

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courriel électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 7 (a) de l'ordre du jour

CX/PR 19/51/6-Add.1
Mars 2019

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES

Cinquante et unième Session

Macao RAS, République de Chine, 8-13 avril 2019

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

CLASSE C : PRODUITS PRIMAIRES DESTINÉS À LA CONSOMMATION ANIMALE (À L'ÉTAPE 4)

Observations soumises à l'étape 3 en réponses à la CL 2019/01-PR par l'Australie, le Canada, la Chine, l'Égypte et le Ghana

Australie

L'Australie est heureuse de soumettre les observations suivantes en réponse aux lettres circulaires concernant la révision de la classification des produits de consommation humaine et animale.

CL 2019/01-PR Révision de la classification des produits de consommation humaine et animale (CXM 4-1989). Catégorie C : PRODUITS PRIMAIRES DESTINÉS À LA CONSOMMATION ANIMALE Requête pour observations à l'étape 3

L'Australie note que l'emploi de la désignation AL pour tous les produits à base de légumineuses fourragères à teneur élevée en eau (fourrage vert) et à teneur faible en eau (foin) semble compliquer à loisir la classification. Il est suggéré que le groupe de travail considère de conserver les codes numériques pertinents entre foin et fourrage pour le même produit et utilise différents codes de lettres ainsi que cela a été appliqué pour le Groupe 052, par ex, LV (plantes fourragères) et LM (Légumineuse foin).

Page 5 et 6 de CX/PR 19/51/6

L'Australie requiert que ce qui suit soit ajouté au sous-groupe 050A Produits à base de légumineuses fourragères à teneur élevée en eau (fourrage vert)

AL 0560 Fève **Adzuki, fourrage**, Voir Fève, fourrage AL 3350

Pois d'angole, fourrage

Page 7 de CX/PR 19/51/6

L'Australie requiert que ce qui suit soit ajouté au sous-groupe 050B Produits à base de légumineuses fourragères à teneur faible en eau (foin)

- Fève **Adzuki, fourrage**, voir fourrage de haricots AL3363

Page 7 de CX/PR 19/51/6

Il semble y avoir une erreur typographique puisqu'il y a des références répétées à "Voir Fève, foin AL 3363". Toutefois, AL 3363 se rapporte à Trèfle, fourrage, AL 3364 est le code pour Fève, foin.

Page 16 et 17 de CX/PR 19/51/6

L'Australie requiert l'addition de Colza, fourrage au sous-groupe 052A ; Produits à teneur élevée en eau ((fourrage vert, betteraves, fanes) :

AV 0495 **Colza, fourrage**, *Brassica napus* L.

Page 17 de CX/PR 19/51/6

L'Australie requiert l'addition de Colza, foin au sous-groupe 052B ; Produits à teneur faible en eau foin)

AM 0495 **Colza, foin**, *Brassica napus* L.

Page 17 de CX/PR 19/51/6

Le nom du sous-groupe AM 3309 "Sous-groupe des produits transformés de diverses cultures fourragères, cultures du foin (farine, enveloppes, pulpes séchées, mélasse)" est inapproprié à cause des amandes, enveloppes et nombre d'autres produits inclus dans le sous-groupe ne sont pas dérivés de la culture du foin ou fourrage. Un titre plus approprié pourrait être :

AM 3309 Sous-groupe des produits transformés de diverses cultures fourragères, cultures du foin (tels que farine, enveloppes, pulpes séchées, mélasse)

L'Australie note que plusieurs produits dans le calculateur des aliments de l'OCDE utilisé par le JMPR pour évaluer les poids du régime journalier pour le bétail ne sont pas répertoriés dans la classification. Le calculateur des aliments de l'OCDE a été développé selon une étude approfondie des produits qui sont incorporés. Certainement beaucoup des produits répertoriés sont commercialisés dans des quantités suffisantes puisque les farines sont suffisamment sèches pour avoir une durée de vie raisonnable par ex-Palme farine de noyau, environ 5.5 millions tonnes exportées de l'Indonésie/Malaisie mais généralement de l'UE et la Nouvelle Zélande.

L'Australie est d'avis que les produits suivants devraient être ajoutés à la liste des produits destinés à la consommation animale :

Produits destinés à l'alimentation animale	Observation /sous-groupe potentiel
Grains Brewers	Groupe 052 sous-groupe AM 3309 ou Groupe 065
Farine de noix de coco	Groupe 052 sous-groupe AM 3309
Farine aspirée fractions de grains	Groupe 065
Farine de tourteau de maïs = mélange de son de maïs, endosperme et germe de maïs produit durant la mouture du maïs.	Groupe 065
Aliment de gluten de maïs	Groupe 065
Farine de gluten de maïs	Groupe 065
Grain distillé sec	Groupe 052 sous-groupe AM 3309 ou Groupe 065
Huile de lin/farine à base d'huile de lin	Groupe 052 sous-groupe AM 3309
Extrait d'hémicellulose (mélasses de bois)	
Farine de graine de lupin	Groupe 052 sous-groupe AM 3309
Farine de germe de maïs	Groupe 065
Son d'avoine/bales d'avoine	Groupe 059 et 065
Noix de palme, palme, (gâteau, granules, presse)	Groupe 052 sous-groupe AM 3309
Farine de cacahouètes	Groupe 052 sous-groupe AM 3309
Coques de colza (canola)	Groupe 052 sous-groupe AM 3309
Farine de Colza (Canola)	Groupe 052 sous-groupe AM 3309
Graine de sésame, farine	Groupe 052 sous-groupe AM 3309
Graines de carthames, farine	Groupe 052 sous-groupe AM 3309
Sorgho aspiré fractions de grains	Groupe 065
La bagasse de la canne à sucre= est la fibre résiduelle résultant de l'extraction de jus de canne à sucre.	Groupe 052 sous-groupe AM 3309
Purée de tomates	Groupe 052 sous-groupe AM 3309
Farine aspirée fractions de grains	Groupe 065
Farine de gluten de farine	Groupe 065

La FAO héberge une ressource Feedipedia qui contient une description de différents aliments (<https://www.feedipedia.org/>). Les informations relatives à tous les aliments présentés ci-dessous, à l'exception de la farine lupin, est disponible sur le site Web. Les sources australiennes décrivent la farine de lupin comme un produit composé de coques et de particules et cerneau de lupin qui est une nourriture pour le bétail hautement digestible avec une moyenne de 17% de protéines. Alors qu'utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire pour les ruminants, les cochons et la volaille et la farine de lupin est utilisée de façon croissante dans l'aquaculture.

L'Annexe 1 contient une description des divers aliments sous la forme de texte sélectionné copié de Feedipedia. Les informations additionnelles sur la farine de maïs proviennent de la publication officielle de l'Association of American Feed Control Officials (AAFCO).

Annexe 1

Drêches de brasserie, drêches de brasserie humides, drêches de brasserie séchées, drêches de brasserie déshydratées

(Orge = *Hordeum vulgare* L. ; Riz = *Oryza sativa* L. ; sorgho = *Sorgho bicolor* (L.) Moench ; Farine = *Triticum* spp. ; maïs = *Zea mays* L. [Poaceae])

Les drêches de brasserie sont le produit résiduel solide après la transformation des grains de céréales germinés et secs (malt) de la production de la bière et autres produits à base de malt (extraits de malt et vinaigre de malt). Bien que l'orge soit la céréale principale utilisée pour le brassage, bières sont également fabriqués à partir de blé, le maïs, le riz, le sorgho et le millet. Dans le processus de brassage, les grains sont trempés dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils germent et ensuite séchés pour produire le malt (malt). Les grains maltés sont broyés et trempés dans l'eau chaude de sorte que les enzymes transformer l'amidon en sucres (brassage / saccharification). La bouillie est ensuite liquide riche en sucre (moût) obtenu, filtré et fermenté pour produire de la bière. Les drêches de brasserie sont collectées à la fin du processus de brassage, une fois que tous les sucres ont été retirés du grain. Le produit restant est un concentré de protéines et de fibres qui est appropriée pour l'alimentation des animaux, en particulier pour les ruminants. Drêches de brasserie sont très variables des sous-produits dont la composition et la valeur nutritionnelle dépendra du grain utilisé, le procédé industriel (température, fermentation, etc.) ainsi que sur la méthode de conservation. Grains Brewers sont vendus humides ou secs, et peuvent être ensilés.

Les grains humides brasseurs sont un produit très périssable et volumineux qui est coûteux à transporter. Leur distribution est donc limitée à un rayon de 150-350 km de la brasserie. La déshydratation, en dépit de son coût élevé de l'énergie, facilite la distribution des drêches de brasserie au - delà de leur zone de production, comme les drêches de brasserie séchées sont moins encombrants et moins coûteux à transporter.

Farine de noix de coco, (farine de copra, farine de noix de coco tourteau de copra ; pasta de copra, torta de copra)

La farine de copra, ou de la farine de noix de coco, est un ingrédient alimentaire important et le sous-produit de l'extraction de l'huile de noix de coco séchée (de coprah).

Farine de tourteau de maïs (son de maïs, tourteau de maïs)

Le son de maïs est un sous-produit de diverses industries de transformation du maïs, y compris l'amidon et la production d'éthanol et la production d'aliments à base de maïs. Bien que le son de maïs soit constitué théoriquement du revêtement de son enlevé dans les premières étapes du traitement, le son de maïs vendu pour l'alimentation du bétail est généralement un mélange de la fraction de son et d'autres sous-produits et, par conséquent, un produit très vaguement défini de très variable composition. Dans le cas de la production d'éthanol, le son de maïs est défini comme étant le mélange de la fraction de son et les distillats solubles. Dans le procédé d'extraction de l'amidon, du son de maïs est généralement mélangé avec la liqueur de trempage pour produire des aliments de gluten de maïs. Dans la production de grains de maïs par le procédé de broyage à sec, le son de maïs est mélangé avec les grains cassés, des résidus de germe après l'extraction du pétrole et des fractions inséparables de germe, le péricarpe et l'endosperme pour produire des aliments pour animaux de semoule de maïs. Le son de maïs et aliments pour animaux de semoule de maïs sont présentés ensemble dans cette fiche technique puisque les deux produits sont étroitement liés et forment un continuum en termes de composition chimique. Il faut noter que l'alimentation est parfois Hominy appelée « hominy » bien que la semoule de maïs soit un produit alimentaire distincte, et non un sous-produit.

Aliment de gluten de maïs (gluten de maïs)

L'aliment de gluten de maïs est le sous-produit de la mouture humide du grain de maïs à l'amidon (ou l'éthanol), la production. L'aliment de gluten de maïs se compose principalement de son de maïs et de maïs liqueur de trempage (liquide séparé après trempage), mais peut également contenir les distillats solubles, la farine de germe, des projections de maïs de craquage, ainsi que des quantités mineures de produits finis à partir d'autres fermentations microbiennes. La composition chimique de l'aliment de gluten de maïs varie considérablement, car il dépend du procédé de broyage et des proportions relatives de sons, la liqueur de trempage et d'autres composants. En particulier, la teneur en énergie et en protéines des aliments de gluten de maïs sont positivement corrélés à la proportion de liqueur forte dans le mélange.

Les aliments de gluten de maïs est un ingrédient alimentaire principalement utilisé dans l'alimentation du bétail comme source d'énergie et de protéines. Sa valeur économique dépend du prix relatif des aliments de grains entiers et de protéines.

Maïs farine de gluten, farine de gluten de maïs, gluten 60, farine de prairie

La farine de gluten de maïs est un sous-produit de la fabrication d'amidon de maïs (et parfois l'éthanol) par le procédé de broyage par voie humide. La farine de gluten de maïs est un aliment riche en protéines, contenant environ 65% de protéines brutes (DM), utilisé en tant que source de protéines, de l'énergie et des pigments pour les espèces animales y compris les poissons. Il est également apprécié dans les aliments pour animaux de compagnie pour sa digestibilité élevée en protéines.

Il est important de noter que la farine de gluten de maïs ne doit pas être confondu avec les aliments de gluten de maïs, qui contient environ 22% de protéines brutes plutôt que 65% et est complètement différent sur le plan nutritionnel.

Le maïs de la farine de gluten peut être alimenté par voie humide ou sèche, mais on le sèche est plus fréquente.

Le tourteau de lin, (farine d'huile de lin, gâteau d'huile de lin, gâteau de lin, tourteau de lin, farine de lin)

La farine de graines de lin est le sous-produit de la production d'huile de graines de lin (*Linum usitatissimum* L.). Les graines de lin sont principalement utilisées pour la production d'huile de lin, qui est utilisé dans les peintures et dans d'autres industries, telles que la fabrication de linoléum. Les graines de lin et la farine de graines de lin ont attiré une attention considérable depuis les années 1990 en raison de la présence dans l'huile d'acides gras poly - insaturés (PUFA), notamment alpha-linolénique (ALA, un acide gras oméga-3) et de l'acide linoléique conjugué (CLA). Fournir ces acides gras à l'alimentation du bétail est utilisé pour modifier le profil d'acides gras de la viande, le lait et les œufs afin de fournir des avantages pour la santé aux consommateurs humains. Les graines de lin et l'huile de lin contiennent grande quantité de lignanes, qui agissent comme phytoestrogènes et les mammifères ont des propriétés anticancérigènes.

Farine de de lupin

La farine de lupin consiste en des coques et des particules et cerneau de lupin. Le produit est généralement utilisé pour l'alimentation du bétail. Il est hautement digestible et a une moyenne de 17% de protéine. Alors qu'utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire pour les ruminants, les cochons et la volaille et la farine de lupin est utilisée de façon croissante dans l'aquaculture.

Farine de germe de maïs (farine de germes de maïs)

La farine de germe de maïs (farine de germes de maïs) est le sous-produit de l'extraction d'huile de germes de maïs obtenus à partir de la transformation du maïs. C'est un produit de moyenne à bonne valeur nutritive appropriée pour toutes les catégories de bétail, mais sa composition est très variable.

La farine de germe de maïs est considérée comme un bon ingrédient pour toutes les espèces d'élevage. La farine de germe de maïs absorbe facilement les liquides tels que la mélasse et le suif et est, par conséquent, un support utile pour les nutriments liquides. Il est un produit très variable : son contenu en protéines, d'huile, de fibres et d'amidon dépendent des procédés utilisés pour la production des germes et d'extraction de l'huile, ainsi que la quantité d'autre maïs, des sous-produits en mélange avec les germes usés. L'huile résiduelle, par exemple, peut être inférieure à 5% de MS ou supérieure à 14% de MS, ce qui affectera la valeur énergétique du produit. De même, la quantité de son résiduel aura une incidence sur la teneur en fibres et par conséquent l'appétit de la farine de germe pour les porcs et la volaille. En conséquence, la valeur nutritive d'un lot donné peut différer des valeurs publiées dans les tables de composition d'alimentation par une grande marge ; si possible, de la farine de germe de maïs doit être analysé sur une base au cas par cas, ou du moins par l'origine (usine de transformation).

Il est important de noter que même si les définitions officielles pour les germes de farine de germe de maïs et de maïs, ces produits sont en fait une partie d'un continuum de vaguement nommé sous-produits obtenus par les industries de mouture humide et de maïs de broyage à sec (voir processus ci-dessous). Les produits vendus sous ces noms peuvent contenir des variables, ou même substantielle, des quantités de son, des fragments d'endosperme et d'autres résidus. La farine de germe de maïs de l'industrie de mouture humide peut être très proche du gluten de maïs et de l'industrie de la mouture sèche très proche de son de maïs ou de semoule de maïs fourrage. De même, il est difficile de dire les germes de maïs mal extraits de germes de maïs à faible huile de broyage à sec. Les noms eux-mêmes peuvent aussi être une source de confusion : en français, "de Germes de tourteau maïs" (farine de germe de maïs) ressemble à "tourteau de maïs" (alimentation hominy) ; en anglais, « maïs farine de germe » peut facilement être confondu avec « germes de maïs » et les études de « farine de germe de maïs » (un produit contenant de 1 à 20% d'huile) peut effectivement concerner les germes de maïs riches en matières grasses (50% d'huile). Contrairement à la plupart des ingrédients, la farine de germe de maïs n'est pas un produit unique mais un groupe de produits de valeur nutritionnelle très différente.

Coques d'avoine/bales d'avoine

Le son d'avoine est un sous-produit de la production de farine d'avoine. Il est utilisé comme un aliment de santé à la consommation humaine en raison de ses effets hypoglycémiques et hypocholestérolémiants et teneur élevée en vitamines B.

Il est important de noter que les coques d'avoine et son d'avoine sont des produits complètement différents. Les coques d'avoine ont une teneur élevée en fibres, faible teneur en protéines et une faible alimentation en énergie tandis que le son d'avoine a une faible teneur en fibres, est riche en protéines et en ingrédients alimentaires de haute énergie. Cependant, le nom de son d'avoine est parfois utilisé comme un terme générique pour l'avoine plus ou moins fibreuse des sous-produits, qui peuvent être une source de confusion.

Les coques d'avoine, de meunerie d'avoine et d'autres sous-produits d'avoine n'ont pas de définitions universellement acceptées et limites claires. Certaines réglementations officielles nationales contiennent des exigences obligatoires sur leur composition, mais les ingrédients vendus sous ces dénominations englobent souvent une large gamme de sous-produits allant des coques pures aux mélanges de coques, des projections et des particules d'endosperme résiduelles.

Palme farine de noyau, (gâteau de noix de palme, de farine de palmiste, pressage, tourteau de palmiste extrait au solvant)

Le Palm repas du noyau est un ingrédient alimentaire important et le sous-produit du palmier à huile (*Elaeis guineensis* Jacq.). Ce palmier est cultivé pour ses huiles riches en graisses végétales hautement saturées : l'huile de palme, extraite de la pulpe du fruit ; et l'huile de palmiste, extrait du noyau de fruits. La farine de noyau est le principal sous-produit du procédé d'extraction d'huile de palmiste. Il est un aliment de protéines de qualité très fibreuse et moyenne, donc plus adapté aux ruminants ou l'alimentation du lapin. Le palmiste résultant de l'extraction mécanique contient de l'huile de 5 à 12% et la farine de palmiste extraits par solvant contient 0,5 à 3% d'huile. La plupart de la production de farine de palmiste va à l'alimentation animale.

Le Palm repas du noyau est une denrée alimentaire importante au niveau international avec 90 négociés% de la production (5 millions de tonnes) exportés, 50% de celui-ci à l'Union européenne

Farine d'arachide

La farine d'arachide est le sous-produit obtenu après l'extraction de l'huile à partir de graines d'arachide (arachides également appelés) (*Arachis hypogaea* L.). Il est un ingrédient riche en protéines qui est largement utilisé pour nourrir toutes les catégories de bétail. La farine d'arachide est le sixième ingrédient repas d'huile le plus commun produit dans le monde après la farine de soja, le tourteau de colza, le tourteau de tournesol, la farine de graines et de tourteaux de palmiste. La farine d'arachide est généralement considérée comme un excellent ingrédient alimentaire en raison de sa teneur élevée en protéines, faible teneur en fibres, l'huile (pour la farine de tourteaux de pression) et l'absence relative de facteurs antinutritionnels. Il est souvent la source riche en protéines par défaut dans les régions où la farine de soja est trop chère ou non disponible. La farine d'arachide est produite par extraction mécanique seulement (expeller) ou par des moyens mécaniques, puis par extraction au solvant. Il est également vendu sous forme de granulés. La farine de expeller est constituée de gris clair à brun morceaux (flocons) de taille variable avec une surface lisse, légèrement incurvée. Les repas extraits par solvant consistent en gris clair à brun flocons de tailles différentes. Les granulés de farine d'arachide varient entre 1,5 et 40 mm de diamètre et sont gris clair à gris foncé.

Le tourteau de colza, farine d'huile de colza, le tourteau de canola, farine de graines de canola

Le tourteau de colza, appelé tourteau de canola en Amérique du Nord, l'Australie et d'autres pays, est le sous-produit de l'extraction de l'huile de colza (*Brassica napus* L., *Brassica rapa* L. et *Brassica juncea* L. et leurs crois). Il est un ingrédient riche en protéines qui est largement utilisé pour nourrir toutes les catégories de bétail. La production mondiale de farine de colza est la deuxième à la farine de soja. L'utilisation de la farine de colza comme un aliment pour animaux a également été limitée par la présence de glucosinolates, qui sont des facteurs antinutritionnels préjudiciables à la performance des animaux. Dans les années 1960-1970, les variétés à faible teneur en acide érucique (« 0 ») et à faible teneur en acide érucique, variétés à faible glucosinolates (« 00 », double zéro, double basse, canola) ont été mises au point, permettant à l'huile de colza de devenir une grande huile alimentaire et le tourteau de colza et de graines de colza à croître en importance pour nourrir le bétail. Les premières 00 variétés ont été introduites dans le commerce au Canada au milieu des années 1970. Dans certains pays, comme la France, les 00 variétés sont devenues disponibles dans le commerce dans la fin des années 1980. Les variétés à faible teneur en acide érucique, faible en glucosinolates sont maintenant les principaux types cultivés dans le monde entier pour l'huile comestible, les biocarburants, l'huile et les lubrifiants industriels. Il y a aussi des variétés à haut érucique cultivées à des fins industrielles spécifiques. Alors que le tourteau de colza extrait par solvant reste le principal type de tourteau de colza, les tourteaux de colza riches en huile disponibles dans le commerce obtenus par pression mécanique ont gagné en popularité depuis le début du siècle avec le développement de l'agriculture biologique et à la ferme la production de pétrole.

Remarque : le nom de « canola » était à l'origine une marque sous licence par le Conseil canadien du canola canadien et fait référence aux variétés à faible teneur en acide érucique / basse teneur en glucosinolates développées au Canada. Il est maintenant utilisé comme un terme générique pour 00 variétés en Amérique du Nord, l'Australie et quelques autres pays.

Farine de carthame

Graines de carthame utilisées pour la production d'huile peuvent être soit pressées à froid, extrait expeller pressé ou solvant Le sous-produit, la farine de carthame, est surtout utilisé comme un ingrédient protéique pour l'alimentation des animaux. Le décorticage améliore l'efficacité de broyage, mais la dureté du tégument et la douceur extrême du noyau que l'opération soit coûteuse et économiquement viable que s'il y a un marché pour les coques. Les repas riches en protéines contenant plus de 40% de protéines peuvent être obtenus par tamisage le repas normal et l'enlèvement des fragments de coque. La qualité de la farine de carthame est très variable car elle dépend de la quantité de coques et de l'étendue de l'extraction du pétrole.

Graine de sésame, farine

La farine d'huile de sésame (ou les tourteaux de sésame) est le sous-produit riche en protéines obtenu après extraction de l'huile. Selon l'huile de manière a été extraite, la farine d'huile de sésame peut être de qualité alimentaire (à partir de graines de sésame décortiquées), ou utilisé comme aliment pour le bétail, en particulier les ruminants et la volaille (à partir de graines de sésame non décortiquées) est une source précieuse de protéines pour les animaux Contrairement à d'autres repas à l'huile, la farine d'huile de sésame est généralement obtenue par extraction mécanique seulement (au lieu d'une extraction mécanique suivie d'une extraction au solvant) et sa teneur en huile résiduelle est élevée.

La bagasse de la canne à sucre

La bagasse est la fibre résiduelle résultant de l'extraction de jus de canne à sucre. Il existe deux principaux types de bagasse.

- **Bagasse usine** vient de procédés industriels impliquant des étapes d'extraction répétées. La bagasse est le produit fibreux par des tiges de canne à sucre broyées pendant l'extraction du jus. La fibre est passée à travers un tamis pour éliminer les particules fines qui peuvent être utilisées comme un adjuvant de filtration plus tard dans le processus, soit comme un aliment (« pith bagasse »).
- Tiges de canne embouties, ou « ferme bagasse » est obtenu à partir de l'exploitation ou petit fractionnement de canne à l'usine qui utilise seulement 2 ou 3 concasseurs. En raison de l'efficacité réduite du processus d'extraction (50% vs. Taux d'extraction de 70%), il contient des quantités plus élevées de jus riches en sucre et est plus précieux pour les ruminants.

Purée de tomates

La tomate donne les éléments suivants sous-produits, qui représentent 5-13% de l'ensemble de la tomate :

Grignon est le mélange de pelures de tomate, graines écrasées et de petites quantités de pâte qui reste après le traitement de la tomate pour le jus, la pâte et le ketchup. La pâte de tomate étant le produit de tomate primaire produit dans le monde entier, purée de tomates est la tomate principale par produit disponible pour l'alimentation animale.

Tomates fraîches sous-produits présentent les mêmes inconvénients que les autres ingrédients d'alimentation à haute humidité : ils sont coûteux à transporter, ils se gâtent rapidement, leur valeur nutritive par kg de matière fraîche est faible et leur consommation limitée de l'encombrement. Pour ces raisons, grignons tomates, peaux et les graines sont généralement ensilées ou séchées avant d'alimenter les ruminants, la volaille et d'autres animaux. Toutefois, ils peuvent être particulièrement utiles pendant les périodes sèches alors que d'autres aliments sont rares.

Définitions des farines de maïs provenant de AAFCO.

Aliment de gluten de maïs sec, est le tamisage fin obtenu du maïs fendillé contrôlé avec ou sans son aspiration de produit ajouté.

Synonymes : maïs en grain fine

Aliment de gluten de maïs est la partie du maïs égrené commercial qui reste après l'extraction de la portion large d'amidon, de gluten et de germe par les procédés employés dans l'usinage par l'extraction par voie humide de de l'amidon de maïs ou sirop de maïs. Il contient ou ne contient pas un ou plusieurs des ingrédients suivants : extraits de maïs fermentés, farine fabriquée à partir de germes de maïs.

Synonymes : maïs de gluten avec du son.

La farine de gluten de maïs est le résidu sec provenant du maïs après le retrait de la partie large de l'amidon et du germe et la séparation du son par le processus employé dans le broyage par voie humide de l'amidon de maïs ou sirop de maïs ou par traitement enzymatique de l'endosperme. Il peut contenir des extraits de maïs fermentés et/ou farine fabriquée à partir de germes de maïs.

Synonymes : farine de de gluten de maïs

Extrait d'hémicellulose (mélasses de bois) est un sous-produit du bois pressé. Est le matériel soluble concentré obtenu du traitement du bois à une température élevée et pression sans l'emploi des acides, alcalins ou sels. Il contient des sucres hexoses et pentoses et a un total d'au moins 55%.

Tourteau de maïs est un mélange de son de maïs, germe de maïs et une partie d'amidon ou soit des grains de maïs blancs ou jaunes ou un mélange de ces substances telles que produites dans la fabrication de perle hominy, gruaux hominy ou plat et doit contenir au moins 4% de matières grasses brutes. Il est précédé des mots « blanc » et « jaune », le produit doit y correspondre.

Synonymes : gruaux de maïs sous-produit, sous-produit de gruaux de maïs denté jaune, sous-produit de gruaux de maïs denté blanc.

La farine de germe de maïs est un germe de maïs moulu qui se compose de germe de maïs avec d'autres parties de grain de maïs dont la partie de l'huile a été extraite et est le produit obtenu dans le processus fabrication de mouture sèche de semoule de maïs, gruaux de blé, tourteau de maïs et autres produits à base de maïs.

Synonymes : farine de germe de maïs moulu à sec extrait de façon mécanique

Farine de germe de maïs (mouture humide) est un germe de maïs moulu dont la plupart des solubles ont été extraits par trempage et la plupart de l'huile éliminée par des procédés d'extraction hydraulique, par pressage, par solvant et est obtenu dans le procédé de broyage humide d'amidon de maïs ou sirop de maïs ou autres produits à base de maïs.

Synonymes : germe de maïs sans de farine extractive extraite de façon mécanique

Canada

GÉNÉRALITÉS

CCPR50 (2018) est convenu de :

- (i) Aligner la structure de la Classe C fondée sur la teneur en eau des aliments pour animaux (grande teneur en eau versus faible teneur en eau) afin de faciliter le groupement des cultures et l'extrapolation des limites maximales de résidus (LMR) et
- (ii) Grouper tous les produits destinés à l'alimentation des animaux dans la Classe C et en conséquence transférer les aliments transformés pour animaux de la Classe D (Produits alimentaires d'origine végétale) à la Classe C.

CCPR (2018) est convenu également que le GTE pour les révisions à la classification du Codex des aliments de consommation humaine et animale :

- (i) Poursuivra le travail de la révision de la Classe basée sur la structure convenue par CCPR50 ;
- (ii) Examinera l'addition de nouveaux produits à la Classe C ; et
- (iii) Examinera l'addition des sous-groupes aux groupes de l'alimentation animale qui comprendraient les produits transformés afin de grouper tous les produits destinés à l'alimentation des animaux dans la classe C qui peut impliquer le transfert des produits de la Classe D à la Classe C conformément au mandat (TOR) octroyé par le CCPR50.

ÉTAT ACTUEL :

La classe C proposée révisée se trouve dans l'Annexe 1 de CX/PR 19/51/6. Le Type 11 révisé comprend un sous-groupe additionnel pour les produits transformés, et un certain nombre de produits additionnels pour les groupes 50, 51 et 52.

Le Canada a proposé la séparation des graminées et grains de céréales à la suite de la difficulté d'identifier des produits représentatifs appropriés. Les graminées peuvent également être séparées en graminées de saison chaude et de saison froide.

CCPR est invité à examiner la Classe C révisée (Annexe I) prenant en compte les conclusions et recommandations en relation à la révision de la classe D et les propositions pour le transfert des produits transformés de la Classe D à la Classe C dans les documents de travail pertinents sous les points 7(b) et 7(c) de l'ordre du jour.

Les membres sont également invités à examiner les observations sur la séparation des graminées des grains de céréales (paragraphe 9 et Annexe II) et la façon dont cette proposition pourrait être adaptée dans la Classe C révisée.

Position du Canada sur la classe C révisée et la proposition de séparer les graminées des grains de céréales et la façon dont la proposition pourrait être adaptée dans la Classe C révisée.

- En tant que membre du groupe de travail électronique sur la révision de la Classification, le Canada a formulé des observations par le biais du présent groupe de travail sur les révisions à la classe C, spécifiquement en relation à l'addition de nouveaux produits et au transfert des produits transformés d'origine animale de la classe D (Produits alimentaires d'origine végétale) de la classe C. En outre, durant le travail du GTE, le Canada avait proposé que les graminées soient séparées des grains de céréales.
- Le Canada a souscrit aux produits additionnels inclus dans les sous-groupes 050A Produits à base de légumineuses fourragères à teneur élevée en eau (fourrage vert) 050B Produits à base de légumineuses fourragères à teneur faible en eau (foin) et 050C Produits transformés à base de légumineuses fourragères (comme l'ensilage, la farine, les enveloppes).
- Le Canada souscrit aux produits additionnels inclus dans les sous-groupes 051A Grains céréaliers et graminées (y compris les pseudo-céréales) destinés à l'alimentation animale à teneur élevée en eau (fourrage) et 051C Grains céréaliers et graminées (y compris les pseudo-céréales) transformés destinés à l'alimentation animale (comme l'ensilage, le son, les enveloppes).
- Groupe 051 comprend à la fois les grains céréaliers et graminées. Ceci peut être problématique lors de l'identification des cultures représentatives appropriées pour ces sous-groupes et demanderait à la fois des données céréaliers et des données de graminées pour obtenir un sous-groupe LMR. Le Canada a recommandé que les céréales et les graminées soient séparés et qu'un groupe additionnel (051D) soit créé pour les graminées. Aucun sous-groupe ne serait requis pour les produits transformés puisqu'il n'y a aucun produit transformé pour les graminées Cette proposition a été présentée pour observation par les membres du CCPR. Le Canada souscrit à cette proposition.
- Le Canada souscrit aux révisions au groupe 052 (divers aliments pour animaux).

Corrections éditoriales à l'Annexe I

- Le nom du sous-groupe sous le N° de code AS3304 est incorrect. Il devrait être « foin » et non pas «fourrage»
- Sous-groupe 051C et Code No. AS 3305 ne spécifie «les produits transformés» dans le nom.

Chine

La Chine suggère de contrôler le numéro de produits de AV 3307, AV 3308, AV3309, tous ces produits sont du sous-groupe, toutefois le numéro de code devrait se situer dans une fourchette de de 0001-0200, ou 2001-2199 qui est utilisé pour le sous-groupe.

À la page18 de CX/PR 19/51/6., il y a deux AM 0269 (marc de pomme, sec ; Fève de soja, enveloppes). Ces catégories devraient être corrigées Le produit Fève de soja, enveloppes devrait être AL 3387.

Égypte

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

Document no. CI 2019/01-PR relaté à : Révision de la classification des produits de consommation humaine et animale ((CXM 4-1989). Catégorie C : Primairement les produits destinés à la consommation animale Requête pour observations à l'étape 3.

Ghana

Le Ghana apprécie l'opportunité de soumettre des observations lors de la prochaine 51ème Session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR51)

Position :

Le Ghana effectue des observations sur le travail effectué par le groupe de travail électronique présidé par les États-Unis d'Amérique et co-présidé par les Pays-Bas.

Nous soutenons la classification proposée de la Catégorie C, Type II dans les 3 Groupes 50 (Aliments pour animaux à base de légumes), Groupe 51 (Grains céréaliers et graminées (y compris les pseudo-céréales) destinés à l'alimentation animale)) et Groupe 52 Divers aliments pour animaux) telle que convenue par le CCPR50.

Groupe 050 Aliments pour animaux à base de légumes

En ce qui concerne le groupe 50 (légumineuses fourragères, produits primaires d'origine végétale destinés à l'alimentation animale) nous soutenons les sous-groupes proposés ; Sous-groupe 050A : Produits à base de légumineuses fourragères à teneur élevée en eau (fourrage) AL Sous-groupe 050B : Produits à base de légumineuses fourragères à teneur faible en eau (foin) Sous-groupe 050C Produits transformés à base de légumineuses fourragères (comme l'ensilage, la farine, les enveloppes)

Groupe 051 Grains de céréales et graminées (y compris les pseudo céréales) des aliments pour animaux.

Le Ghana soutient les sous-groupes proposés :

- i) Sous-groupe 051A. Grains céréaliers et graminées (y compris les pseudo-céréales) destinés à l'alimentation animale à teneur élevée en eau (fourrage)
- ii) Sous-Groupe 051B. Grains céréaliers et graminées (y compris les pseudo-céréales) destinés à l'alimentation animale à faible teneur en eau (foin, paille).
- iii) Sous-Groupe 051C : Grains céréaliers et graminées (y compris les pseudo-céréales) transformés (comme l'ensilage, le son, les enveloppes) et
- iv) La création du sous -groupe 051D : Graminées

Nous soutenons la séparation des graminées céréalières en un sous-groupe distinct 51D ainsi que cela a été proposé, un sous-groupe séparé dans les Grains de céréales et graminées (y compris les pseudo céréales) des aliments pour animaux.

- a) Nous proposons l'introduction de noms communs utilisés dans certaines régions comprenant :
 - i) L'introduction d'herbe à éléphant), herbe d'Uganda avec la référence au pâturage de Napier, (*Pennisetumpolystachion* (L.) Schult
 - ii) Inclusion de pâturin australien avec une référence au Tangle head (*Heteropogoncontortus* (L.) P. Beauv. Ex. Roem. & Schult. f.
 - iii) Inclusion d'herbes de savanne
 - iv) Inclusion d'herbe de typhon (famille Poaceae)
- b) Dans le sous-groupe 050A, Produits à base de légumineuses fourragères à teneur élevée en eau (fourrage vert) nous proposons l'inclusion de ce qui suit :
 - i) Inclusion de trèfle d'Alexandrie (*Trifolium alexandrinum*)
 - ii) Inclusion de beurre de noix fourrage (*Cucurbita moschata*)
 - iii) Inclusion de féverole, fourrage (*Vicia faba*) Inclusion de Cyamopsis (Famille Fabaceae)

Ghana soutient également la classification des produits potentiels de graminées en une saison froide et une saison chaude”.

Justification :

Les groupes proposés sont pertinents avec les principes convenus du groupement de la récolte ; ceci fournira la possibilité d'élaborer des limites de résidus maximales pour les produits dans le groupe. En outre l'introduction d'un sous-groupe distinct pour les graminées (Sous-groupe 051D), qui sont différents morphologiquement, par conséquent sont des produits avec un potentiel similaire pour les résidus de pesticides.

Les produits potentiels de graminées pour la détermination des limites maximales de résidus (LMR) ont été divisés en saison chaude et en saison froide parce qu'ils sont biologiquement différents et par conséquent leurs valeurs LMR peuvent être différentes. La séparation du sous-groupe des graminées (051D) peut en outre faciliter l'identification rapide de ces produits lors de l'établissement de LMR.