



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
Cinquante-sixième session

NORME SUR LA LEVURE DE BOULANGER

(ÉTAPE 4)

(Préparé par le groupe de travail électronique (GTE) présidé par la Chine et co-présidé par la France et la Türkiye)

Les membres et observateurs du Codex qui souhaitent soumettre des observations à l'étape 3 sur le projet de norme pour la levure de boulanger (**Annexe II**) et les révisions de la NGAA (**Annexe III**) doivent le faire conformément aux instructions énoncées dans la lettre circulaire CL 2026/21-FA disponible dans la page du Codex/lettres circulaires: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/fr/>

INTRODUCTION

1. Une nouvelle proposition de travaux sur la levure de boulanger a été soumise à la 44^e session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) (ci-après « la Commission ») pour examen en novembre 2021. Sur la base des conclusions de la 44^e session de la Commission¹, la proposition a ensuite été soumise à la 53^e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) en 2023.
2. A la 53^e session du CCFA², la Chine a présenté un document de discussion (CCFA53/CRD6), soulignant la nécessité d'établir une norme pour la levure. En réponse aux retours reçus, la Chine a proposé d'exclure la levure comestible du champ d'application et a suggéré de poursuivre la discussion sur le champ d'application lors de l'élaboration de la norme. A sa 53^e session, le CCFA est convenu de demander à la Chine, la France et aux autres membres intéressés, de préparer un nouveau document de discussion qui serait inclus pour examen dans l'ordre du jour de la 54^e session du CCFA.
3. A la 54^e session du CCFA³, la Chine, auteur du document de discussion (CX/FA 24/54/12), au nom de la France, du Japon de la Türkiye et de la Confédération des producteurs de levure européens (COFALEC), a présenté un document de discussion révisé contenant un document de projet. A l'issue d'une discussion générale à sa 54^e session, le CCFA a noté le soutien général pour les nouveaux travaux proposés sur la levure de boulanger; a ensuite examiné le document de projet et a notamment amendé la définition du produit. A sa 54^e session, le CCFA est convenu de soumettre à la 47^e session de la Commission le document de projet sur l'élaboration d'une norme pour la levure de boulanger pour approbation, et a établi un groupe de travail électronique (GTE) présidé par la Chine et co-présidé par la France et la Türkiye pour préparer un avant-projet de norme pour la levure de boulanger pour examen à sa prochaine session. Cette proposition de nouveaux travaux a été approuvée à la 47^e session de la Commission⁴.

¹ REP21/CAC paragraphes 151-153

² REP23/FA paragraphes 191-195

³ REP24/FA paragraphes 153-164

⁴ REP24/CAC Rév.1, Annexe I

4. A la 55^e session du CCFA⁵, la Chine, en qualité de présidente du GTE, au nom des co-présidents, la France et la Türkiye, a présenté l'avant-projet de norme pour la levure de boulanger (étape 4). A l'issue des discussions portant sur des questions techniques clés – y compris le champ d'application, la définition du produit) la composition essentielle, les additifs alimentaires et autres sections, la 55^e session du CCFA a noté que plusieurs points nécessitaient d'être davantage éclaircis. Il a été convenu de renvoyer l'avant-projet de norme à l'étape 2 pour reformulation en tenant compte des discussions de la session ainsi que des observations écrites soumises, et de préparer une proposition appropriée sur les amendements à la NGAA, le cas échéant, pour examen à la 56^e session du CCFA.

MANDAT

5. A sa 55^e session, le CCFA est convenu d'établir une GTE présidé par la Chine et co-présidé par la France et la Türkiye, travaillant en anglais, pour préparer un avant-projet de norme pour la levure de boulanger pour distribution pour observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.

PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

6. En avril 2025, le secrétariat du Codex a envoyé une invitation à tous les membres et observateurs du Codex sollicitant leur participation au GTE sur l'élaboration d'une norme pour la levure de boulanger dans le cadre du forum Codex. 25 membres et 1 observateur ont demandé à participer. La liste complète des participants est disponible [ici](#).

7. Deux séries d'observations ont eu lieu au sein du GTE. La première version a été distribuée en juin 2025 pour une soumission d'observations avant juillet 2025. Des observations ont été soumises en réponse à cette première série d'observations par 7 membres (le Brésil, le Canada, la Chine, El Salvador, l'Union européenne, le Japon, la Pologne) et 1 observateur (COFALEC). Le président et les co-présidents ont examiné les observations, révisé le projet de norme et l'ont redistribué en septembre 2025 pour une soumission d'observations avant octobre 2025. Des observations ont été soumises en réponse à cette deuxième série par 4 membres (le Canada, la Belgique, le Japon, la Türkiye) et 1 observateur (COFALEC).

8. Le président et les co-présidents du GTE ont examiné tous les retours et observations soumises par les participants du GTE au cours des deux séries de consultation et les ont pris en compte dans toute la mesure du possible.

9. Le résumé complet et l'analyse des observations soumises sont en annexe I et l'avant-projet de norme pour la levure de boulanger est présenté en annexe II.

RÉSUMÉ DE LA DISCUSSION

10. Le GTE a examiné les divers aspects de l'avant-projet de norme pour la levure de boulanger et le soutien a été général pour la plupart des dispositions.

Section 4

11. Les participants au GTE ont également examiné la section 4 sur les additifs alimentaires. Le GTE a débattu sur cette question, recueilli des informations sur le niveau d'emploi, sur la raison de l'emploi et la justification technologique des additifs alimentaires dans la levure de boulanger fraîche et sèche, et à l'issue de deux séries d'observations et de l'examen par le GTE, les dispositions relatives aux additifs alimentaires actuelles sont rédigées en termes généraux, principalement parce que nous considérons que les additifs inscrits dans le tableau III de la NGAA ne devraient pas être inclus individuellement dans cette norme; cependant, dans un souci de transparence, nous proposons d'inclure les catégories fonctionnelles des additifs couramment utilisés dans la pratique, par ailleurs l'emploi des additifs dans la production de la levure de boulanger est déjà strictement réglementé par les réglementations internationales correspondantes, qui assurent un emploi sans risque et adapté aux fins prévues.

12. Les révisions proposées dans la NGAA sont présentées dans l'annexe III.

CONCLUSION

13. Le GTE a accompli la tâche de préparer l'avant-projet de norme pour la levure de boulanger conformément à son mandat. L'avant-projet de norme se trouve ci-joint dans l'annexe II pour examen à la 56^e session du CCFA.

RECOMMANDATION

14. A sa 56^e session, le CCFA est invité à examiner:

- i) l'avant-projet de norme pour la levure de boulanger joint en annexe II, en vue de le faire avancer dans la procédure par étapes; et

⁵ REP25/FA paragraphes 134-155

- ii) les révisions proposées dans la NGAA (annexe III).

Annexe I: Résumé des discussions du GTE

Annexe II: Avant-projet de norme pour la levure de boulanger

Annexe III: Révisions proposées dans la NGAA

RÉSUMÉ DES DISCUSSIONS DU GTE

Première série d'observations: points clés

Le président et les co-présidents ont fourni la première version de l'avant-projet de norme pour la levure de boulanger aux membres du GTE en juin 2025.

Cet avant-projet est le reflet de la discussion entre les membres lors de la 55^e session du CCFA dans le document CX/FA 25/55/11 et dans le rapport de la 55^e session du CCFA (REP25/FA). Le GTE a demandé des éclaircissements aux membres sur deux points clés: la justification technologique de l'emploi d'additifs alimentaires, notamment dans la levure fraîche et des catégories fonctionnelles autres que celles d'antioxydants et émulsifiants; et si et comment les souches de levure génétiquement modifiées devraient être abordées dans le champ d'application et les dispositions relatives aux appellations dans la norme.

Retours sur la première série d'observations et révisions de l'avant-projet de norme

Plusieurs observations ont été soumises sur l'avant-projet de norme. Les réponses ont permis d'actualiser l'avant-projet de norme.

Section 1 et 2 — Champ d'application et description

La plupart des observations sur le champ d'application, la définition du produit, et la classification a été abordée, avec des révisions clés y compris la clarification du fait que la levure de boulanger n'est pas un produit prêt à consommer, le changement de couleur de « brun jaunâtre » à « ivoire », l'alignement des sections 1 à 3 sur le manuel de procédure du Codex, et la définition retenue pour *Saccharomyces cerevisiae* conformément au consensus établi à la 55^e session du CCFA. Les améliorations structurelles et éditoriales ont été adoptées, telle que la réorganisation du contenu entre les sections 2.1 et 2.2, la correction des lignes vierges et de la numération, la suppression de stockage et les descriptions des applications pour la levure demi-sèche, et la révision partielle de la description de friabilité dans 2.2.1(a) en supprimant « plasticité ». Cependant, plusieurs propositions n'ont pas été adoptées, y compris l'élargissement de la gamme des espèces de levure, la suppression des définitions pour les levures fraîche et sèche, y compris la levure génétiquement modifiée en tant qu'appellation, la suppression de la phrase « Conformément à l'apparence du produit », l'utilisation de la teneur en humidité en tant que seul critère de classification, l'ajout de « levure comprimée » dans 2.2.1(b), et l'établissement d'une catégorie indépendante pour la levure demi-sèche – pour cause de redondance, de cohérence de format, et de la similitude produit/procédé avec la levure sèche.

Section 3 — Facteurs de qualité

Une observation a proposé d'établir une limite d'humidité de 60–75% pour la levure en granules et d'omettre les paramètres pour l'azote; elle a été adoptée conformément au consensus obtenu à la 55^e session du CCFA. Une autre suggestion de réunir la levure en bloc, la levure comprimée, la levure en granules et la levure émietlée dans une seule rangée du tableau 1 a été adoptée, compte tenu de leur similitude en matière de teneur en humidité et de forme du produit. Une autre observation concernant l'alignement des types de levure dans le tableau 1 sur la classification dans la section 2.2 a également été adoptée pour améliorer la cohérence et la facilité d'utilisation. Les points en suspens portent sur les observations soumises sur la section 3.1(b) concernant la description d'ingrédients optionnels dans la levure de boulanger ; ceux-ci font encore l'objet de discussions dans le GTE, dans l'attente d'un complément d'informations de la part des producteurs et des utilisateurs, et seront finalisés au cours de la deuxième série d'observations pour garantir la clarté et l'alignement sur le Manuel de procédure.

Section 4 — Additifs alimentaires

Concernant la section 4 (Additifs alimentaires), toutes les observations font encore l'objet de discussions dans le GTE et seront finalisées lors de la deuxième série d'observations, dans l'attente d'un complément d'informations de la part des producteurs et des utilisateurs. Les questions clés en suspens comprennent: exclure ou non SIN 521 (non inscrit dans la NGAA) tout en conservant SIN 491-495 (qui ont des dispositions dans la NGAA); la nécessité de réviser le format des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les aligner sur le manuel de procédure du Codex; les demandes d'informations supplémentaires pour justifier le besoin technologique des additifs, notamment dans la levure fraîche et des catégories d'additifs au-delà des antioxydants et émulsifiants; et établir ou non une section distincte pour les auxiliaires technologiques avec la liste des fonctions et substances autorisées (comme dans la *Norme générale pour les jus de fruits et les nectars* (CXS 247-2005)) ou maintenir une référence générale aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010). Il a été noté que la levure de boulanger n'est pas un aliment prêt à consommer et que la norme devrait cibler la levure elle-même, et non les mélanges sur mesure contenant d'autres ingrédients. Ces questions nécessitent d'être davantage éclaircies pour assurer la cohérence avec les principes de la NGAA et les exigences relatives au format du Codex.

Section 7 — Étiquetage

Concernant la section 7 (Étiquetage), l'observation concernant le nom du produit n'a pas été adoptée. La proposition d'exiger le nom « levure de boulanger » ou le nom correspondant dans la section 2.2, avec d'autres noms tels que « levure » autorisée seulement conformément à la loi et aux coutumes nationales, a été jugée inutile. La disposition actuelle a été maintenue car elle est suffisante pour identifier le produit et informer le consommateur de façon claire, et pour éviter les conflits potentiels avec les normes futures pour d'autres produits à base de levure.

Autre question

Concernant les observations relatives aux OGM, une proposition de modifier l'appellation de *Saccharomyces cerevisiae* pour inclure les souches génétiquement modifiées — permettant ainsi de désigner le donneur et le receveur — n'a pas été adoptée, car les aliments génétiquement modifiés sont soumis à des procédures de gestion nationales distinctes et ne sont pas censés être abordés dans les normes de produits du Codex. En revanche, les observations recommandant que la norme ne soit pas tenue d'inclure de référence aux statuts avec ou sans OGM, et qu'elle devrait plutôt suivre les procédures Codex existantes sur la biotechnologie, ont été adoptées. Cette approche assure la cohérence avec les autres normes de produits du Codex, et évite la création de barrières inutiles aux échanges commerciaux.

Deuxième série d'observations: points clés

Le président et les co-présidents ont distribué une deuxième version de l'avant-projet de norme pour la levure de boulanger aux membres du GTE en janvier 2025. Un résumé des retours soumis pendant la première série d'observations a été partagé à ce moment-là.

Cette consultation a inclus les questions spécifiques à la fourniture d'une justification technologique sur l'emploi des additifs alimentaires dans la levure de boulanger en relation avec la section 4.1 de l'avant-projet de norme et à la justification de l'emploi des auxiliaires technologiques dans la levure de boulanger en relation avec la section 4.2 de l'avant-projet de norme. Les membres ont également été invité à fournir toute autre observation sur l'avant-projet de norme pour la levure de boulanger.

Retours sur la deuxième série d'observations et révisions de l'avant-projet de norme

Plusieurs observations ont été soumises sur les questions à l'examen, ainsi que quelques observations supplémentaires sur le texte.

Une observation exprimant sa préoccupation à l'égard de l'élargissement de la version au-delà du document de projet initial approuvé par la Commission à sa 47^e session – en incluant des dispositions relatives à d'autres ingrédients, aux auxiliaires technologiques, et aux mélanges sur mesure - a été adoptée après clarification. L'intention initiale n'était pas d'élargir le champ d'application pour couvrir les mélanges sur mesure, mais de refléter les réalités du marché existantes dans lesquelles certains produits à base de levure de boulanger destinés aux consommateurs contiennent d'autres ingrédients. La norme demeurera ciblée sur la levure de boulanger elle-même, et aucun élargissement supplémentaire au-delà du champ d'application approuvé n'est prévu.

Section 2 — Description

Une observation a demandé des informations plus détaillées sur le procédé de production. Cependant, les autres membres du GTE sont convenus à l'unanimité que la description actuelle dans la section 2.1 couvre suffisamment les étapes clés de la transformation et qu'elle définit adéquatement et différencie les types de produit respectifs. Une autre observation proposant de restructurer les définitions de levure fraîche et levure sèche en les transférant de la section 2.1 dans la section 2.2 n'a pas été adoptée, car les deux sous-sections ont des finalités différentes — la section 2.1 fournit une vue d'ensemble du procédé de production générale, alors que la section 2.2 offre des descriptions détaillées du produit. Une autre observation proposant une définition plus précise et complète de la levure demi-sèche, y compris les détails relatifs à la forme, la taille, l'état de stockage des particules, et la méthode d'usages a été adoptée et incorporée pour s'aligner sur les descriptions des autres types de produit.

Section 3 — Facteurs de qualité

Les révisions clés comprennent la suppression ou la clarification de la sous-section 3.1(b) pour éviter l'ambiguïté: le terme « autres ingrédients » a été confirmé comme renvoyant aux composants alimentaires comme les huiles végétales ou les enzymes — non aux additifs alimentaires — et la référence au principe de transfert inverse pour les additifs a été supprimé, car il est déjà couvert dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA, CXS 192-1995) et ne relève pas du champ d'application de la composition essentielle. Qui plus est, il a été précisé que les exigences relatives au pH ne s'appliquent qu'à la levure liquide ou la crème de levure; les autres types de produit n'ont pas de spécifications en matière de pH.

Section 4 — Additifs alimentaires

A l'issue des deux séries d'observations, le GTE a obtenu les informations concernant les catégories d'additifs alimentaires utilisés dans la levure de boulanger, les numéros et noms SIN énumérés dans le tableau 3 de la NGAA, ainsi que les détails supplémentaires sur les niveaux d'emploi et les applications. Cette information a été ouvertement partagée et examinée au sein du GTE. Concernant le format tabulaire de la section 4, sur la base des retours des parties prenantes, la présentation finale dans la norme sera une description textuelle, en cohérence avec les autres normes de produits. Les discussions ont aussi couvert les auxiliaires technologiques, avec leur format de présentation aligné sur les autres normes de produits.

Section 7 — Étiquetage

Une observation a recommandé que « levure de boulanger » soit le nom obligatoire et « levure » soit autorisé seulement en tant qu'appellation optionnelle, afin d'éviter tout conflit potentiel avec des normes futures pour d'autres types de levure (par ex., levure de bière) et pour s'aligner sur l'approche de classification dans CXS 1-1985. L'observation a été examinée et par la suite adoptée. La disposition a été révisée afin de permettre l'emploi de « levure » conformément à la loi et aux coutumes nationales, à condition qu'elle ne trompe pas les consommateurs, tout en assurant que le nom du produit soit clairement défini.

Annexe II

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA LEVURE DE BOULANGER

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la levure de boulanger, telle que définie dans la section 2, pour la vente directe au consommateur et pour la fabrication des aliments. La levure de boulanger est un ingrédient alimentaire, utilisé dans la fabrication et la production des produits de boulangerie.

2. DESCRIPTION**2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

2.1.1 La levure de boulanger renvoie à un type de champignon unicellulaire appartenant à la famille des *Saccharomyces cerevisiae*. Elle est produite par la multiplication des souches pures et est utilisée en tant qu'agent levant biologique dans les applications de boulangerie, sa fonction principale étant la production de bioxyde de carbone et d'arômes. Il ne s'agit pas d'un produit prêt à consommer.

2.1.2 La levure fraîche est un type de levure de boulanger à teneur en humidité élevée, qui est obtenue par séparation et autres procédés comme la compression.

2.1.3 La levure sèche est un type de levure de boulanger qui est obtenue par l'élimination de l'eau dans la levure fraîche suivie du séchage pour atteindre une faible teneur en eau et maintenir une activité métabolique faible.

2.2 TYPES

Selon l'apparence du produit et la teneur en humidité, la levure de boulanger sera classée en deux types:

2.2.1 LEVURE FRAÎCHE

La levure fraîche est un solide ou un liquide d'un blanc laiteux à un brun jaunâtre à l'odeur typique de la levure et peut se présenter sous trois formes principales:

- (a) La levure en bloc ou levure comprimée, qui aura la forme d'un bloc. La texture ou la consistance seront caractérisées par la friabilité, se brisant facilement en petits fragments pour faciliter le pétrissage.
- (b) La levure en granules ou levure émietlée, qui aura la forme de petits granules.
- (c) La levure liquide ou crème de levure, qui sera une suspension liquide de cellules de levure dans une eau de texture similaire à la crème.

2.2.2 LEVURE SÈCHE

La levure sèche est une particule ou un granule de couleur ivoire, à l'odeur typique de la levure. La levure sèche peut être classée en trois types.

- (a) La levure sèche active est réhydratée pour la réactiver en eau tiède avant l'emploi. Les particules ont la forme de tiges ou sont sphériques en apparence, de 0,2 mm à 3 mm de diamètre.
- (b) La levure sèche instantanée ou levure sèche active instantanée est utilisée de sorte qu'elle peut être ajoutée directement à la farine pendant le mélange sans étape de réhydratation dans l'eau. Le produit consiste en particules cylindriques poreuses de diamètre d'environ 0,5 mm et de longueur allant jusqu'à quelques millimètres.
- (c) La levure demi-sèche est une forme de levure de boulanger qui peut être directement ajoutée à la farine pendant le mélange sans étape de réhydratation dans l'eau. Le produit consiste en particules cylindriques poreuses d'environ 0,5 mm de diamètre et est stockée à l'état congelé avant d'être utilisée.

3. COMPOSITION ESSENTIELLE ET FACTEURS DE QUALITÉ**3.1 COMPOSITION ESSENTIELLE**

Aux fins de la présente norme, la composition suivante sera appliquée.

Levure est défini dans la section 2.

3.2 FACTEURS QUALITATIFS**3.2.1 HUMIDITÉ**

La teneur en humidité de la levure fraîche et de la levure sèche se situe dans une large fourchette, en fonction

de la formulation du produit — levure en bloc, levure en granules, levure liquide et des exigences relatives à performance de fermentation et de la consistance/plasticité. Elle se conformera aux exigences dans le tableau 1.

Tableau 1

Types		Humidité (% p/p)
Levure fraîche	Levure en bloc / levure comprimée / levure en granules / levure émiettée	60-75
	Levure liquide / crème de levure	71-86
Levure sèche	Levure sèche active / levure sèche instantanée / levure sèche active instantanée	2-10
	Levure demi-sèche	15-26

3.2.2 pH

Cette mesure de la valeur du pH est exigée pour la levure liquide ou la crème de levure. Les valeurs typiques du pH varient de 3 à 7,5.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Les antioxydants et les émulsifiants utilisés conformément aux tableaux I et II de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 12.8 (Levure et produits similaires) et les régulateurs de l'acidité, les antioxydants, les émulsifiants, les humectants, les gaz d'emballage, les conservateurs, les stabilisants et les épaississants énumérés dans le tableau III de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour l'emploi dans les aliments conformes à la présente norme.

4.2 Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits couverts par la présente norme seront conformes aux *Directives pour les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010).

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

6. HYGIÈNE ALIMENTAIRE

6.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions dans la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), et autres textes Codex pertinents comme les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes de pratique.

6.2 Les produits seront conformes aux critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application des critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions dans la *Norme générale pour les denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) les dispositions spécifiques suivantes s'appliqueront.

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit sera "levure de boulanger" ou sera signalé par le nom correspondant décrit dans la section 2.2.

D'autres noms, y compris « levure » peuvent être utilisés conformément à la loi et aux coutumes du pays dans lequel le produit est vendu et de sorte qu'il ne trompe pas les consommateurs.

7.2 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

8. EMBALLAGE, TRANSPORT ET STOCKAGE

L'emballage ne sera pas une source de contamination ou de migration, et doit protéger la qualité du produit pendant le transport et le stockage. L'emballage doit être inodore.

9. MÉTHODES D'ANALYSES ET D'ÉCHANTILLONNAGE⁶

Dispositions	Produit	Méthode	Principe	Type
Humidité	Levure fraîche	AOAC 961.06	Gravimétrie	I
Humidité	Levure sèche	AOAC 960.18		I
pH	Levure liquide/crème de levure	ISO 11289	Potentiométrie	I

⁶ Les méthodes d'analyse seront incluses dans CXS 234- 1999 après l'approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera le tableau:

«Pour vérifier la conformité avec cette Norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette Norme».

Annexe III**RÉVISIONS PROPOSÉES DANS LA NGAA**

Révisions proposées aux références des normes de produits pour les additifs du tableau III de la NGAA:

12.8	Levure et produits similaires
	Régulateurs de l'acidité, antioxydants, émulsifiants, humectants, gaz d'emballage, conservateurs, stabilisants et épaississants énumérés dans le tableau III sont acceptables pour l'emploi dans les aliments conformes à la norme.
Norme Codex	Levure de boulanger (CXS XXX-202X)