

# 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

Point 4(e) de l'ordre du jour

CX/PFV 04/22/8 Add.1  
Septembre 2004

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

*Vingt-deuxième session,*

*Washington, DC, zone métropolitaine, U.S.A., du 27 septembre au 1<sup>er</sup> octobre 2004*

#### AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LA SAUCE DE SOJA

Les observations ci-après ont été soumises par  
la Chine, l'Égypte, les États-Unis, la France, l'Indonésie, la Malaisie, la Nouvelle-Zélande, la Suisse,  
l'Industrie européenne des potages et l'International Hydrolyzed Protein Council.

#### CHINE

Observations générales :

- **En Chine, la dénomination « sauce de soja » désigne** un assaisonnement liquide obtenu par fermentation des fèves de soja (ou des grains céréaliers). Des protéines végétales hydrolysées sont ajoutées à certains de ces produits. La sauce obtenue uniquement à partir de protéines végétales hydrolysées (PVH) est classée dans les agents exhausteurs de goût et ne peut entrer dans la catégorie « sauce de soja ». Nous sommes donc fermement opposés à l'inclusion de la « sauce de soja non brassée » dans la présente norme.

Autres recommandations proposées :

- 1.1 La « sauce de soja brassée naturellement » et la « sauce de soja brassée à court terme » devraient être réunies dans une seule catégorie appelée *sauce de soja brassée* pour les raisons suivantes :
  - **La sauce de soja brassée ne devrait pas se distinguer par la durée, la température ou le moment de l'adjonction de sel** -- facteurs qui évoluent, et continueront à le faire, avec l'innovation dans les méthodes de production. Ces facteurs devraient être laissés à la discrétion du fabricant sur la base des conditions optimales pour parvenir au produit attendu.
  - **L'utilisation du terme « naturel » est inappropriée** -- Ce terme n'est pas soutenu par les exigences actuelles du Codex relatives à l'étiquetage des produits préemballés. Ce terme dépend des pratiques et usages nationaux et aura donc de multiples interprétations et/ou définitions réglementaires. Il serait particulièrement difficile à appliquer à un produit faisant l'objet d'un commerce international et il pourrait induire le consommateur en erreur.
- 1.2 La sauce de soja non brassée devrait être rebaptisée « sauce obtenue à partir de *protéines végétales hydrolysées* » et devrait être exclue de la présente norme.

## 2. Définition du produit :

### 2.1 Sauce de soja:

La **sauce de soja** est un assaisonnement liquide obtenu par fermentation des fèves de soja et/ou d'un mélange de fèves de soja et de grains céréaliers ou auquel sont ajoutées des protéines végétales hydrolysées après la fermentation des fèves de soja.

2.1.1 La dénomination « **sauce de soja brassée** » désigne le produit :

- a) de la culture de l'agent de brassage *Aspergillus oryzae* et/ou *Aspergillus sojae* au sein de fèves de soja ou d'un mélange de fèves de soja et de grains céréaliers; ou de la culture de bactéries et/ou de moisissures et/ou de levures au sein des fèves de soja ou d'un mélange de fèves de soja et de grains céréaliers; ou du mélange d'enzymes de qualité alimentaire avec des fèves de soja ou un mélange de fèves de soja et de grains céréaliers.
- b) de la fermentation et du vieillissement du mélange du produit obtenu en (a) et de saumure.
- c) obtenu par adjonction d'autres ingrédients tels que spécifiés en 3.1.2.

L'adjonction d'**enzymes** devrait être autorisée pour la sauce de soja brassée. Dans le cadre de la fabrication traditionnelle de sauce de soja, des micro-organismes sont ajoutés dans le seul but de produire des enzymes qui hydrolysent les protéines de soja pour le développement du goût caractéristique de la sauce de soja. Qu'ils soient produits traditionnellement ou ajoutés directement, les enzymes remplissent la même fonction. L'adjonction d'enzymes représente l'innovation continue dans les méthodes de production.

2.1.2 La dénomination « **sauce de soja mélangée** » désigne le produit :

- a) obtenu en mélangeant la sauce de soja brassée et des protéines végétales hydrolysées,
  - b) où la proportion de la sauce de soja brassée n'est pas inférieure à 50%.
3. La tolérance concernant les « **autres ingrédients autorisés** » en 3.1.2 devrait être aussi large que possible afin de refléter les méthodes de production à travers le monde et les attentes des consommateurs concernant la sauce de soja, par exemple, concernant les épices et autres herbes comestibles.
  4. Les **facteurs de qualité** en 3.2 (par ex., concentration totale d'azote, teneur en matières sèches solubles, hormis le sel ajouté) devraient être limités au minimum nécessaire et devraient être fixés uniquement lorsque des méthodes d'analyse validées sont disponibles.
  5. La tolérance concernant l'utilisation d'**additifs** en 4.0 devrait se baser sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires..
  6. L'utilisation de **termes alternatifs** (par ex., fermentée, de culture), selon les pratiques nationales, devrait figurer sur l'étiquette des différentes variétés de sauce de soja.

## ÉGYPTE

L'Égypte accepte l'Avant-projet de norme Codex pour la sauce de soja.

## FRANCE

**Par rapport aux remarques du Secrétariat il est nécessaire que :**

- le champ d'application soit libellé comme dans les autres normes du codex
- qu'une section poids et mesures soit introduite ainsi qu'une section sur l'étiquetage des conditionnements non destinés à la vente au détail.

Le point essentiel de ce projet concerne la **distinction entre la sauce de soja fermentée naturellement et la sauce de soja obtenue par hydrolyse** ( par voie enzymatique ou par voie acide).

- ces deux produits doivent avoir des dénominations très distinctes,
  - le projet de norme devrait reprendre la teneur maximale en 3 MCPD fixée par le règlement 466/2001, compte tenu de la toxicité de ce contaminant.
- Par ailleurs certaines dispositions relatives aux additifs ne sont pas en conformité avec les directives communautaires.

## INDONESIE

### Historique

1. Cela fait plus d'un siècle qu'en Indonésie la sauce de soja est connue sous l'appellation de « **Kecap** » c'est-à-dire **sauce de soja douce**. Il s'agit d'un condiment liquide de couleur brunâtre fabriqué selon un processus de fermentation en deux étapes reposant sur l'activité biochimique de moisissures (*R. oryzae* ou *R. oligosporus*), de bactéries d'acide lactique (*Lactobacillus*) et de la levure (*Saccharomyces roxii*). Traditionnellement, ce liquide est extrait, clarifié puis filtré avant que l'arôme et le goût souhaités ne soient atteints par ajout de sucre brun, d'épices et de certains additifs (exaltateurs d'arôme, agents de conservation et/ou colorants et mélasse). Le produit est alors pasteurisé et conditionné (mis sous emballage). Dans la majorité des cas, cette sauce de soja douce est fabriquée par des entreprises de taille moyenne ou grande (environ à 60 %). Le reste de la production (40 %) se fait dans de petites ou moyennes entreprises.
2. En 2203, la production totale de sauce de soja douce en Indonésie atteignait environ 280 000 tonnes (90 %), alors que la production de sauce de soja salée s'élevait à environ 31 200 tonnes (10 %). L'augmentation annuelle de la production prévue est de 3,6 %. La consommation de sauce de soja douce à titre de condiment est d'environ 0,9 L/personne/année. Outre son utilisation quotidienne dans la cuisine indonésienne, la « Kecap » ou sauce de soja douce pourrait être intégrée à des sauces indonésiennes types entrant dans la composition des nouilles instantanées et autres produits. Il existe donc un potentiel d'augmentation du volume à venir.

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits **de sauce de soja** tels que définis à la section 2 ci-dessous **et offerts pour consommation directe y compris aux fins de restauration ou de conditionnement ultérieur de produits autres, si nécessaire. La norme ne s'applique pas à un produit désigné comme destiné à une transformation ultérieure.**

### 2. DESCRIPTION

#### 2.1. Définition du produit

La sauce de soja est un assaisonnement liquide ~~clair~~ obtenu par fermentation de fèves de soja et/ou par hydrolyse des fèves de soja et autres protéines végétales **afin de produire un extrait de soja qui sera transformé en sauce de soja douce ou salée.**

~~Les différentes variétés de sauce de soja sont définies individuellement dans les sous-sections 2.11 à 2.1.4.~~

#### 2.2 Définition du procédé

**Les différents processus utilisés pour fabriquer l'extrait de soja sont décrits individuellement dans les sous-sections 2.2.1 à 2.2.3.**

**La sauce de soja brassée naturellement désigne le produit :**

2.2.1 De la culture de l'agent de brassage *Aspergillus oryzae* **et/ou** *Rhizopus oryzae* **et/ou** *Rhizopus oligosporus* **as main starter** au sein de fèves de soja ou d'un mélange de fèves de soja et de grains céréaliers **avec ou sans ajout** de bactéries et/ou de moisissures et/ou de levures **et/ou d'enzymes.**

2.2.2 **La sauce de soja non brassée** désigne le produit :

**Obtenu par hydrolyse au moyen d'acides ou d'enzymes de fèves de soja et/ou autres protéines végétales dans la saumure ou l'eau salée (le produit ainsi obtenu sera alors appelé « protéine végétale hydrolysée »).**

2.2.3 **La sauce de soja mélangée** désigne le produit :

- (a) obtenu en mélangeant les différentes sauces de soja définies dans les sections 2.1.1 à 2.1.2 ;  
ou
- (b) obtenu en mélangeant les sauces de soja et les protéines végétales hydrolysées.

### 3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 3.1 COMPOSITION

##### 3.1.1. Ingrédients de base

###### 3.1.1.1. Sauce de soja brassée naturellement

- (a) Fèves de soja (y compris fèves de soja délipidées)
- (b) ~~(b)~~ Sel
- (c) **Sucres et/ou sucre de palmier (pour la sauce de soja douce)**
- (d) Eau potable

###### 3.1.1.2. Non brewed soy sauce

- (a) **Soybean (including defatted soybeans) and other** vegetable proteins
- (b) Sugars (for specification see relevant Codex standard) **and/or palm sugar (for sweet soy sauce)**
- (c) Potable water
- (d) Salt ~~(to be used only in the case of process using enzymes)~~

##### 3.1.2. *Ingrédients facultatifs*

~~Les ingrédients (a) à (g) peuvent être utilisés pour la sauce de soja brassée naturellement et pour la sauce de soja brassée à court terme. Les ingrédients (a) et (d) à (g) peuvent être utilisés pour la sauce de soja non brassée.~~

~~Toutefois, les ingrédients (c) à (g) seront ajoutés dans le processus de fabrication.~~

**Les ingrédients facultatifs peuvent être utilisés à titre complémentaire lors du processus de fabrication :**

- (a) Grains céréaliers
- (b) Protéines végétales **(pour la sauce de soja brassée naturellement)**
- (c) ~~Sucres~~ Amidon(s) ou farine(s)
- (d) Vinaigre
- (e) ~~Vins de riz sucrés~~ Vins(s) fermenté(s)
- (f) Alcool distillé d'origine agricole
- (g) ~~Sel~~ Mélasse
- (h) ~~Protéine végétale hydrolysée~~ Herbe(s) et/ou épice(s)

#### 3.2. CRITÈRES DE QUALITÉ

- (a) **Concentration totale d'azote égale ou supérieure à 0,4 % w/v pour la sauce de soja salée sauce et égale ou supérieure à 0,15 % pour la sauce de soja douce**
- (b) Teneur en matières sèches solubles, hormis le sel ajouté, égale ou supérieure à 6 % (w/v)

- (c) Teneur en sucre de la sauce de soja douce égale ou supérieure à 30 % et teneur en sel de la sauce de soja salée égale ou supérieure à 10%.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

##### 4.1 Régulateurs d'acidité

No SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
260	Acide acétique glacial	Limitée par les BPF
262	Acétate de sodium	
270	Acide lactique (L-, D- et DL)	
330	Acide citrique	
334	Acide tartrique (L(+)-)	200 mg/kg

##### 4.2 Agents antimoussants

No SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
900a	Polydiméthylsiloxane	50 mg/kg

##### 4.3 Colorants

No SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
150a	Caramel I - ordinaire (Colorant caramel classe I)	Limitée par les BPF
150c	Caramel III – procédé à l'ammoniaque (Colorant caramel classe III)	1500 mg/kg
150d	Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal (Colorant caramel classe IV)	

##### 4.4 Exaltateurs d'arôme

No SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
621	Glutamate monosodique	
627	5' guanylate disodique	
631	5' inosinate disodique	
635	5' ribonucléotides disodiques	

#### 4.5. Agents de conservation

No SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
210	Acide benzoïque	<b>1000 mg/kg</b> sous forme d'acide benzoïque seul ou combiné
211	Benzoate de sodium	
<b>212</b>	<b>Benzoate de potassium</b>	
<b>213</b>	<b>Benzoate de calcium</b>	
214	P-Hydroxybenzoate d'éthyle	<b>1000 mg/kg</b> sous forme de Hydroxybenzoate seul ou combiné
216	P-Hydroxybenzoate de propyle	
<b>218</b>	<b>P-Hydroxybenzoate de méthyle</b>	
<b>200</b>	<b>Acide sorbique</b>	<b>1000 mg/kg</b> sous forme d'acide sorbique seul ou combiné
<b>201</b>	<b>Sorbate de sodium</b>	
<b>202</b>	<b>Sorbate de potassium</b>	
<b>203</b>	<b>Sorbate de calcium</b>	

#### 4.7. Édulcorants(s)

No SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
420	Sorbitol	Limitée par les BPF
950	Acésulfame K	350 mg/kg
<b>954</b>	<b>Saccharine</b>	<b>160 mg/kg</b>

#### 4.8. Agents épaississants et stabilisants

No SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
414	Gomme arabique	
415	Gomme de xanthane	
<b>466</b>	<b>Carboxyméthylcellulose de sodium</b>	

## 7. ÉTIQUETAGE

### 7.2. Nom des produits

7.2.1. Le nom des produits devra être le suivant :

Sauce de soja brassée naturellement	} conformément aux définitions de procédés des sous-sections 2.2.1 à 2.2.3
Sauce de soja non brassée	
Sauce de soja mélangée	

7.2.2. Conformément à la définition du produit ou conformément à la législation nationale, le nom des produits sera étiqueté comme sauce de soja douce ou sauce de soja salée.

7.2.3. Pour la sauce de soja qui doit être étiquetée « Halal », les produits se conformeront à la section concernée des Directives générales du Codex pour l'utilisation du terme « Halal » (CAC/GL 24-1997)

## MALAISIE

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La Malaisie propose d'ajouter le texte suivant afin d'être cohérent avec les autres normes élaborées par le Comité, par ex. l'*Avant-projet de norme Codex proposée pour certains légumes en conserve* :

**« La présente norme s'applique à la sauce de soja telle qu'elle est définie à la section 2 ci-dessous lorsque ce produit est prêt à la consommation dans l'industrie de la restauration ou lorsqu'il est destiné au reconditionnement si nécessaire. La présente norme ne s'applique pas au produit lorsqu'il est destiné à une transformation ultérieure. »**

## 2. DESCRIPTION

## 2.1. Définition du produit

La Malaisie propose qu'il n'y ait que 3 définitions de produit pour la sauce soja, pour permettre de futurs développements dans le processus de fermentation et pour que la norme soit aussi vaste que possible. Par conséquent, la Malaisie propose de remplacer les quatre dénominations 2.1.1 Sauce de soja brassée naturellement, 2.1.2 Sauce de soja brassée à court terme, 2.1.3 Sauce de soja non brassée et 2.1.4 Sauce de soja mélangée par les trois dénominations suivantes :

2.1.1 *Sauce de soja fermentée*

2.1.2. *Sauce à base de protéine végétale hydrolysée et d'assaisonnement*

2.1.3. *Sauce de soja mélangée*

## 2.1.1 (b)

La Malaisie propose la suppression de la Section 2.1.1 (b) « *du brassage et du vieillissement, pendant au moins 90 jours et à une température inférieure à 40° C, d'un mélange d'eau salée et du produit obtenu en (a).* ».- La justification pour la suppression du paragraphe 2.1.1 (b) est la suivante :

La sauce de soja est un mélange de matières protéiques hydrolysées et de glucides obtenu par l'action d'enzymes et de microorganismes. Le produit contient des acides aminés, des peptides, réduisant les sucres et les composants aromatiques qui se forment pendant le processus et qui transmettent un bon goût.

Traditionnellement, ces composants sont produits après une longue période de maturation à une température élevée. Des améliorations continues de la technologie de fermentation de la sauce de soja ont été obtenues par de nombreux producteurs de sauce de soja au fil des années. Actuellement, il existe des processus innovateurs qui ne reposent pas sur les valeurs classées de ces 2 paramètres, à savoir la température et la durée. Plusieurs processus ont été proposés pour réduire la durée de la fermentation. La durée de fermentation a été réduite des 6 à 8 mois habituels à 4 à 8 semaines.

## 2.1.2 Sauce de soja brassée à court terme

La Malaisie propose de supprimer la Section 2.1.2 pour se conformer aux changements suggérés à la Section 2.1. – Définition du produit pour la *Sauce de soja fermentée* pour couvrir tant la sauce de soja brassée naturellement que la sauce de soja brassée à court terme.

## 2.1.3 Sauce de soja non brassée

La Malaisie propose de supprimer la Section 2.1.3 et de la remplacer par la section **2.1.2 Sauce à base de protéine végétale hydrolysée et d'assaisonnement** pour se conformer aux changements suggérés à la Section 2.1. – Définition du produit.

## 2.1.3 (b)

La Malaisie propose de supprimer la Section 2.1.3' (b) *obtenu par ajout de sucres, sel, etc. au produit obtenu en (a)*<sup>2</sup> et de la remplacer par la **Section 2.1.2 (b) D'autres ingrédients facultatifs tels que spécifiés au paragraphe 3.1.2. sont ajoutés à (a)**. Cette sections se présenterait donc de la façon suivante :

**“(b) D'autres ingrédients facultatifs tels que spécifiés au paragraphe 3.1.2. sont ajoutés à (a)”.**

La Malaisie propose d'ajouter une note sous la section 2.1.2 (b). Cette phrase serait formulée de la sorte :

*« Ce type de sauce de soja devrait porter le nom de Sauce à base de protéine végétale hydrolysée ou sauce d'assaisonnement comme c'est actuellement l'usage dans les commerces ».*

#### 2.1.4. Sauce de soja mélangée

La Malaisie propose de supprimer la Section 2.1.4 *Sauce de soja mélangée* et de la remplacer par la **Section 2.1.3** qui serait formulée comme suit :

*« 2.1.3 La sauce soja mélangée désigne le produit : »*

en accord avec les changements proposés à la Section 2.1. – Définition du produit

#### 2.1.4 (b)

La Malaisie propose de supprimer la « Section 2.1.4 (b) obtenu en mélangeant les sauces de soja et les protéines végétales hydrolysées » et de la remplacer par « Section 2.1.3 (b) obtenu en mélangeant des sauces soja comme défini dans les sous-sections 2.1.1 et 2.1.2 et des protéines végétales hydrolysées ». Cette section se présenterait donc de la façon suivante :

*« (b) obtenu en mélangeant des sauces soja comme défini dans les sous-sections 2.1.1 et 2.1.2 et des protéines végétales hydrolysées ».*

La Malaisie propose également d'inclure les 3 produits mentionnés ci-dessus, à savoir « sauce de soja fermentée », « sauce à base de protéine végétale hydrolysée et d'assaisonnement » et « sauce de soja mélangée » dans le *Projet de Système de classification des denrées alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (ALINORM 04/27/12 Annexe V- Partie I) du CCFAC* afin de se conformer aux autres normes Codex.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 3.1.1.1 Sauce de soja brassée naturellement et sauce de soja brassée à court terme

La Malaisie propose de supprimer la phrase *Sauce de soja brassée naturellement et sauce de soja brassée à court terme* et de la remplacer par la phrase *Sauce de soja fermentée*, afin d'être en accord avec la Section 2.1.1.

#### 3.1.1.2 Sauce de soja non brassée

La Malaisie propose de supprimer la phrase « *Sauce de soja non brassée* » et de la remplacer par la phrase « *Sauce à base de protéine végétale hydrolysée et d'assaisonnement* » afin d'être en accord avec la Section 2.1.2.

#### 3.1.1.1 (b) et 3.1.1.1 (d) - Sel

La Malaisie propose d'ajouter les mots « *CX STAN 150-1985) Rév. 1-1997, Amend 1-1999* » après « *Sel* ».

Le paragraphe deviendrait donc :

*“3.1.1.1 (b) sel (CX STAN 150-1985 REV. 1-1997, AMEND 1-1999)*

*3.1.1.1 (d) sel (CX STAN 150-1985 REV. 1-1997, AMEND 1-1999)”*

#### 3.1.2 Ingrédients facultatifs

La Malaisie propose que les ingrédients suivants soient ajoutés à la liste des ingrédients facultatifs :

*h) Molasses*

La Malaisie propose d'ajouter *molasses*, comme spécifié dans le *Projet de système de classification des aliments, Annexe V, Alinorm 04/27/12, Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants*.



*i) Extrait de levure*

La Malaisie propose d'ajouter *l'extrait de levure* comme ingrédient autorisé. La pratique de l'industrie consiste à ajouter de *l'extrait de levure* dans la formule de la sauce soja, ce qui contribue à une bonne sensation en bouche et à un bon corps à la sauce.

Les phrases devraient se présenter de la façon suivante :

- (a) *Grains céréaliers*
- (b) *Protéines végétales*
- (c) *Sucres*
- (d) *Vinaigre*
- (e) *Vins de riz sucrés*
- (f) *Alcool distillé d'origine agricole*
- (g) *Sel*
- (h) *Molasses*
- (i) ***Extrait de levure***
- (j) *Protéine végétale hydrolysée*

La Malaisie propose de reformuler le premier paragraphe de la façon suivante :

- i. Les ingrédients (a) à (i) peuvent être utilisés pour la sauce de soja fermentée et*
- ii. L'ingrédient (a) et les ingrédients (c) à (j) peuvent être utilisés pour la sauce de soja non fermentée*

### 3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

**(a) Concentration totale d'azote égale ou supérieure à 0,7%(w/v)**

La Malaisie propose le changement suivant du texte relatif à la concentration totale d'azote :

**3.2 (a) Concentration totale d'azote égale ou supérieure à 0,6% (w/v)**

**À la condition cependant que le produit dérivé du blé représentant au minimum 80% du poids total des fèves de soja et des grains céréaliers présente un taux d'azote global égal ou supérieur à 0,4% (w/v).**

La Malaisie souhaiterait avoir des éclaircissements à propos de la nécessité de demander une double spécification de la concentration d'azote.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

### 4.5 COLORANTS

La Malaisie considère que la concentration maximale (CM) pour le caramel dans les produits couverts par cette norme devrait être limitée par les BPF puisque la CM pour la plupart des produits du GSFA est limitée par les BPF. L'ajout de caramel dans les produits contribue à la couleur, au goût, à la sensation en bouche, au corps et à la viscosité. La Malaisie propose que la CM pour le Caramel I (SIN 150a), le Caramel III (SIN 150c) et le Caramel IV (SIN 150d) soit limitée par les BPF.

### 4.5 AGENTS DE CONSERVATION

La Malaisie propose de supprimer le SIN 214 *-P-hydroxybenzoate d'éthyle* et le SIN 216 *P-hydroxybenzoate de propyle* puisqu'ils ne figurent pas dans le GSFA (CCFAC 2002, ALINORM 03/12, ANNEXE II).

### 4.7 AGENTS ÉPAISSISSANTS ET STABILISANTS

La Malaisie propose d'ajouter les fécules modifiées (de maïs, de sagou, de tapioca) en tant qu'agents épaississants et stabilisants. La concentration maximale est limitée par les BPF.

## 7 ÉTIQUETAGE

**7.2.1** La Malaisie propose de supprimer les mots *Sauce de soja brassée naturellement*, *Sauce de soja brassée à court terme*, *Sauce de soja non brassée* et *Sauce de soja mélangée* et de les remplacer par les mots *Sauce de soja fermentée*, *Sauce à base de protéine végétale hydrolysée et d'assaisonnement*, *Sauce de soja mélangée* en accord avec les changements proposés à la Section 2.1. –Définition du produit. Ce paragraphe se présentera donc de la façon suivante :

*Sauce de soja fermentée*

*Sauce à base de protéine végétale hydrolysée et d'assaisonnement*

*Sauce de soja mélangée*

Selon les descriptions des sous-sections 2.1.1 à 2.1.3

### NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle-Zélande constate que [le présent code] se réfère aux Principes généraux en matière d'hygiène alimentaires du Codex ainsi qu'à des codes d'usages et des codes d'usages en matière d'hygiène.

Nous proposons que lorsque les codes en matière d'hygiène sont mentionnés et qu'ils ne contiennent pas des exigences pertinentes en matière de sécurité alimentaire, ces informations soit reprises dans la norme. Nous proposons que ces informations concernent les risques particuliers en matière de sécurité alimentaire liés aux produits alimentaires.

Ces informations seront utiles aux utilisateurs du document final lorsqu'ils développeront leur programme HACCP.

Par exemple, la section relative à l'hygiène de l'Avant-projet de norme Codex pour la sauce de soja devrait être étendue pour contenir des informations sur la gestion des chloropropanols dans la « sauce de soja non brassée ».

### SUISSE

#### Généralités

L'Avant-projet actuel de norme Codex pour la sauce de soja devrait couvrir l'ensemble des sauces de soja disponibles sur dans le commerce international de manière à ne pas créer des entraves au commerce. Pour cela, il suffit de s'assurer que le Champ d'application de cette norme sera aussi vaste que possible. Pour cette raison, et pour simplifier l'Avant-projet actuel, la Suisse propose que la norme s'applique à trois catégories de sauce de soja : la sauce de soja brassée, la sauce de soja non brassée et la sauce de soja mélangée.

#### PROTEINES VEGETALES HYDROLYSEES

La définition des Protéines végétales hydrolysées fut retirée lors de la révision de la norme Codex pour les bouillons et consommés (CODEX STAN 117-1981, Rév. 2-2001). La Suisse propose donc que la définition des Protéines végétales hydrolysées, y compris les exigences, soit ajoutée à une nouvelle section 2.2 de l'Avant-projet de norme Codex pour la sauce de soja. L'ajout d'une nouvelle définition est justifié. Les protéines végétales hydrolysées ne constituent pas la sauce de soja mais bel et bien un ingrédient entrant dans la composition de la sauce de soja non brassée et de la sauce de soja mélangée.

#### ADDITIFS ALIMENTAIRES

Il conviendrait de rédiger une liste des additifs alimentaires utilisés pour toutes les catégories de sauce de soja, incluant éventuellement les additifs alimentaires contenus dans les tableaux I et III de la norme générale Codex pour les additifs alimentaires (GSFA). Il faut également fixer des concentrations maximales numériques pour les additifs alimentaires du tableau I du GSFA associés à des DJA numériques. Cette approche est conforme à la décision prise par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) à sa 34<sup>e</sup> session (2002).

La Suisse propose que la liste des additifs alimentaires devant être intégrés à l'Avant-projet de norme Codex pour la sauce de soja fasse l'objet d'un débat en profondeur, en fonction de leur pertinence technologique et de leur rapport à l'énoncé suivant contenu dans la norme générale Codex pour les additifs alimentaires (GSFA) « Les additifs alimentaires énumérés dans le tableau I<sup>1</sup> de la norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 4-2003) peuvent être utilisés conformément à la limite spécifiée pour la catégorie d'aliment 12.6.4 (Sauces claires, par ex., sauce de soja, sauce de poisson) ».

---

<sup>1</sup> Si le tableau I de la norme générale Codex pour les additifs alimentaires n'a pas été finalisé au moment d'avancer à l'étape 8 l'Avant-projet de norme Codex pour la sauce de soja, il conviendra d'insérer un tableau dans la section des additifs, dans lequel seront énumérés les additifs pertinents du tableau I de la GSFA et les limites maximales fixées pour la catégorie d'aliment 12.6.4.

---

La Suisse propose que les modifications ci-dessous soient apportées à l'Avant-projet de norme Codex pour la sauce de soja (toutes les modifications sont soulignées) :

## AVANT-PROJET DE NORME CODEX PROPOSEE POUR LA SAUCE DE SOJA

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits tels qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous, lorsque ces produits sont prêts à la consommation dans la restauration ou pour reconditionnement si nécessaire. La présente norme ne s'applique pas à ces produits lorsqu'ils sont destinés à subir une transformation ultérieure.

### 2. DESCRIPTION

#### 2.1 Définition du produit

La dénomination **sauce de soja** est un assaisonnement liquide clair obtenu par fermentation des fèves de soja et/ou de fèves de soja et de grains céréaliers, et/ou par hydrolyse de protéines de soja et de protéines végétales.

Les différentes variétés de sauce de soja sont définies individuellement dans les sous-sections 2.1.1 à 2.1.3.

**2.1.1 La sauce de soja brassée naturellement** désigne le produit :

- (a) de la culture de l'agent de brassage *Aspergillus oryzae* et/ou *Aspergillus sojae* au sein des fèves de soja ou d'un mélange de fèves de soja et de grains céréaliers ; ou de la culture de bactéries et/ou moisissures et/ou levures au sein des fèves de soja ou d'un mélange de fèves de soja et de grains céréaliers ; ou du mélange d'enzymes de qualité alimentaire avec des fèves de soja ou un mélange de fèves de soja et de grains céréaliers ;
- (b) ~~obtenu en brassant et en vieillissant~~ du brassage et du vieillissement pendant au moins 90 jours et à une température inférieure à 40°C, du mélange d'eau salée (saumure) et du produit obtenu en (a) ;
- (c) de l'ajout d'autres ingrédients énumérés à la section 3.1 au produit obtenu en (a) et (b).

De la sauce de soja brassée naturellement ou un mélange de sauce de soja brassée naturellement et d'eau salée peut être utilisé pour remplacer l'eau salée au cours du processus décrit ci-dessus.

**2.1.2 La dénomination sauce de soja brassée à court terme** désigne le produit :

- (a) ~~de la culture de l'agent de~~ *Aspergillus oryzae* et/ou *Aspergillus sojae* ~~au sein de fèves de soja ou d'un mélange de fèves de soja et de grains céréaliers ;~~
- (b) ~~du brassage et du vieillissement, pendant moins de 90 jours et à une température égale ou supérieure à 40°C, d'un mélange d'eau salée et du produit obtenu en (a) ;~~

**2.1.2** La dénomination **sauce de soja non brassée** désigne le produit :

- (a) obtenu par hydrolyse au moyen d'acides ou d'enzymes de matières protéiques végétales telles que fèves de soja délipidées (~~le produit ainsi obtenu sera alors appelé « protéine végétale hydrolysée »~~ ;
- (b) obtenu par ajout ~~de sucres, sel, etc.~~ d'autres ingrédients énumérés à la section 3.1 au produit obtenu en (a).

**2.1.3** La dénomination **sauce de soja mélangée** désigne le produit :

- (a) obtenu en combinant ~~mélangeant~~ les différentes sauces de soja définies dans les sections 2.1.1 à 2.1.2 ;  
ou
- (b) obtenu en combinant ~~mélangeant~~ les sauces de soja définies au paragraphe 2.1.1 et/ou 2.1.2 et les protéines végétales hydrolysées.

## **2.2 Protéines végétales hydrolysées**

**Les protéines végétales hydrolysées (PVH)** se présentent sous forme de liquide, pâte ou produit obtenu par hydrolyse de substances végétales appropriées et riches en vitamines. Les autres denrées alimentaires entrant dans la fabrication des PVH devraient être indiquées sur l'étiquette. Les PVH destinées à la vente au détail aux fins d'aromatisant et d'assaisonnement devraient satisfaire aux exigences suivantes :

- Densité relative à 20°C	<u>1.22 minimum</u>
- Azote total	<u>4 % minimum (matière sèche)</u>
- Azote aminé	<u>1.3 % minimum (matière sèche)</u>
- Chlorure de sodium	<u>50 % maximum (matière sèche)</u>

## **3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

### **3.1 COMPOSITION**

#### **3.1.1 Ingrédients de base**

##### **3.1.1.1 Sauce de soja brassée naturellement et sauce de soja brassée à court terme**

- (a) Fèves de soja (y compris fèves de soja délipidées)
- (b) Sel (CX STAN 150-1985, Rév. 1-1997 (Amend. 1-1999, Amend. 2-2001))
- (c) Eau potable

##### **3.1.1.2 Sauce de soja non brassée**

- ((a) Fèves de soja (y compris fèves de soja délipidées)
- (b) Sucres (voir la norme Codex pour les sucres en ce qui concerne les exigences)
- (b) Protéines végétales
- (c) Eau potable
- (d) Sel tel que défini dans CX STAN 150-1985, Rév. 1-1997 (Amend. 1-1999, Amend. 2-2001) (utilisé uniquement pour transformation à base d'enzymes)

#### **3.1.2 Ingrédients facultatifs**

Les ingrédients (a) à (g) peuvent être utilisés pour la sauce de soja brassée naturellement et pour la sauce de soja brassée à court terme. Les ingrédients (a) et (d) à (g) peuvent être utilisés pour la sauce de soja non brassée.

Toutefois, les ingrédients (c) à (g) seront ajoutés dans le processus de fabrication. D'autres ingrédients sûrs et appropriés peuvent être utilisés conformément aux législations nationales, y compris mais sans s'y limiter :

- (a) Grains céréaliers
- (b) Légumineuses ou protéines végétales (autres que fèves de soja ne peuvent être utilisées pour la « sauce de soja brassée » (2.1.1))
- (c) Sucres tels que définis dans CODEX STAN 212-1999 (Amend. 1-2001))
- (d) Vinaigre
- (e) Vins de riz sucrés
- (f) Alcool distillé d'origine agricole
- (g) Sel (CX STAN 150-1985, Rév. 1-1997 (Amend. 1-1999, Amend. 2-2001))
- (h) Protéine végétale hydrolysée
- (i) Extraits de levure
- (j) Épices et herbes
- (k) Oignons
- (l) Ail

### 3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

- (a) Concentration totale d'azote égale ou supérieure à 0,7 % (w/v)

À la condition cependant que le produit dérivé du blé représentant au minimum 80% du poids total des fèves de soja et des grains céréaliers présente un taux d'azote global égal ou supérieur à 0,4 % (w/v).

- ~~(a)~~ (b) Teneur en matières sèches solubles, hormis le sel ajouté, égale ou supérieure à 6 % (w/v).

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

### 4.1 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

No SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
260	Acide acétique glacial	Limitée par les BPF
262	Acétate de sodium	
270	Acide lactique (L-, D- et DL)	
330	Acide citrique	
334	Acide tartrique (L(+)-)	

### 4.2 AGENTS ANTIMOUSSANTS

No SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
900a	Polydiméthylsiloxane	50 mg/kg

### 4.3 COLORANTS

No SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
150a	Caramel I - ordinaire (Colorant caramel classe I)	Limitée par les BPF
150c	Caramel III – procédé à l'ammoniaque (Colorant caramel classe III)	1500 mg/kg
150d	Caramel IV – procédé au sulfite d'ammonium (Colorant caramel classe IV)	

**4.4 EXALTATEURS D'ARÔME**

No SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
621	Glutamate monosodique	
627	5' guanylate disodique	
631	5' inosinate disodique	
635	5' ribonucleotides disodiques	

**4.5 AGENTS DE CONSERVATION**

No SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
210	Acide benzoïque	600mg/kg sous forme d'acide benzoïque, seul ou en combinaison
211	Benzoate de sodium	
214	P-hydroxybenzoate d'éthyle	250 mg/kg sous forme d'acide p-hydroxybenzoïque, seul ou en combinaison
216	P-hydroxybenzoate de propyle	

**4.6 ÉDULCORANTS**

No SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
420	Sorbitol	Limitée par les BPF
950	Acésulfame K	350mg/kg

**4.7 AGENTS ÉPAISSISSANTS ET STABILISANTS**

No SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
414	Gomme arabique	
415	Gomme de xanthane	

**5. CONTAMINANTS**

5.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent satisfaire aux limites maximales de contaminants fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent satisfaire aux limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

**6. HYGIÈNE**

6.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003), et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997)

## 7. ÉTIQUETAGE

7.1 Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent être étiquetés selon la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991). De plus, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

### 7.2 NOM DES PRODUITS

~~6.1.1~~ **7.2.1** Le nom des produits devra être le suivant :

<del>Sauce de soja brassée naturellement</del>	<u>Conformément aux définitions des sections 2.1.1 à 2.1.4</u>
<del>Sauce de soja brassée à court terme</del>	
<del>Sauce de soja non brassée</del>	
<del>Sauce de soja mélangée</del>	
<u>Sauce de soja brassée</u>	<u>Conformément aux définitions de la section 2.1.1. Les dénominations « sauce de soja brassée » et « sauce de soja de culture » peuvent être utilisées conformément à la législation nationale.</u>
<u>Sauce de soja non brassée</u>	<u>Conformément aux définitions de la section 2.1.2. Les dénominations « sauce de soja non brassée » et « sauce de soja non de culture » peuvent être utilisées conformément à la législation nationale.</u>
<u>Sauce de soja mélangée</u>	<u>Conformément aux définitions de la section 2.1.3.</u>

~~6.1.2~~ **7.2.2** La variété de sauce de soja ou de protéine végétale hydrolysée devra accompagner le nom « sauce de soja mélangée » dans l'ordre décroissant des ingrédients par pourcentage de poids du produit..

~~6.1.3~~ **7.2.3** Le « caractère » de la sauce de soja peut apparaître sur l'étiquette conformément à la législation nationale, par ex., « sauce de soya douce », « sauce de soja salée », « sauce de soya fermentée » ou « sauce de soja non de culture ».

## 8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Voir document de travail CX/PFV 04/22/11.

### ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

#### 1. Champ d'application

*Ce champ d'application devrait reprendre le format utilisé pour toutes les autres normes Codex, soit :*

La présente norme s'applique au produit tel que défini à la section 2 ci-dessous lorsque ce produit est prêt à la consommation dans l'industrie de la restauration ou lorsqu'il est destiné au reconditionnement si nécessaire. La présente norme ne s'applique pas au produit lorsqu'il est destiné à une transformation ultérieure.

#### 2. Description

*Les États-Unis recommandent l'introduction d'une note de bas de page afin de préciser que le terme « légumes » tel qu'utilisés dans cette section signifie céréales et légumineuses.*

## 2.1 Définition du produit

La sauce de soja est un assaisonnement liquide obtenu par fermentation des fèves de soja et/ou par hydrolyse des protéines végétales.

### 2.1.1 – 2.1.4 Variétés de sauce de soja :

Il conviendrait de ramener les quatre définitions de sauce de soja proposée dans cette norme à trois variétés, en fonction des désignations suivantes :

#### 2.1.1 La dénomination « sauce de soja brassée » désigne le produit :

- (a) de la culture de l'agent de brassage *Aspergillus oryzae* et/ou *Aspergillus sojae* au sein de fèves de soja ou d'un mélange de fèves de soja et de grains céréaliers ; ou de la culture de bactéries et/ou de moisissures et/ou de levures au sein des fèves de soja ou d'un mélange de fèves de soja et de grains céréaliers ; et
- (b) du brassage et du vieillissement, pendant une période suffisante, à une température inférieure à 40 °C, d'un mélange d'eau salée et du produit obtenu en (a).

#### 2.1.2 La dénomination « sauce de soja non brassée » désigne le produit :

obtenu par hydrolyse au moyen d'acides ou d'enzymes *alimentaires* des matières protéiques végétales telles que fèves de soja délipidées (le produit ainsi obtenu sera alors appelé « protéine végétale hydrolysée »).

#### 2.1.3. La dénomination « sauce de soja mélangée » désigne le produit :

- (a) obtenu en mélangeant les différentes sauces de soja définies dans les sections 2.1.1 à 2.1.1 ; ou

L'utilisation du terme « *naturellement* » à la section 2.1.1 Description du produit, devrait être supprimée, conformément aux *Directives générales du Codex concernant les allégations, CAC/GL 1-1979 (Rév. 1-1991)*

## 5. Allégations conditionnelles

### 5.1 Les allégations suivantes sont autorisées sous réserve des conditions mentionnées :

(iii) On peut utiliser des expressions telles que « naturel », « pur », « frais », « fait maison », « cultivé organiquement » et « cultivé biologiquement » à condition qu'elles soient conformes aux usages nationaux du pays où le produit est vendu. L'emploi de ces expressions doit être compatible avec les interdictions indiquées à la Section 3.

Les expressions utilisées pour décrire la méthode de fabrication, telles que « brassée naturellement » ou « brassée à court terme » et autres désignations similaires son autorisées **aux fins d'étiquetage** par la *Norme Codex générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985 (Rév. 1-1991))* :

## 4. Mentions d'étiquetage obligatoires pour les denrées alimentaires préemballées

4.1.2 L'étiquette devra porter en liaison avec le nom du produit, ou à proximité immédiate de celui-ci, les mots ou groupes de mots nécessaires pour éviter que le consommateur ne soit induit en erreur en ce qui concerne la nature et les conditions véritables de l'aliment, y compris son milieu de couverture, son mode de présentation, ainsi que l'état dans lequel il se trouve ou le type de traitement qu'il a subi, par exemple : déshydraté, concentré, reconstitué, fumé.

## 3. Facteurs essentiels de composition

Les États-Unis sont conscients de certains pays (marchés) ont des préférences marquées pour certaines saveurs de sauce de soja. Ces saveurs sont directement attribuables aux divers ingrédients utilisés. L'utilisation des ingrédients énumérés dans le texte n'est pas toujours nécessaire. Le texte devrait tenir compte des pratiques industrielles courantes afin d'offrir aux fabricants de sauce de soja la flexibilité requise pour répondre aux préférences des divers marchés. Nous proposons donc les modifications suivantes :



### 3.1. Composition

#### 3.1.1 Ingrédients de base

##### 3.1.1.1. Sauce de soja brassée

- (a) Fèves de soja (y compris fèves de soja délipidées)
- (b) Sel (facultatif)
- (c) Sucre (facultatif)
- (d) Eau potable

##### 3.1.1.2 Sauce de soja non brassée

- (a) Fèves de soja (y compris fèves de soja délipidées) ou autres protéines végétales
- (b) Sel (facultatif)
- (c) Sucre (facultatif)
- (d) Eau potable

#### 3.1.2 Ingrédients facultatifs

Les ingrédients facultatifs suivants peuvent être utilisés pour la fabrication de la sauce de soja.

- (a) Grains céréaliers
- (b) Légumineuses ou autres protéines végétales
- (c) Amidons ou farines
- (d) Épices naturelles et/ou herbes
- (e) Mélasse
- (f) Vinaigre
- (g) Vins fermentés
- (h) Alcool distillé d'origine agricole

### 4. Additifs alimentaires

Bien que les États-Unis approuvent la liste des additifs proposés, un renvoi général à la norme générale sur les additifs alimentaires (GSFA) pour les agents de conservation et les régulateurs d'acidité serait préférable à l'approche normative actuelle.

Les États-Unis s'interrogent sur l'exclusion de certains sels de benzoate (212, 213) et hydroxybenzoates (218) ainsi que du colorant Caramel Classe I (150a).

Les États-Unis recommandent que la norme renvoie aux régulateurs d'acidité, aux exaltateurs d'arôme et aux agents épaississants et stabilisant du Tableau 3 de la norme générale sur les additifs alimentaires (GSFA)

### 7. Étiquetage

#### 7.1 Nom des produits

Le nom du produit devrait être « sauce de soja » peu importe la variété. Les déterminants tels que *brassée* ou *naturelle* devraient être facultatifs et laissés à la discrétion de la législation en vigueur dans les pays importateurs.

**INDUSTRIE EUROPEENNE DES POTAGES**

1. La norme devrait être aussi large que possible afin de couvrir toutes les variétés de sauces de soja faisant l'objet d'un commerce international et de donner une flexibilité à l'innovation continue.
2. Descriptions
  - Les descriptions devraient être simplifiées pour ne couvrir que trois variétés: sauce de soja brassée, sauce de soja non brassée et sauce de soja mélangée. Des propositions de descriptions sont fournies à la fin de ce document.
  - La sauce de soja brassée ne devrait pas se distinguer par:
    - L'utilisation du terme « naturel », qui n'est pas soutenu par les exigences actuelles du Codex relatives à l'étiquetage des produits préemballés.
    - La durée, la température ou le moment de l'adjonction de sel -- facteurs qui évoluent en permanence avec l'innovation dans les méthodes de production.
  - L'adjonction d'enzymes devrait être autorisée pour la sauce de soja brassée. Dans le cadre de la fabrication traditionnelle de sauce de soja, des micro-organismes sont ajoutés dans le seul but de produire des enzymes qui hydrolysent les protéines de soja pour le développement du goût caractéristique de la sauce de soja. Qu'ils soient produits traditionnellement ou ajoutés directement, les enzymes remplissent la même fonction. L'adjonction d'enzymes représente l'innovation continue dans les méthodes de production.
  - La description proposée de la sauce de soja non brassée implique qu'il y a une définition du terme « protéine végétale hydrolysée » (PVH), ce qui ne correspond pas aux pratiques mondiales. Afin de bien refléter les principes de fabrication généralement acceptés concernant la PVH, une description de la PVH devrait être donnée dans une nouvelle section, 2.2. De même, comme cela sera répété par la suite, la définition des produits à base de protéines hydrolysées a été supprimée en 1995 de la Norme Codex pour les bouillons et consommés (CODEX STAN 117-1981, Rév.2-2001), dans l'idée qu'elle serait insérée dans la future Norme Codex pour la sauce de soja.
  - Il faut signaler que la sauce de soja non brassée doit avoir pour ingrédient de base des fèves de soja ou des fèves de soja délipidées. Allowance for "other permitted ingredients" should be as broad as possible to reflect worldwide production methods and consumer expectations for soy sauce.
3. La tolérance concernant les « autres ingrédients autorisés » devrait être aussi large que possible afin de refléter les méthodes de production mondiales et les attentes des consommateurs concernant la sauce de soja.
4. Les facteurs de qualité (par ex., concentration totale d'azote, teneur en matières sèches solubles, hormis le sel ajouté) devraient être limités au minimum nécessaire et devraient être fixés uniquement lorsque des méthodes d'analyse validées sont disponibles. Il faut remarquer que certains produits, connus sous le nom de sauce de soja depuis longtemps (par ex., le *ketjap manis*, sauce de soja sucrée de style indonésien, et le *ketjap asin*, sauce de soja salée de style indonésien), qui sont également produits par des entreprises représentées par l'AIIBP, ne seraient pas conformes aux niveaux proposés pour certains facteurs de qualité. L'AIIBP est donc en faveur des facteurs de qualité inférieurs, ou mieux différenciés, qui ont été soumis par différents pays en 2002, en réponse au document CX/PFV 02/9.
5. La tolérance concernant l'utilisation d'additifs devrait se baser sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.
6. La dénomination des produits décrits devrait être conforme aux différentes pratiques nationales. Si le terme « sauce de soja » devrait être le terme de base utilisé pour décrire tout produit fermenté ou hydrolysé à base de soja, des termes plus spécifiques ou des termes alternatifs (par ex., fermentée, de culture), devraient également être autorisés, en fonction des pratiques nationales.

7. La référence à la limite potentielle Codex de 3-MCPD dans la sauce de soja dans la section sur les contaminants, qu'ont demandé de nombreuses délégations nationales dans leurs observations, est acceptable. Toutefois, une limite spécifique ne devrait pas être énoncée, dans l'attente des résultats des travaux du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et contaminants.

Proposition de révision de la section 2, Description :

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Sauce de soja

La **sauce de soja** est un assaisonnement liquide obtenu par fermentation des fèves de soja et/ou d'un mélange de fèves de soja et de grains céréaliers et/ou par hydrolyse de protéines végétales et de protéines de soja.

Les différentes variétés de sauce de soja sont définies individuellement dans les sous-sections 2.1.1 à 2.1.3.

- 2.1.1 La dénomination « **sauce de soja brassée** » désigne le produit :

a) de la culture de l'agent de brassage *Aspergillus oryzae* et/ou *Aspergillus sojae* au sein de fèves de soja ou d'un mélange de fèves de soja et de grains céréaliers; ou de la culture de bactéries et/ou de moisissures et/ou de levures au sein des fèves de soja ou d'un mélange de fèves de soja et de grains céréaliers; ou du mélange d'enzymes de qualité alimentaire avec des fèves de soja ou un mélange de fèves de soja et de grains céréaliers.

b) de la fermentation et du vieillissement du mélange du produit obtenu en (a) et de saumure.

c) obtenu par adjonction d'autres ingrédients tels que spécifiés en 3.1.2.

- 2.1.2 La dénomination « **sauce de soja non brassée** » désigne le produit :

a) obtenu par hydrolyse de protéines de soja et autres protéines végétales,

b) obtenu par adjonction d'autres ingrédients tels que spécifiés en 3.1.2 au produit obtenu (a).

- 2.1.3 La dénomination « **sauce de soja mélangée** » désigne le produit obtenu en mélangeant les différentes variétés de sauces de soja définies dans les sections 2.1.1 et 2.1.2, ou en mélangeant les différentes variétés définies dans les sections 2.1.1 et/ou 2.1.2 avec des protéines végétales hydrolysées (telles que décrites en 2.2) ou en mélangeant les différentes variétés définies dans les sections 2.1.1 et/ou 2.1.2 avec du sucre, du sel et/ou d'autres ingrédients.

### 2.2 Protéines végétales hydrolysées

Les protéines végétales hydrolysées (PVH) sont des produits secs, liquides ou sous forme de pâte obtenus par l'hydrolyse de substances végétales appropriées riches en protéines. La présence d'autres aliments utilisés dans la fabrication de PVH devrait figurer sur l'étiquette. Les PVH destinées à la vente au détail pour l'assaisonnement devraient correspondre aux caractéristiques suivantes :

- Gravité spécifique à 20°C	min. 1,22	)
- Concentration totale d'azote	min. 4%	)
- Azote aminé	min. 1,3%	) des matières sèches
- Chlorure de sodium	max. 50%	)

## INTERNATIONAL HYDROLYZED PROTEIN COUNCIL

L'*International Hydrolyzed Protein Council* (IHPC) (Conseil international des protéines hydrolysées) est heureux de soumettre ses observations sur l'Avant-projet de norme Codex révisée pour la sauce de soja, en date de 2004, qui sera examinée à l'étape 3 dans le cadre de la vingt-deuxième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) (Point 4 (e) de l'ordre du jour). L'IHPC est une association sans but lucratif regroupant des fabricants et utilisateurs de protéines hydrolysées telles que protéines végétales hydrolysées (PVH), levures autolysées et extraits de levure. Bien qu'ayant son siège social à Washington, D.C., l'IHPC est une association internationale qui représente des sociétés de fabrication ou de vente de protéines hydrolysées de tous les coins du globe. L'IHPC et ses sociétés membres seraient directement touchés par l'établissement d'une norme du CCPFV pour la sauce de soja.

L'IHPC s'interroge à savoir s'il est raisonnable que le Codex alloue temps et ressources limités à l'élaboration d'une norme pour la sauce de soja. Selon l'IHPC, aucune donnée actuelle ne justifie l'élaboration d'une telle norme visant à faciliter le commerce international ou à assurer la protection du consommateur. L'IHPC n'est pas certain que le CCPFV soit le comité le mieux placé pour élaborer une norme pour la sauce de soja, ce produit n'étant pas dérivé de fruits ou de légumes. Quoiqu'il en soit, au cas où le processus d'élaboration de cette norme se poursuivrait, l'IHPC soumet les observations suivantes sur l'Avant-projet de norme révisée pour la sauce de soja.

Nous tenons à souligner au départ que plusieurs pays et parties intéressées ont soumis des observations sur l'Avant-projet de norme Codex 2002. Il semblerait que seul un nombre restreint de ces observations aient été intégrées à l'Avant-projet de norme révisée en 2004. Les observations ci-après reprennent plusieurs des observations soumises en 2002, y compris celles de l'IHPC, qui n'ont pas été prises en considération lors du processus de révision. Nous encourageons le CCPFV à intégrer à la fois ces observations et les nouvelles à l'Avant-projet de norme révisée.

### DÉFINITIONS DU PRODUIT ET ÉTIQUETAGE

L'Avant-projet de norme révisée entend définir la « sauce de soja » comme « un assaisonnement liquide clair obtenu par brassage des fèves de soja et/ou par hydrolyse des protéines végétales ». Outre cette définition polyvalente, la norme propose des définitions de procédés pour quatre types de sauce de soja : (1) la sauce de soja brassée naturellement, (2) la sauce de soja brassée à court terme, (3) la sauce de soja non brassée et (4) la sauce de soja mélangée. L'Avant-projet de norme révisé exige que ces dénominations soient utilisées pour l'étiquetage.

L'IHPC craint que le processus d'étiquetage proposé, en fonction des procédés utilisés, ne tienne pas compte des pratiques industrielles actuelles et des attentes des consommateurs de la plupart des pays. L'IHPC et ses membres estiment que le terme « sauce de soja » est utilisé de manière appropriée et coutumière par l'industrie et que les consommateurs savent qu'il représente tous les types de sauce de soja, peu importe la méthode de fabrication employée. Les observations soumises en 2002 par les États-Unis soulevaient déjà cette inquiétude. L'obligation d'identifier le mode de fabrication d'une sauce de soja, soit « brassée » ou « non brassée » ou une variation de ces modes, n'est pas conforme aux usages établis. De fait, si l'on se fie aux données exclusives, la sauce de soja « non brassée » fabriquée par hydrolyse de protéines végétales au moyen d'acide représente environ 30 pour cent du marché américain de sauce de soja. Il est à prévoir que toute modification des normes d'étiquetage visant à faire une distinction entre les sauces de soja selon la technique de production ne ferait que semer la confusion au sein de cet important bassin de consommateurs. Par conséquent, plutôt que d'être intégré au processus d'élaboration de normes du Codex, nous souhaiterions que tout plan d'étiquetage basé sur les procédés fasse l'objet d'une législation nationale dans chaque pays où l'industrie et les consommateurs jugent pertinent l'établissement d'une distinction entre les types de sauce de soja.

Des exigences en matière d'étiquetage basées sur le procédé auraient aussi pour effet de freiner les innovations et la mise au point de nouvelles technologies de production en limitant l'industrie à des catégories très précises. D'autre part, dans la pratique, l'intégration d'un tel plan d'étiquetage à la norme du Codex pour la sauce de soja aurait des répercussions considérables au sein de l'industrie des aliments transformés car la déclaration des ingrédients, et par extension les étiquettes de produits, de tous les aliments qui contiennent de la sauce de soja devront être modifiés pour respecter les définitions strictes du Codex.

Bien qu'il ne considère pas la méthode de production comme une information importante devant obligatoirement apparaître sur l'étiquette des produits à base de sauce de soja, l'IHPC ne s'objecte pas à ce qu'en l'absence de législation nationale, l'inclusion de cette information se fasse sur une base volontaire. Par conséquent, l'IHPC propose donc que l'identification de la méthode de production se fasse sur une base volontaire. Les observations soumises par l'Indonésie et les États-Unis en 2002 appuient cette approche qui reflète d'ailleurs celle adoptée par le Codex pour les normes d'autres aliments transformés (par ex., la norme 33 du Codex pour l'huile d'olive qui autorise le fabricant à décider si son produit sera désigné de manière générale comme une « huile d'olive » ou de manière plus précise comme une « huile d'olive vierge » ou une « huile d'olive raffinée »).

L'IHPC propose également l'utilisation de certains termes pour faire en sorte que les informations relatives à la méthode de production soient au service du consommateur et qu'elles ne dissuadent pas l'utilisation de technologies nouvelles. De manière plus précise, l'IHPC propose d'autoriser l'utilisation des termes « brassée », « fermentée », « de culture », « non fermentée », « non brassée » et « non de culture ». Par contre, l'IHPC recommande la suppression des termes et définitions pour la « sauce de soja brassée à court terme » et « sauce de soja mélangée » car ces termes sont inutilement restrictifs et ne communiquent aucune information pertinente pour le consommateur, comme nous l'expliquons plus en détail ci-dessous.

D'autre part, compte tenu de l'utilisation antérieure qu'a fait le Codex du terme « naturel » et des diverses connotations de ce terme au niveau international, l'IHPC propose respectueusement que l'expression « naturellement » soit supprimée de la phrase « brassée naturellement ». Il est dit à la section 5.1 (iii) des Lignes directrices du Codex concernant les allégations (CAC/GL 1-1979 (Rév. 1-1991)) que « l'on peut utiliser des expressions telles que « naturel » ... à condition qu'elles soient conformes aux usages nationaux du pays où le produit est vendu ». Définir l'expression « brassée naturellement » dans le cadre de l'élaboration d'une norme internationale pour la sauce de soja va à l'encontre de l'utilisation antérieure par le Codex du terme « naturel » puisque le produit ne pourrait plus être défini comme naturel conformément aux usages nationaux. Encore une fois, nous sommes d'avis qu'une législation nationale est la tribune appropriée pour débattre de l'utilisation d'une telle terminologie d'étiquetage. Par conséquent, nous recommandons l'utilisation pour l'ensemble de la norme du Codex pour la sauce de soja du terme « brassée » sans autre qualificatif plutôt que de l'expression « brassée naturellement ».

## **ADDITIFS ALIMENTAIRES**

L'IHPC est d'avis que dans sa forme actuelle, la norme est inutilement restrictive puisqu'elle comporte une liste positive d'additifs alimentaires pouvant être utilisés dans la fabrication de la sauce de soja. L'IHPC est conscient que les normes Codex standards identifient habituellement les additifs alimentaires spécifiques susceptibles d'être utilisés dans la transformation d'un aliment. Toutefois, l'IHPC croit qu'à des fins de flexibilité accrue, la norme devrait autoriser l'utilisation de tout additif sûr et approprié en fonction de la transformation ou de la production d'un type donné de sauce de soja, à savoir agents antimoussants, colorants, aromatisants, exaltateurs d'arôme, agents de conservation, édulcorants, agents épaississants et agents stabilisants. Les observations soumises en 2002 par le Brésil, les États-Unis, l'Indonésie et les soutiennent dans une certaine mesure cette approche. Nous encourageons donc le CCPFV à autoriser l'utilisation d'additifs sûrs et appropriés, à des concentrations conformes aux bonnes pratiques de fabrication courantes (BPF). Cette approche souple pourra être appliquée en supprimant la liste positive actuelle des additifs alimentaires autorisés et en indiquant que « des régulateurs d'acidité, des agents antimoussants, des colorants, des aromatisants, des exaltateurs d'arôme, des agents de conservation, des édulcorants et des agents épaississants et stabilisants sûrs et appropriés peuvent être utilisés à des concentrations limités par les BPF pour production de sauce de soja.

Selon l'IHPC, les changements proposés sont nécessaires pour éviter l'établissement de barrières arbitraires à l'innovation et à la technologie. Toutefois, si les changements proposés devaient être rejetés, l'IHPC soumet ci-après des observations plus détaillées sur la liste positive actuelle.

## OBSERVATIONS SUPPLÉMENTAIRES

L'IHPC soumet les observations supplémentaires suivantes sur l'Avant-projet de norme Codex pour la sauce de soja.

2.1 Définition du produit (en général). Tel que mentionné précédemment, la « sauce de soja » est définie comme « un assaisonnement liquide clair obtenu par brassage des fèves de soja et/ou par hydrolyse des protéines végétales ». Selon l'IHPC, cette définition interdit par mégarde l'utilisation de blé et autres grains céréaliers qui ne sont pas universellement reconnus comme « légumes » à titre de base protéique pour la dérivation de la sauce de soja. D'autre part, l'IHPC souligne que la phrase « hydrolyse des protéines végétales » est mieux formulée par l'expression « protéines végétales hydrolysées » qui est universellement acceptée. L'IHPC propose donc pour la sauce de soja la définition révisée suivante : « un assaisonnement liquide obtenu par brassage des fèves de soja et/ou par utilisation de protéines végétales hydrolysées ».

D'autre part, le terme « brassée » est utilisé pour qualifier les produits à base de sauce de soja obtenus par brassage. L'IHPC préconise plus de latitude pour l'utilisation de termes anglais au service du consommateur tels que « *fermented* (brassée) ou « *cultured* (de culture) » plutôt que le terme anglais « *brewed* (infusée) », ce terme servant plus souvent à décrire l'infusion par eau chaude de thés et cafés que le brassage de produits. Cette nouvelle nomenclature permettrait le cas échéant aux utilisateurs de protéines hydrolysées de décrire leur produit comme « non brassé ». Selon l'IHPC, l'expression « non brassé » aurait davantage de signification pour certains consommateurs que le terme « brassé ». Les observations soumises en 2002 par l'Indonésie et la Thaïlande soutiennent cette règle d'affectation des dénominations.

2.1 Définition du produit (cultures autorisées). La définition de la sauce de soja « brassée naturellement » semble autoriser l'utilisation de toute culture de bactéries et/ou de moisissures et/ou de levures appropriées alors que la définition de la sauce de soja « brassée à court terme » n'autorise que l'utilisation d'*Aspergillus oryzae* et/ou d'*Aspergillus sojae*. Si cette définition de la « sauce de soja brassée à court terme » devait être maintenue, l'IHPC recommande que soit autorisée « toute culture sûre et appropriée » pour l'un ou l'autre des deux produits pour assurer la flexibilité requise

2.1.2 Sauce de soja brassée à court terme. La « sauce de soja brassée à court terme se distingue de la sauce de soja « brassée naturellement » par sa période de brassage de moins de 90 jours. L'IHPC est d'avis que cette norme constitue une barrière artificielle à l'innovation et aux technologies nouvelles. Incontestablement, l'utilisation de technologies modernes pourrait accélérer de manière significative le temps de brassage nécessaire pour aboutir à la production d'un produit égal ou supérieur (en terme de composition, de qualité, etc.) au produit « brassé naturellement », en deçà des 90 jours fixés comme référence par la norme. L'IHPC est convaincu que les normes devraient être basées uniquement sur la composition, la qualité et/ou autres attributs du produit pertinents pour le consommateur plutôt que sur des méthodes ou paramètres de transformation susceptibles d'être éventuellement modifiés ou améliorés. Il est à noter que les observations soumises en 2002 par le Brésil, l'Indonésie, les Pays-Bas, la Chine, la Malaisie et la Thaïlande réclamaient d'une part le retrait de la « sauce de soja brassée à court terme » et d'autre part la suppression du critère de brassage de 90 jours contenu dans la description proposée pour la « sauce de soja brassée naturellement » et ce, afin de simplifier la description des produits à base de sauce de soja.

2.1.3 Sauce de soja non brassée. Dans sa forme actuelle, le libellé semble suggérer que l'utilisation de protéines de soja hydrolysées est facultative. L'IHPC recommande donc le libellé suivant pour préciser que la sauce de soja fabriquée à partir de protéines végétales hydrolysées doit être fabriquée à partir de protéines de soja hydrolysées ou d'une combinaison de protéines de soja hydrolysées et autres protéines hydrolysées de grains céréaliers : « 2.1.3 La sauce de soja non brassée désigne le produit : obtenu par (a) hydrolyse au moyen d'acides ou enzymes de protéines de soja ou d'une combinaison de protéines de soja et autres protéines de grains céréaliers (le produit ainsi obtenu sera alors appelé « protéine végétale hydrolysée). »

2.1.4 Sauce de soja mélangée. L'IHPC recommande la suppression de la définition et de la norme de la « sauce de soja mélangée », celles-ci ne comportant aucune information pertinente pour le consommateur.

3.1.1 Ingrédients de base. Le libellé actuel semble exiger l'utilisation de sucre pour la « sauce de soja non brassée ». L'IHPC sait par expérience que plusieurs produits de sauce de soja non brassée sont mis en marché sans sucre ajouté. Par conséquent, l'IHPC recommande que les « sucres » soient supprimés de la liste des ingrédients de base de la « sauce de soja non brassée ». Cette recommandation vise à aligner la liste sur les pratiques courantes de l'industrie.

3.1.1.2 Sauce de soja non brassée. La norme proposée semble prévenir l'ajout de sel à la sauce de soja fabriquée par hydrolyse de protéines végétales au moyen d'acides. Bien que l'ajout de sel à ce type de produit ne soit pas toujours nécessaire, la norme devrait offrir au fabricant la possibilité d'ajouter du sel au produit fabriqué à partir de protéines hydrolysées au moyen d'acides. Les observations soumises en 2002 par les États-Unis appuient cette approche.

3.1.2 Ingrédients facultatifs. L'IHPC propose d'apporter certaines modifications et des précisions pour tenir compte des pratiques industrielles courantes en ce qui concerne la préparation des produits à base de sauce de soja. De manière significative, l'IHPC recommande que l'on autorise l'utilisation de « sucres (voir la norme Codex pour les sucres en ce qui concerne les exigences) et/ou autre glucides appropriés utilisés comme édulcorants ». Ce remaniement est nécessaire pour permettre l'utilisation de glucides appropriés utilisés comme édulcorants qui sont absents de la norme du Codex pour les sucres mais dont l'utilisation dans la sauce de soja demeure pertinente.

3.2 Critères de qualité. L'Avant-projet de norme proposé prévoit une « concentration totale d'azote égale ou supérieure à 0,7 % (w/v); à la condition cependant que le produit dérivé du blé représentant au minimum 80 % du poids total des fèves de soja et des grains céréaliers présente un taux d'azote global égal ou supérieur à 0,4 % (w/v). » L'IHPC s'interroge quant à la nécessité d'exigences doubles pour l'azote. Selon l'IHPC, l'utilisation d'une seule exigence pour l'azote devrait permettre d'assurer la qualité du produit. L'IHPC remet également en question le bien-fondé d'exiger une teneur en matières sèches, hormis le sel ajouté, égale ou supérieure à 6 % (w/v). L'IHPC insiste sur la suppression de cette exigence.

4. Additifs alimentaires. Tel que précisé ci-dessus, l'IHPC croit que le Codex devrait autoriser l'utilisation de tout additif alimentaire sûr et approprié dont l'utilisation est pertinente pour la transformation ou la production de sauce de soja. L'IHPC propose donc que le CCPFV supprime la liste positive des additifs alimentaires contenue dans l'Avant-projet actuel pour la remplacer par l'autorisation générale d'utiliser des régulateurs d'acidité, des agents antimoussants, des colorants, des aromatisants, des exaltateurs d'arôme, des agents de conservation, des édulcorants et des agents épaississants et stabilisants sûrs et appropriés. Tel que mentionné précédemment, les observations soumises en 2002 par le Brésil, les États-Unis, l'Indonésie et les Pays-Bas recommandaient une approche similaire. Au cas où cette proposition serait rejetée, l'IHPC soumet les observations suivantes sur la liste positive actuelle.

L'IHPC recommande fortement que l'utilisation d'additifs alimentaires ne soit autorisée qu'à des concentrations inférieures ou égales aux BPFC. Les additifs alimentaires sont utilisés à des fins techniques précises ; leur utilisation à des concentrations supérieures à celles requises pour obtenir les effets techniques désirés ne serait pas conforme aux BPFC. D'autre part, plusieurs additifs présentent des concentrations autolimitatives qui rendent inutile leur utilisation à des concentrations plus élevées. Par conséquent, limiter leur utilisation est dans la plupart des cas inutile. L'IHGPC demande donc, pour éviter toute restriction inutile tout en assurant la flexibilité requise, que les additifs alimentaires puissent être utilisés dans la sauce de soja conformément aux BPFC et que les limites quantitatives soient supprimées.

L'IHPC s'inquiète notamment du fait que certaines des limites proposées soient très basses et ce, sans aucune justification. À titre d'exemple, la limite du colorant caramel de classe IV à 1500 mg/kg est tellement basse que son utilisation dans la sauce de soja n'a plus sa raison d'être.

L'IHPC recommande les ajouts suivants : le sorbate de potassium à la liste des agents de conservation autorisés, comme le demandait la Chine en 2002 dans ses observations ; le chlorure d'ammonium à la liste des exaltateurs d'arôme autorisés ; et l'amidon de maïs, les amidons modifiés et la maltodextrine à la liste des agents épaississants et stabilisants. Ces ajouts recommandés visent à rendre les listes plus cohérentes vis-à-vis les pratiques internationales actuelles de l'industrie et les législations nationales de plusieurs pays dans lesquels évoluent des sociétés membres de l'IHPC.

5. Contaminants. Selon l'IHPC, la norme devrait fixer des concentrations acceptables pour le 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD), un contaminant parfois présent dans les sauces de soja. Les observations de 2002 soumises par le Royaume-Uni, l'IAFCO, la Malaisie et la Thaïlande appuyaient cette approche. L'IHPC reconnaît que le CCFAC étudie présentement des concentrations appropriées de 3-MCPD pour la sauce de soja. L'IHPC a demandé au CCFAC, et réitère ici sa demande, que la concentration du 3-MPCD soit fixée à 0,4 mg/kg de liquide.

Pour terminer, l'IHPC est heureux de pouvoir soumettre des observations sur l'Avant-projet de norme pour la sauce de soja. L'IHPC demeure convaincu qu'il est inutile d'élaborer une norme pour la sauce de soja et n'est pas certain que le CCPFV soit le comité le mieux placé pour travailler à cette norme. S'il devait être décidé de poursuivre l'élaboration de la norme pour la sauce de soja, l'IHPC encourage le Codex à intégrer à cette norme suffisamment de flexibilité pour qu'elle ne devienne pas un obstacle au commerce international des produits à base de sauce de soja. À cet égard, l'IHPC recommande tout particulièrement le maintien de l'appellation traditionnelle « sauce de soja » et son utilisation obligatoire pour tous les produits de sauce de soja, conformément aux pratiques établies de longue date par l'industrie et familières au consommateur.