi-déshydraté

04.3.2.1 Caillé de soja semi-déshydraté en sauce cuite épaisse

04.3.2.2 Caillé de soja semi-déshydraté frit

04.3.2.3 Caillé de soja semi-déshydraté, autre que les catégories 04.3.2.1 et 04.3.2.2]

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, 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 (y compris soja en poudre)

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 nouilles et produits similaires (par exemple, papier de riz, vermicelles de riz, soja)

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 et préparations

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

07.1.6 Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire

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 pièces entières ou en morceaux

#### 08.1.2 Viande fraîche, volaille et gibier coupée fin ou hachée

### 08.2 Produits carnés, de volaille et de gibier, transformés, en pièces entières ou en morceaux

#### 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 (y compris produits de protéines de soja) et produits à base de soja fermentés
- 12.1 Sel
- 12.2 Fines herbes, épices, assaisonnements (y compris succédanés du sel) et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)
- 12.3 Vinaïgres
- 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 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
- [12.10 Produits à base de soja fermenté
  - 12.10.1 Sojas fermentés (par exemple, natto)
  - 12.10.2 Caillé de soja fermenté (fromage de soja)
  - 12.10.3 Pâte de soja fermenté (par exemple, miso)
  - 12.10.4 Sauce de soja fermentée
- 12.11 Produits de protéine de soja
  - 12.11.1 Lait de soja
  - 12.11.2 Film de lait de soja
  - 12.11.3 Autres produits de protéine de soja (y compris sauce de soja non fermentée)
  
- 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 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 "énergétiques" ou "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

#### 14.2.4 Vins (de produit autre que le raisin)

#### 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.

## Avant-projet de révision des descripteurs des catégories d'aliments

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

Inclut tous les types de produits laitiers qui sont dérivés du lait 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>1</sup> Les analogues sont des produits dans lesquels les matières grasses du lait ont été partiellement ou entièrement remplacées par des graisses ou des huiles végétales.

#### 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 ingrédients laitiers.

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

Lait liquide obtenu à partir d'animaux de traite (tels que, vaches, brebis, chèvres, bufflonne). Le lait est en général traité à la chaleur par pasteurisation, traitement à ultra-haute température (UHT) ou stérilisation.<sup>2</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 laitières qui reste après la préparation du beurre (c'est-à-dire, le barattage du lait fermenté ou non fermenté et de la crème). 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>3</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>1</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>2</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 389.

<sup>3</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 Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation:

Inclut les produits nature liquides et non liquides, tels que le yogourt et le yogourt sucré.<sup>4</sup>

#### 01.2.1.2 Laits 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 Laits concentrés et produits similaires (nature):

Inclut les différents types de lait concentré nature et sucré, 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>5</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. Inclut aussi le même type de produits sous forme de poudre. Inclut les produits similaires du lait concentré.

### 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>6</sup> Inclut crème de lait et "demi-crème."

#### 01.4.2 CRÈMES STÉRILISÉES ET UHT, CRÈMES À FOUETTER 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 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

<sup>4</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>5</sup> Norme Codex pour les laits concentrés (CXSN A-03-1999 Rév. 1).

<sup>6</sup> Norme Codex pour la crème destinée à la consommation directe (CXSN A-09-1976).

thermique approprié (UHT ou ultra-pasteurisation) et conditionnées dans des conditions aseptiques. Les crèmes peuvent aussi être conditionnées sous pression (crème fouettée). 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>7</sup>

#### 01.4.4 PRODUITS SIMILAIRES (NATURE):

Succédané de crème consistant en un émulsion grasse 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 ou une combinaison des deux, et les analogues. 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>8</sup> Caséines et caséinates.

##### 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.

#### 01.6 Fromages et produits similaires:

Le fromage et les analogues 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 prêt à la consommation peu de temps après sa fabrication.<sup>9</sup> Par exemple, "cottage cheese" (fromage à pâte molle, non affiné, -coagulé présentant des grains distincts de caillé, "creamed cottage cheese" (cottage cheese couvert d'une préparation à base de crème),<sup>10</sup> cream cheese (rahmfrischkase, un fromage frais, tartinable, à pâte molle),<sup>11</sup> mozzarella, et scamorza. Inclut tout le fromage non affiné et la croûte de fromage non affiné (pour les 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

<sup>7</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 393.

<sup>8</sup> Norme Codex pour les laits en poudre et la crème en poudre (CXSN 207-1999).

<sup>9</sup> Norme Codex pour le fromage (CXSN A-06-1999 Rév. 1 amendée 2001).

<sup>10</sup> Norme Codex pour le "Cottage Cheese" et le "Creamed Cottage Cheese" (CXSN C-16-1968).

<sup>11</sup> Norme Codex pour le Cream Cheese (Rahnfrischkase) (CXSN C-31-1973).

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>9</sup> Le fromage affiné peut avoir une consistance molle (par ex., camembert), ferme (par ex., edam, gouda), dure (par ex., cheddar), ou extra-dure. Inclut le fromage en saumure qui est un fromage de consistance 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.<sup>12</sup>

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

Correspond 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, et suisse.

#### 01.6.2.2 Croûte de fromage affiné:

Correspond à la croûte uniquement du fromage affiné. 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 après le saumurage et l'affinage.<sup>13</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>14</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 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 arômes, condiments et fruits, légumes et/ou viande. Le produit peut être tartinable, coupé en tranches ou en morceaux.<sup>15</sup> Le terme "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", "requeson".

<sup>12</sup> Norme Codex les fromages en saumure (CXSN 208-1999, rév. 2001).

<sup>13</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>14</sup> Norme Codex pour le fromage de lactosérum (CXSN A-07-1999 Rév. 1).

<sup>15</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 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).

#### 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”, 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 le fromage imitation, 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).

#### 01.7 Desserts lactés (par ex., 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 obtenu par fermentation 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>16</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:

Inclut une variété de produits à base de lactosérum sous forme de liquide ou de poudre.

##### 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>17</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>17</sup>

#### 02.0 MATIÈRES GRASSES ET HUILES, ET ÉMULSIONS GRASSES

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

<sup>16</sup> Norme Codex pour le yogourt (yaourt) aromatisé et les produits traités thermiquement après fermentation (CXSN A-11b-1976).

<sup>17</sup> Norme Codex pour les poudres de lactosérum (CXSN-A-15-1995)

### 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>18</sup>

#### 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>19</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>20</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>18, 21</sup> Exemples: huile d'olive vierge, huile de coton, huile d'arachide, et 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 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>22, 23</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.

---

<sup>18</sup> Norme générale Codex pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXSN 019-1999).

<sup>19</sup> Norme Codex pour les produits à base de matières grasses laitières (CXSN A-02-1999 Rév. 1).

<sup>20</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476.

<sup>21</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).

<sup>22</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476.

<sup>23</sup> Norme Codex pour les graisses animales portant un nom spécifique (CXSN 211-1999).

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>24</sup>

02.2.1.2 Margarine et produits similaires:

La margarine est une émulsion malléable ou liquide du type eau-dans-huile, produite à partir de graisses et d'huiles comestible.<sup>25</sup>

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:

Inclut les produits analogues à teneur réduite en matière grasse du beurre, 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>26</sup> Inclut la minarine, 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>27</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, 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); 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.

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 ALOÈS 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, 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.

<sup>24</sup> Norme Codex pour le beurre (CXSN A-01-1999 Rév. 1).

<sup>25</sup> Norme Codex pour la margarine (CXSN 032- 1989 Rév. 1).

<sup>26</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 395.

<sup>27</sup> Norme Codex pour la minarine (CXSN 135-1989 Rév. 1).

#### 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. Exemples: pommes, oranges, 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>28</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. 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 appelés fruits "candis".<sup>29</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).

##### 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. 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

<sup>28</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 613-617.

<sup>29</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.

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>28, 3030</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). 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>28</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>31</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).

#### 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).

<sup>30</sup> Norme Codex pour les confitures et gelées (CXSN 079-1981); et Norme Codex pour la marmelade d'agrumes (CXSN 080-1981)

<sup>31</sup> Avant-projet de norme Codex 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.

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

Les légumes frais sont en général blanchis et surgelés.<sup>32</sup> Exemples: maïs surgelé, pommes de terre frites surgelées, petits pois surgelés et tomates entières transformées et surgelées.

<sup>32</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 572-576.

04.2.2.2 Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), 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. 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, aloès ordinaire), algues marines:

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, aloès ordinaire), et algues marines:

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. 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, 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>32, 33</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, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) 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, extrait d'aloès, salsa (par ex., tomate, oignon, piments, épices et plantes aromatiques 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).

---

<sup>33</sup> Norme Codex pour les concentrés de tomate traités (CXSN 057-1981).

04.2.2.7 Légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines :

Les légumes fermentés sont un type de produit saumuré, obtenu par l'action de ferments lactiques, en général en présence de sel. 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>34</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 (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, 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).

[04.3 Produits à base de soja (non-fermentés)

04.3.1 Caillé de soja frais (tofu)

04.3.2. Caillé de soja semi-déshydraté

04.3.2.1 Caillé de soja semi-déshydraté en sauce épaisse

04.3.2.2 Caillé de soja semi-déshydraté fruit

04.3.2.3. Caillé de soja semi-déshydraté, autres que catégories 04.3.2.1. et 04.3.2.2]

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 poudre 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

<sup>34</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.

sucre auquel des arômes peuvent être ajoutés (par ex., vanilline).<sup>35, 36</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.

#### 05.1.2 PRÉPARATIONS 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. 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>37</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>36,38</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>39</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>40</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 gélifiée 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 massapain (pâte d'amande et sucre). Ces produits peuvent être enrobés de chocolat ou de sucre;<sup>41</sup> les produits d'enrobage sont inclus dans la

<sup>35</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>36</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 708-711.

<sup>37</sup> Norme Codex pour le beurre de cacao (CXSN 086-2001 Rév. 1).

<sup>38</sup> Norme Codex pour le chocolat (CXSN 087-1981).

<sup>39</sup> Norme Codex pour la confiserie au beurre de cacao (CXSN 147-1985).

<sup>40</sup> Norme Codex pour le chocolat et le chocolat fourré (CXSN 142-1983).

<sup>41</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 634-636.

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. 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, 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 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, 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).

##### 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, konnayaku-ko)), et maida (farine de blé fine).

##### 06.2.2 AMIDONS:

L'amidon est un polymère du glucose présent sous forme de granules dans différentes parties de certaines espèces végétales, notamment les graines (par ex., céréales, légumineuses, maïs, blé, riz, pois) et racines (par ex., tapioca, pomme de terre, etc.). Le polymère est formé de molécules de glucose anhydro- $\alpha$ -D- liées. L'amidon est séparé par des procédés différents selon les produits.

#### 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, fécule, corn-flakes, blé ou riz soufflé, céréales pour petits déjeuners mélangées (par ex., riz, blé et maïs), céréales pour petit déjeuner

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>42</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 (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>43</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.

---

<sup>42</sup> ALINORM 03/12, par. 55.

<sup>43</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.

**[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.

**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>44</sup> Exemples: petits pains fourrés et petits pains à la vapeur fourrés à la viande, à la confiture ou autre (manjyu).

**07.1.6 Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire**

Inclut toutes les préparations contenant des ingrédients secs auxquels des ingrédients liquides (par ex., eau, lait, huile, beurre, œufs) sont ajoutés pour faire la pâte des produits de boulangerie des catégories 07.1.1 à 07.1.5. Exemples: préparations notamment pour pain baguette, pain cuit au moule, pannetone, ciabatta.

**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.

<sup>44</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.

### 07.2.1 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 truffles.

### 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 pièces entières ou en morceaux:

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>45</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. Exemples: porc salé séché, viande déshydratée, et jambon type prosciutto.

#### 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 prolonge 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>45</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>45</sup> Exemples: pasturmas, saucisses sèches, saucisses saumurées et séchées, bœuf séché, saucisses chinoises (y compris saucisses traditionnelles de porc saumurées ou fumées), et sobrasada.

---

<sup>45</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 439-445.

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.

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>46</sup>

091.1. 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, fermentés, 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. Exemples: praires, filets de morue, crabe, poissons, églefin, merlu, homard,

<sup>46</sup> Ibid., pp. 464-468.

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>47</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 CUIITS 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 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. 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. 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).

---

<sup>47</sup> Norme Codex pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire (CXSN 166-1995 Rév. 1).

### 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.

#### 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). Exemples: différents types de produits orientaux au vinaigre: poisson au vinaigre koji (koi-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. 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>48</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. 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).

<sup>48</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.

## 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>49</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 pasteurisé 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>50</sup>

### 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:

Edulcorants nutritifs, tels que saccharose purifiée en totalité ou en partie (provenant de betterave sucrière et 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 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>51</sup>

<sup>49</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 411-414.

<sup>50</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.

<sup>51</sup> Norme Codex pour les sucres (CXSN 212-2001 Rév. 1).

### 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.

### 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 est une solution aqueuse purifiée et concentrée de saccharides nutritifs obtenus à partir d'amidon et/ou d'inuline.<sup>52</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.

#### 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, contenir une molécule d'eau de cristallisation, ou être un mélange de ces deux formes.

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

Saccharose purifié et cristallisé avec un pouvoir rotatoire d'au moins 99.5°S .

### 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.

### 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), 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>53</sup> Exemples; miel de fleurs sauvages et miel de trèfle.

<sup>52</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 631-633.

<sup>53</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 636. Norme Codex pour le miel (CXSN 012-2001 Rév. 2).

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

Inclut les produits qui sont des préparations à base d'édulcorants intenses (par ex., acésulfame K) et/ou de polyols (par ex., sorbitol) qui peuvent contenir d'autres additifs et/ou ingrédients nutritifs comme des hydrates de carbone. Les produits sont commercialisés sous forme de poudre, de solide (par ex., comprimés ou cubes), ou de liquide.

### 12.0 SELS, ÉPICES, POTAGES, SAUCES, SALADES, PRODUITS DE PROTÉINES (Y COMPRIS LES PRODUITS DE PROTÉINES DE SOJA) ET LES PRODUITS À BASE DE SOJA FERMENTÉS:

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). Exemples, vinaigre de cidre, vinaigre de vin, vinaigre de malt, vinaigre d'alcool, et vinaigre (de vin) de fruits.<sup>54</sup>

#### 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>55</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).

---

<sup>54</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 719-720.

<sup>55</sup> *Ibid.*, p. 718.

### 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 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 chou).

### 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>56</sup>.

[12.10 Produits à base de soja fermentés

12.10.1 Sojas fermentés (par ex., natto)

12.10.2 Caillé de soja fermenté (fromage de soja)

12.10.3 Pâte de soja fermenté (par ex., miso)

12.10.4 Sauce de soja fermentée

12.11 Produits de protéines de soja

12.11.1 Lait de soja

12.11.2 Film de lait de soja

12.11.3 Autres produits de protéine de soja (y compris les sauces de soja non fermentées)]

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>57</sup> Les aliments diététiques autres que ceux de la catégorie 13.0 sont inclus dans les catégories des aliments ordinaires correspondants.<sup>58</sup>

13.1 Préparations pour nourrissons et préparations de suite:

Les aliments qui sont 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:

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 à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés, ou de lait.

<sup>56</sup> Norme Codex pour les produits à base de caséine alimentaire (CXSN A-18-2001 Rév. 1).

<sup>57</sup> Norme générale Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés (CXSN 146-1985).

<sup>58</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.

13.1.2 PRÉPARATIONS DE SUITE:

Aliments destinés à être utilisés comme une partie liquide de l'alimentation complémentaire pour nourrissons (de plus de 6 mois) et enfants en bas âge (de 1 à 3 ans).<sup>59</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 protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés à base de soja, ou de lait.

[13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge:

Les aliments 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>60</sup> Ces aliments excluent les préparations pour nourrissons (13.1.1) et les préparations de suite (13.1.2).<sup>61</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"; farine lactée, 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>62</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>63</sup> Inclut les produits à faible teneur énergétique tels que ceux qui sont pauvres en sucre et/ou en lipides, sont exempts de sucre- ou de lipides, ou contiennent des succédanés du sucre et/ou de lipides.

<sup>59</sup> Norme Codex pour les préparations de suite (CXSN 156-1987, amendée en 1989).

<sup>60</sup> Norme Codex pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (CXSN 74-1981, amendée en 1991) en cours de révision.

<sup>61</sup> Norme Codex pour les aliments diversifiés de l'enfance (« Baby Foods ») (CXSN 073-1981, amendée 1989).

<sup>62</sup> Norme Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales (CXSN 180-1991).

<sup>63</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).

### 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 (par ex., barres de protéines), à employer comme une partie d'un régime alimentaire équilibré afin d'apporter une nutrition 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.

### 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>64</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.

### 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>65</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>66</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)).

<sup>64</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.

<sup>65</sup> Norme Codex pour les eaux minérales naturelles (CXSN108-1997 Rév. 1 Amendée 2001).

<sup>66</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 617-620.

#### 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>66, 67</sup> Le produit peut être concentré puis reconstitué avec de l'eau avant la vente en tant que produit prêt à la consommation.<sup>68</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>69</sup> Le produit peut être concentré puis reconstitué avec de l'eau avant la vente en tant que produit prêt à la consommation.<sup>70</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. 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.

#### 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>66, 71</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.]

<sup>67</sup> Norme générale Codex pour les jus de légumes (CXSN 179-1991).

<sup>68</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>69</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 576.

<sup>70</sup> Normes Codex pour les jus de légumes conservés exclusivement par des procédés physiques (CXSN 179-1991).

<sup>71</sup> Norme Codex pour les nectars d'abricot, de pêche et de poire conservés exclusivement par des procédés physiques (CXSN 044-1981).

#### 14.1.4 BOISSONS À BASE D'EAU AROMATISÉE, Y COMPRIS LES BOISSONS POUR SPORTIFS OU "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>72</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). Inclut les boissons dites énergétiques qui contiennent des teneurs élevées de nutriments et d'autres ingrédients (par ex., caféine, taurine, carnitine).

##### 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 d'eau aromatisée sans adjonction de gaz carbonique, 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, cappucino 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 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 cappucino). 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>73</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>74</sup>.

<sup>72</sup> Les jus de fruits et de légumes proprement dit entrent dans les catégories 14.1.2.1 et 14.1.2.2, respectivement.

<sup>73</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 644.

<sup>74</sup> *Ibid.* pp. 669-679.

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>75</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: spumante, et vin "cold duck".

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. .

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>76</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.

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>77</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"), cachaHa (liqueur brésilienne faite à partir de jus de sucre de canne distillé fermenté)<sup>78</sup>, tequila, whisky, et vodka.<sup>74,79,80</sup>

<sup>75</sup> Ibid. p, 654. OIV – Code international des pratiques œnologiques

<sup>76</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.

<sup>77</sup> *The Wordsworth Dictionary of Drink*, N. Halley, Wordsworth Ltd., Hertfordshire, England, 1996.

<sup>78</sup> *Insight Guide: Rio de Janeiro*, APA Publications, GmBH & Co., Verlag KG, Singapore, 2000, p. 241.

<sup>79</sup> *OIV Lexique de la Vigne*.

<sup>80</sup> Voir aussi: Glossaire des termes portugais: [www.bar-do-binho.com/help.htm](http://www.bar-do-binho.com/help.htm)

#### 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 cachacha, jus de fruits ou lait de coco et, éventuellement, du lait concentré sucré); 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 shochuu (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>74,79,81</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), 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)

#### 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 mixes", 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).

<sup>81</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).