

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
Juin 2004

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

*Vingt-deuxième session,
Washington, D.C. (zone métropolitaine), États-Unis d'Amérique, 27 septembre – 1^{er} octobre 2004*

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LA SAUCE DE SOJA

(A L'ETAPE 3)

Les gouvernements et organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur l'*Avant-projet de norme Codex révisée pour la sauce de soja (A L'ETAPE 3)* ci-joint sont invités à les faire parvenir **AVANT LE 30 AOÛT 2004, de préférence par courrier électronique**, à Mme Ellen Y. Matten, U.S. Codex Office, Food safety and Inspection Service, US Department of Agriculture, Room 4861, South Building, 14th Independence Avenue, S.W., Washington D.C. 20250, États-Unis (télécopie: +1.202.720.3157; courriel: uscodex@usda.gov), et d'en adresser une copie au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie: +39.06.5705.4593; ou **(de préférence)** courriel: codex@fao.org)

HISTORIQUE

1. À sa vingt et unième session (septembre 2002), le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités est convenu de l'impossibilité à procéder à une étude détaillée des avant-projets de norme (y compris pour la sauce de soja) inscrits à l'ordre du jour de sa présente session. En conséquence, il a décidé de renvoyer tous les avant-projets de norme (y compris pour la sauce de soja) à l'étape 2 pour remaniement, distribution pour observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session. L'Avant-projet de norme Codex pour la sauce de soja a été révisé par un groupe de rédaction dirigé le Japon et la Corée¹.
2. L'*Avant-projet de norme Codex révisée pour la sauce de soja* est annexé à ce document. Certaines parties du texte ont été alignées sur la terminologie normalisée utilisée dans toutes les normes Codex pour les fruits et légumes traités. L'annexe contient certaines observations supplémentaires du Japon.

¹ ALINORM 03/27, paragraphes 95-97.

3. Le Secrétariat du Codex voudrait faire remarquer les points suivants au Comité:

Champ d'application

4. Les normes Codex pour les fruits et légumes traités s'appliquent généralement à des produits destinés à la consommation directe dans l'industrie de la restauration ou lorsqu'ils sont destinés au reconditionnement si nécessaire. Elles ne s'appliquent pas à des produits lorsqu'ils sont destinés à une transformation ultérieure. Cela ne figure pas dans le champ d'application.

5. Il est dès lors suggéré que le Comité envisage d'utiliser la terminologie normalisée dans le champ d'application, c.-à-d. « *La présente norme s'applique au produit tel qu'il est 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.* » afin de s'aligner dans la mesure du possible sur d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités.

Facteurs essentiels de composition et de qualité

6. Le Comité est invité à examiner la nécessité d'élaborer des dispositions concernant la « définition des défauts », les « défauts et tolérances », la « classification des unités défectueuses » et l'« acceptation des lots » (certaines de ces dispositions peuvent être omises ou condensées selon la nature du produit) identiques à celles qui s'appliquent généralement aux normes Codex pour les fruits et légumes traités dans la section concernant les facteurs essentiels de composition et de qualité et, si tel est le cas, à appliquer la terminologie normalisée dans la mesure du possible.

Additifs alimentaires

7. Certaines des dispositions sur les additifs alimentaires ont été alignées sur les noms correspondants fixés dans les Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires² (CAC/GL 36-1989, Rév. 7-2003). Les synonymes élaborés par le groupe de rédaction ont été conservés entre parenthèses³.

Poids et mesure

8. Le Comité est invité à considérer si des dispositions concernant le remplissage minimal sont nécessaires pour la sauce de soja dans cette section.

Contaminants & Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

9. Voir document de travail CX/PFV 04/22/3, Considérations générales concernant les normes Codex pour les fruits et légumes pour ce qui est des contaminants (paragraphe 23) et des méthodes d'analyse et d'échantillonnage (paragraphe 24). Il est noté que les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les normes de produits doivent être développées/proposées par le Comité concerné et approuvées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS).

Étiquetage

10. Le Comité est invité à examiner si des dispositions concernant l'étiquetage de récipients non destinés à la vente au détail sont nécessaires et, si tel est le cas, à appliquer la terminologie normalisée afin de s'aligner sur d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités.

² Les normes Codex peuvent être téléchargées sur le site:

<http://www.codexalimentarius.net/search/search.jsp?lang=fr>

³ Par ailleurs, voir document de travail CX/PFV 04/22/3, Considérations générales concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits Codex et des normes Codex pour les fruits et légumes traités (paragraphe 18-22).

DEMANDE D'OBSERVATIONS

11. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à soumettre leurs observations à l'étape 3 sur l'*Avant-projet de norme Codex pour la sauce de soja* ci-joint tel qu'indiqué ci-dessus.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LA SAUCE DE SOJA**(A L'ETAPE 3)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux produits tels qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous.

2. DESCRIPTION**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.

Les différentes variétés de sauce de soja sont définies individuellement dans les sous-sections 2.1.1 à 2.1.4.

2.1.1 La dénomination « **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 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,
- (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).

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).

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

- (a) obtenu par hydrolyse au moyen d'acides ou d'enzymes des 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. au produit obtenu en (a).

2.1.4 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 2.1.3,
- (b) obtenu en mélangeant les sauces de soja et les protéines végétales hydrolysées.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

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
- (c) Eau potable

3.1.1.2 *Sauce de soja non brassée*

- (a) Protéines végétales
- (b) Sucres (voir la norme Codex pour les sucres en ce qui concerne les exigences)
- (c) Eau potable
- (d) Sel (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.

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

3.2 CRITERES DE QUALITE

- (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).

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 REGULATEURS D'ACIDITE

Numéro 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(+)-)	

4.2 AGENTS ANTIMOISSANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
900a	Polydiméthylsiloxane	50 mg/kg

4.3 COLORANTS

Numéro 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

Numéro 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

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
210	Acide benzoïque	600 mg/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

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
420	Sorbitol	Limitée par les BPF
950	Acésulfame K	350 mg/kg

4.7 AGENTS EPAISSISSANTS ET STABILISANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	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 cette norme doivent satisfaire aux limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé de préparer et 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 microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997)

7. ETIQUETAGE

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

7.2.1 Le nom des produits devra être le suivant.

Sauce de soja brassée naturellement

Sauce de soja brassée à court terme

Sauce de soja non brassée

Sauce de soja mélangée

Conformément aux définitions des sections 2.1.1 à 2.1.4

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

7.2.3 Le « caractère » de la sauce de soja peut apparaître sur l'étiquette conformément à la législation nationale.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

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