

# 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 7 b) de l'ordre du jour

CX/FAC 02/6  
Novembre 2001

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Trente-quatrième session  
Rotterdam (Pays-Bas), 11-15 mars 2002

#### DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES RELATIONS ENTRE LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX ET LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES, INCLUANT UN EXAMEN DU SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent soumettre des observations sur la question ci-après sont invités à le faire en écrivant **avant le 1er janvier 2002** à l'adresse suivante: Service central de liaison avec le Codex des Pays-Bas, Ministère de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et des pêches, B.P. 20401, 2500 E.K., La Haye, Pays-Bas (Télécopie: +31.70.378.6141; mél: [info@codexalimentarius.nl](mailto:info@codexalimentarius.nl), et d'en faire parvenir une copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (Télécopie: +39.06.5705.4593; mél: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org)).

## OBSERVATIONS

1. Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à formuler des observations, comme indiqué plus haut, au sujet du document de travail sur les relations entre les normes de produits du Codex et la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, incluant un examen du Système de classification des aliments, qui seront examinées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) à sa trente-quatrième session.

## INTRODUCTION

2. La question des relations entre la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) et les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les normes de produits du Codex a été soulevée pour la première fois par le Comité du Codex sur les principes généraux à sa onzième session (1994)<sup>1</sup>. En conséquence, à sa vingt-huitième session, le CCFAC a proposé les amendements suivants au Manuel de procédure afin de refléter les pratiques actuelles et les décisions de la Commission.

"Lorsqu'ils élaborent des dispositions relatives aux additifs alimentaires, les comités du Codex devraient suivre les Principes généraux régissant l'utilisation des additifs alimentaires et le Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Toute dérogation par rapport aux recommandations ci-dessus doit faire l'objet d'une explication détaillée.

<sup>1</sup> ALINORM 95/33, par. 49

Lorsqu'il existe un comité de produits en activité, les propositions relatives à l'utilisation d'additifs dans toute norme de produit considérée doivent être préparées par le Comité concerné et transmises au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour confirmation. Lorsque le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants décide de ne pas confirmer des dispositions concernant des additifs spécifiques (utilisation de l'additif ou concentration dans le produit final), la raison doit en être clairement indiquée. La section considérée doit être renvoyée au Comité concerné si des informations complémentaires sont nécessaires ou pour information si le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants décide de modifier la disposition.

Lorsqu'il n'existe pas de comité en activité chargé du produit visé, les propositions visant de nouvelles dispositions concernant les additifs ou un amendement aux dispositions existantes doivent être transmises directement par les Etats Membres au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants"<sup>2</sup>.

3. Ces amendements ont été adoptés par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-deuxième session (1997)<sup>3</sup>. Cette question a de nouveau été soulevée lors de récentes sessions du CCFAC. Pour y répondre, le Secrétariat du Codex a préparé un document de travail<sup>4</sup> pour distribution, observations et examen à la trente-troisième session du CCFAC, afin de clarifier les relations entre les normes de produits du Codex et le perfectionnement de la NGAA.

4. En examinant le document, à sa trente-troisième session (mars 2001), le CCFAC a réaffirmé le principe selon lequel les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans toutes les normes Codex devraient être incorporées dans la NGAA. Pour clarifier les relations et la cohérence entre les normes de produits du Codex et la NGAA, le Comité est convenu qu'un groupe de rédaction<sup>5</sup> préparerait un document de travail révisé sur les relations entre la NGAA et les normes de produits du Codex.

5. A sa trente-troisième session, le CCFAC<sup>6</sup> est convenu que le document de travail révisé serait fondé sur le document CX/FAC 01/6 et qu'il se pencherait sur:

- Le préambule de la NGAA;
- Le Manuel de procédure du Codex;
- Le document de travail sur l'application des principes de l'analyse des risques aux additifs alimentaires et aux contaminants<sup>7</sup>.

6. Le Comité est également convenu que le document de travail révisé doit se pencher sur le système de classification des aliments de la NGAA afin de donner aux catégories d'aliments du système une interprétation compatible avec les normes de produits du Codex. Le Comité a également décidé que le document de travail doit contenir une analyse détaillée des différences existant entre les pâtes et les nouilles. Le présent document comprend trois parties qui abordent chacun de ces thèmes. La première partie porte sur les relations entre la NGAA et les normes de produits du Codex; la deuxième partie examine plus en détail le système de classification des aliments, tandis que la troisième partie traite les différences existant entre les pâtes et les nouilles.

<sup>2</sup> Manuel de procédure du Codex Alimentarius, onzième édition, pages 99 et 100.

<sup>3</sup> ALINORM 97/37, Annexe II

<sup>4</sup> CX/FAC 01/6

<sup>5</sup> Etats-Unis d'Amérique (direction), Canada, Danemark, France, Inde, Italie, Japon, Suède, Suisse, Thaïlande, Confédération des Industries Agro-Alimentaires de l'UE (CIAA,) Commission européenne, Federation of European Food Additives and Food Enzyme Industries (ELC), Fédération internationale de laiterie (FIL), et Office International de la Vigne et du Vin (OIV).

<sup>6</sup> ALINORM 01/12A par. 56 à 62.

<sup>7</sup> CL 2000/40-FAC

## PREMIÈRE PARTIE – RELATIONS ENTRE LA NGAA ET LES NORMES DE PRODUITS

### INTRODUCTION

1. Avant 1991, le Codex Alimentarius avait pour principale activité d'élaborer des normes de produits, dites « verticales » (par exemple, Prunes en conserve [CXSN 059-1995 Rev. 1], Farine de blé [CXSN152-1985]). Le Manuel de procédure établit un plan de présentation standard pour les normes Codex de produits. Ce plan donne aux comités s'occupant de produits des conseils pour élaborer des sections pour l'étiquetage, l'utilisation des additifs alimentaires, les limites maximales pour les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires et les concentrations maximales pour les contaminants dans les normes Codex. Pour l'élaboration de normes "verticales", le Manuel de procédure donne aux comités du Codex s'occupant de produits (par exemple, le Comité sur les fruits et légumes traités) des instructions selon lesquelles "les dispositions des normes générales, codes ou directives Codex doivent figurer dans les normes Codex de produits uniquement par voie de référence sauf nécessité contraire"<sup>8</sup>. Le Manuel de procédure prévoit également que "Toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires devront être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, compte tenu des justifications technologiques soumises par les comités de produits, des recommandations du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) touchant à l'innocuité d'emploi (dose journalière admissible (DJA) et autres restrictions), ainsi que d'une estimation de l'absorption potentielle, et si possible, effective des additifs alimentaires, afin de garantir la conformité aux Principes généraux pour l'utilisation des additifs alimentaires". Ainsi, lorsqu'une norme de produit est élaborée, le comité de produits transmet au CCFAC toutes les dispositions proposées relatives aux additifs alimentaires se rapportant à une nécessité technologique identifiée qu'il considère technologiquement appropriée pour confirmation. Le CCFAC devra déterminer si les dispositions proposées relatives aux additifs alimentaires sont sûres à la lumière des évaluations du JECFA concernant l'innocuité.

2. En mars 1991, la Conférence FAO/OMS et GATT sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires<sup>9</sup> avait pour objectif d'examiner les aspects des travaux et des procédures du Codex et des mesures de contrôle des importations et des exportations, qui entravaient le commerce mondial des produits alimentaires. La conférence a recommandé que le Codex "renforce les travaux horizontaux de ses comités s'occupant de questions générales, de manière à ce que des questions d'importance générale, telles que l'étiquetage, les additifs, les contaminants, et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, soient entièrement régies par les comités s'occupant de questions générales concernés. Ces comités seraient les principales sources de direction dans leurs domaines de compétence et ne dépendraient pas des propositions ou dispositions avancées par les comités de produits. Cela était considéré comme nécessaire au cas où la Commission devrait s'occuper de tous les produits alimentaires faisant l'objet d'un commerce international et fournir des conseils généraux"<sup>10</sup>. A la suite de cette conférence, le Codex a réduit ses activités relatives aux normes de produits en faveur de normes horizontales ou générales. Dans le cadre de ce changement, le CCFAC a été chargé<sup>11</sup> de mettre au point une norme générale pour l'utilisation d'additifs alimentaires fondée sur le "document Denner" (CX/FAC 89/16). La Commission du Codex Alimentarius a également souligné qu'il est important que les comités du Codex axent leurs efforts sur l'élaboration de dispositions horizontales dans les normes Codex en ce qui concerne la protection des consommateurs (c'est-à-dire la santé et l'innocuité) et la facilitation du commerce international. L'importance d'éliminer les détails, le cas échéant, a aussi été reconnue comme facteur déterminant pour simplifier les normes et faciliter leur acceptation par les gouvernements des normes Codex"<sup>12</sup>.

3. Durant l'élaboration de la NGAA et les révisions des normes de produits existantes, des questions ont été soulevées concernant les relations entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA et les normes de produits du Codex. On s'est notamment inquiété au sujet des incohérences existant entre la section sur les additifs alimentaires des normes de produits et la NGAA. De plus, il pourrait y avoir des

<sup>8</sup> Manuel de procédure du Codex, onzième édition, p. 96, 2000.

<sup>9</sup> Rapport de la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires, Rome, 1991.

<sup>10</sup> Rapport de la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires, Rome, Annexe I, Recommandation 4(e), 1991.

<sup>11</sup> ALINORM 91/40, par. 213.

<sup>12</sup> ALINORM 91/40, par. 71 et App. 4, par. 5(a).

interprétations différentes des dispositions relatives aux additifs alimentaires si elles figurent à la fois dans les normes de produits et dans la NGAA. En conséquence, certaines délégations ont demandé à des fins de clarification si les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans la NGAA prévalaient ou non sur la norme de produit. En outre, différents comités du Codex s'occupant de produits ont adopté des approches différentes lorsqu'ils ont révisé la section sur les additifs alimentaires de leurs normes de produits, ce qui explique les incohérences.

4. Cette partie du document de travail décrit les responsabilités du CCFAC et d'autres comités s'occupant de produits, et les sources de confusion et les incohérences possibles entre les dispositions sur les additifs alimentaires de la NGAA et des normes de produits. Cette section recommande également des mesures que le Codex peut prendre pour clarifier la situation et faire en sorte que les normes soient interprétées et utilisées d'une manière qui protège la santé des consommateurs et encourage les pratiques commerciales loyales.

## **HISTORIQUE**

### **Relations entre les comités du Codex s'occupant de produits et le CCFAC<sup>13</sup>**

5. Le mandat du CCFAC comprend l'établissement ou la confirmation des limites maximales ou indicatives autorisées pour les additifs alimentaires dans l'alimentation humaine et animale<sup>14</sup>. Un examen du mandat des divers comités et groupes spéciaux du Codex s'occupant de produits ne fait pas ressortir de référence explicite à l'établissement de dispositions pour les additifs alimentaires par ces comités et groupes de travail. En général, les comités et les groupes spéciaux du Codex s'occupant de produits sont chargés d'élaborer des normes mondiales, codes et textes apparentés pour des aliments spécifiques. La seule référence dans le mandat des organes subsidiaires du Codex aux rapports entre les comités s'occupant de questions générales et les comités ou groupes spéciaux s'occupant de produits figure dans le mandat du Groupe intergouvernemental spécial sur les jus de fruits et légumes. Ce groupe doit accorder la préférence aux normes générales.

6. Selon le Manuel de procédure, les comités du Codex s'occupant de produits devraient demander l'avis et les conseils des comités du Codex s'occupant de questions générales (par exemple, CCFAC, Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)) ayant des responsabilités intéressant l'ensemble des aliments, au sujet de toute question relevant de leur compétence. Les comités du Codex s'occupant de questions générales peuvent élaborer des dispositions générales sur les questions qui relèvent de leur mandat. Le Manuel de procédure énonce que les dispositions des normes générales (par exemple, NGAA, Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées), codes ou directives Codex (par exemple, le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire) doivent figurer dans les normes Codex de produits uniquement par voie de référence, sauf nécessité contraire. Quand les comités du Codex estiment que ces dispositions à caractère général ne peuvent s'appliquer à une ou plusieurs normes de produits, ils peuvent demander aux comités du Codex responsables d'approuver des dérogations par rapport aux dispositions générales du Codex Alimentarius. Ces demandes doivent être pleinement justifiées et étayées par des données scientifiques ou toute autre information pertinente.

7. Le Codex a établi un plan de présentation des normes Codex de produits<sup>15</sup>. Celles-ci comprennent des sections sur les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène, l'étiquetage, etc. Le Manuel de procédure fournit également des conseils supplémentaires aux comités s'occupant de produits sur les diverses sections du plan de présentation standard.

8. Ainsi, le Manuel de procédure recommande que la section concernant l'hygiène de chaque norme de produit se limite à ce qui suit:

- "Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes

<sup>13</sup> Manuel de procédure du Codex, onzième édition, p. 96.

<sup>14</sup> Manuel de procédure du Codex, onzième édition., p. 112.

<sup>15</sup> Manuel de procédure du Codex, onzième édition, p. 91 à 95.

généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév 3-1997) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

- Les produits devraient 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)<sup>16</sup>.

9. Selon une recommandation figurant dans le Manuel de procédure, la section concernant l'étiquetage de chaque norme de produit pour les denrées alimentaires préemballées devrait normalement se limiter à ce qui suit:

- Une déclaration selon laquelle le produit devra être étiqueté conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985);
- Le nom spécifique de l'aliment;
- Les instructions concernant le datage et l'entreposage (seulement si la dérogation prévue à la section 4.7.1 de la Norme générale est appliquée)<sup>17</sup>.

10. Le Manuel de procédure recommande que durant l'élaboration de normes, les comités du Codex s'occupant de produits établissent, dans chaque projet de norme, une section contenant toutes les spécifications relatives aux additifs alimentaires<sup>18</sup>. La section concernant les additifs alimentaires devrait comprendre les noms et les numéros SIN des additifs jugés technologiquement nécessaires ou dont l'emploi est presque partout autorisé dans les aliments, avec indication de la concentration maximale, le cas échéant. Toutes les dispositions en matière d'additifs alimentaires doivent être confirmées par le CCFAC. Lorsqu'ils élaborent des dispositions relatives aux additifs alimentaires, les comités du Codex s'occupant de produits doivent suivre les principes généraux pour l'utilisation des additifs alimentaires<sup>19</sup> et le Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires<sup>20</sup>. Le comité s'occupant de produits doit fournir au CCFAC une explication détaillée pour toute dérogation par rapport aux recommandations ci-dessus. Lorsqu'il existe un comité de produits en activité, les propositions relatives à l'utilisation d'additifs dans toute norme de produit considérée doivent être préparées par le Comité concerné et transmises au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour confirmation.

11. Les conseils fournis dans le Manuel de procédure pour le plan de présentation standard des normes de produits<sup>21</sup> peuvent donner lieu à des malentendus. On notera que ce chapitre du Manuel de procédure est antérieur à la décision de la Commission du Codex Alimentarius de 1991 de centrer son action non plus sur les normes de produits mais sur les normes horizontales ou générales (par exemple, la NGAA) et qu'il n'a pas été révisé à l'occasion de la révision du Manuel de procédure effectuée en 1997. Comme on l'a noté plus haut, dans les conseils aux comités du Codex s'occupant de produits pour le plan de présentation de la section des normes de produits relative aux additifs alimentaires, le Manuel de procédure recommande que "la section [relative aux additifs alimentaires] devrait indiquer le nom des additifs agréés et, le cas échéant, la concentration maximale autorisée dans l'aliment. Elle devrait être établie comme indiqué à la page 98 et mentionner:

"Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications figurant à la Section ..... du Codex Alimentarius doivent être confirmées [ont été confirmées] par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants".

Les spécifications pertinentes devraient ensuite être présentées sous forme de tableau indiquant:

"Nom de l'additif, concentration maximale (en pourcentage ou en mg/kg)"

<sup>16</sup> Manuel de procédure du Codex, onzième édition (2000), p. 101.

<sup>17</sup> Manuel de procédure du Codex, onzième édition (2000), p. 97.

<sup>18</sup> Manuel de procédure du Codex, onzième édition (2000), p. 98 et 99.

<sup>19</sup> Codex Alimentarius Commission Vol. 1A.; XOTO1 - 1972.

<sup>20</sup> CODEX STAN 192-1995 (Rév. 2-1999).

<sup>21</sup> Manuel de procédure du Codex, onzième édition (2000), p. 91 à 93.

12. Toutefois, le Préambule de la NGAA énonce que les dispositions des normes Codex de produits devront être intégrées et remplacées par les dispositions de la NGAA. Les recommandations supplémentaires qui remplaceraient celles déjà adoptées par le Codex sont celles qui ont été fournies par les Etats membres du Codex durant l'élaboration de la NGAA.

13. Il peut y avoir des incohérences entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA et dans les normes de produits lorsque ces dispositions dans la norme de produit sont plus normatives que celles contenues dans la NGAA. Cela peut se produire si un comité s'occupant de produits a exclu ou n'a pas prévu l'utilisation de certains additifs qui sont mentionnés dans la NGAA. Dans certains cas, cela est dû au fait que le comité s'occupant de produits juge inutile l'utilisation d'une catégorie fonctionnelle spécifique d'additifs. Par exemple, un comité s'occupant de produits peut décider qu'aucun émulsifiant n'est nécessaire dans un aliment normalisé particulier, alors que la NGAA peut contenir des dispositions pour l'emploi des émulsifiants dans la catégorie d'aliments dans laquelle s'inscrit l'aliment normalisé.

14. Les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans la NGAA ne devraient jamais être plus normatives que ces mêmes dispositions contenues dans les normes de produits, car les dispositions dans les normes de produits sont automatiquement prises en compte lors de l'élaboration de la NGAA.

15. Des incohérences entre la NGAA et les normes de produits peuvent également se présenter lorsqu'un comité s'occupant de produits n'énumère pas tous les additifs qui peuvent avoir l'effet fonctionnel dans l'aliment normalisé. Ainsi, une norme de produit ne permet que l'emploi de deux émulsifiants spécifiques dans un aliment normalisé particulier, alors que la NGAA prévoit l'emploi de multiples émulsifiants (c'est-à-dire autres que les deux mentionnés dans la norme de produit) dans la catégorie d'aliments appropriée. Du fait que l'organisation du système de classification des aliments dans la NGAA est fondée sur des similitudes dans des types d'aliments et la transformation des aliments, il est peu probable que les catégories fonctionnelles d'additifs (émulsifiants, stabilisateurs, colorants, etc.) différeront entre les aliments d'une catégorie, qu'ils fassent ou non l'objet d'une norme de produit. En outre, si une catégorie fonctionnelle d'un additif alimentaire spécifique est nécessaire dans la matrice de l'aliment, tous les additifs qui assurent un effet fonctionnel devraient être autorisés. Les comités s'occupant de produits devraient être encouragés à ne pas exclure l'utilisation de certains additifs qui s'inscrivent dans une catégorie fonctionnelle, si les additifs de la classe fonctionnelle sont nécessaires dans l'aliment normalisé.

16. Il est possible d'éviter les incohérences entre la NGAA et les normes de produits si les comités s'occupant de produits identifient les catégories fonctionnelles des additifs (émulsifiants, stabilisateurs, colorants, etc.) qui sont justifiés dans l'aliment normalisé et transmettent cette information au CCFAC pour confirmation. Le comité s'occupant de produits peut également fournir au CCFAC une liste d'additifs, leur catégorie fonctionnelle et la concentration maximale pouvant être utilisée pour un aliment normalisé particulier à inclure dans la NGAA.

17. Le CCFAC pourrait envisager de proposer des amendements afin de mettre à jour le Manuel de procédure, compte tenu de ce que d'autres comités s'occupant de questions générales ont fait pour fournir des conseils et des recommandations au sujet du texte normalisé à inclure dans la section relative aux additifs alimentaires des normes Codex de produits.

### **Principes généraux du Codex pour l'utilisation des additifs alimentaires**

18. Les principes généraux du Codex pour l'utilisation des additifs alimentaires ont été adoptés initialement par le Codex Alimentarius à sa neuvième session comme texte consultatif du Codex (par. 295, ALINORM 72/35) et ont été réimprimés dans la seconde édition du Codex Alimentarius, Vol. 1A, (Dispositions générales) page 97 (révisé en 1995). Des sections pertinentes du texte ont été incorporées dans le Préambule de la NGAA.

## **Préambule de la NGAA**

### Champ d'application de la NGAA

19. Le préambule de la NGAA<sup>22</sup> définit le champ d'application ci-après pour la NGAA en ce qui concerne la gamme d'aliments que la norme doit couvrir, les relations entre la NGAA et les normes Codex de produits, et les additifs qui peuvent être inclus dans la NGAA.

- a) La NGAA énonce les conditions dans lesquelles des additifs alimentaires autorisés peuvent être utilisés dans tous les aliments, que ceux-ci fassent ou non l'objet d'une norme Codex.
- b) Les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les normes Codex de produits ont été intégrées dans la présente norme dont les dispositions les remplacent. Ces dispositions sont également conformes aux autres conditions stipulées dans le préambule.
- c) Les additifs alimentaires visés par la présente norme et leurs concentrations maximales sont fondés sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires de normes Codex de produits établies antérieurement ou sur les résultats d'une analyse effectuée à la demande des gouvernements visant à vérifier qu'une concentration maximale proposée est compatible avec la DJA.
- d) La NGAA ne vise que les additifs alimentaires qui ont été évalués par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et dont l'utilisation dans les aliments a été jugée acceptable.

### Bonnes pratiques de fabrication pour l'utilisation des additifs alimentaires

20. Le préambule de la NGAA établit que tous les additifs alimentaires visés par les dispositions de la présente norme doivent être utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication, ce qui signifie que:

- a) La quantité d'additif ajoutée à l'aliment ne dépasse pas celle raisonnablement nécessaire pour obtenir l'effet voulu dans l'aliment;
- b) La quantité d'un additif qui, par suite de son utilisation au cours des opérations de fabrication, de transformation ou d'emballage, devient un constituant de l'aliment et qui n'est pas destiné à produire un effet physique ou tout autre effet technologique dans l'aliment lui-même, est réduite dans toute la mesure raisonnablement possible;
- c) L'additif est préparé et manipulé comme un ingrédient alimentaire.

21. De la même manière, le Manuel de procédure<sup>23</sup> établit que pour les additifs alimentaires, de bonnes pratiques de fabrication signifient que:

- a) la quantité d'additif ajoutée à l'aliment ne dépasse pas celle raisonnablement nécessaire pour obtenir l'effet physique, nutritionnel ou d'autre nature technique voulu dans l'aliment;
- b) la quantité d'additif qui, par suite de son utilisation au cours des opérations de fabrication ou d'emballage, devient un constituant de l'aliment et qui n'est pas destinée à produire un effet physique ou d'autre nature technologique dans l'aliment lui-même, est réduite dans la mesure où cela est raisonnablement possible;
- c) l'additif est de qualité alimentaire appropriée et il est préparé et utilisé comme un ingrédient alimentaire. Pour être de qualité alimentaire, l'additif doit être conforme à l'ensemble des spécifications établies, et pas seulement à tel ou tel critère d'innocuité.

### Justification et nécessité technologiques de l'utilisation d'additifs alimentaires

22. Le préambule de la NGAA énonce que l'utilisation d'additifs alimentaires ne se justifie que si elle comporte un avantage, ne présente pas de risque pour la santé du consommateur, n'induit pas celui-ci en erreur, remplit une ou plusieurs des fonctions technologiques énoncées par le Code et répond à un ou plusieurs des besoins énoncés aux alinéas a) à d) ci-après, et uniquement si ces objectifs ne peuvent pas être atteints par d'autres moyens économiquement et technologiquement applicables:

<sup>22</sup> CODEX STAN 192-1995 (Rév. 2-1999).

<sup>23</sup> Manuel de procédure du Codex, onzième édition (2000), pages 94 et 95.

- a) Préserver la qualité nutritionnelle de l'aliment; une réduction délibérée de la qualité nutritionnelle de l'aliment n'est justifiée que dans les circonstances visées à l'alinéa b) ainsi que dans d'autres cas où l'aliment ne constitue pas un élément important du régime alimentaire ordinaire;
- b) Introduire les ingrédients ou composants nécessaires dans des denrées alimentaires manufacturées destinées à certains groupes de consommateurs ayant des besoins diététiques particuliers;
- c) Améliorer la conservation ou la stabilité d'un aliment ou ses propriétés organoleptiques, à condition de ne pas en altérer la nature, la substance ou la qualité de façon à tromper le consommateur;
- d) Servir d'adjuvant dans la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, l'emballage, le transport ou l'entreposage de l'aliment, à condition que l'additif ne soit pas utilisé pour masquer les effets de l'utilisation de matières premières de mauvaise qualité ou de méthodes ou techniques indésirables (y compris le manque d'hygiène).

23. En élaborant la NGAA, le CCFAC a reconnu que la nécessité technologique peut différer d'un pays à l'autre et que, dans la mesure du possible, cette nécessité devrait être abordée en examinant les classes d'additifs (par exemple, émulsifiants, agents de charge, régulateurs de l'acidité, etc.) et non additif par additif<sup>24</sup>. C'est-à-dire que le CCFAC devrait déterminer si l'effet technique de l'additif est approprié aux aliments dans lesquels celui-ci sera utilisé. Si l'effet technique de l'additif est jugé approprié, la justification de la nécessité technologique aura été établie. Des questions connexes, par exemple, la concentration autorisée et l'exposition du consommateur, seront examinées séparément.

24. Le CCFAC a également reconnu qu'il fallait faire une distinction entre l'application des principes pour justifier la nécessité technologique et l'évaluation de l'exposition<sup>25</sup>. Toutefois, un aspect important de la nécessité technologique est la concentration requise pour que l'additif ait l'effet voulu. Si l'additif est présent à une concentration trop faible, il n'aura pas l'effet technique voulu. Il faudrait procéder à des évaluations de l'ingestion à la concentration efficace maximale (c'est-à-dire la concentration à laquelle l'additif a une efficacité maximale et donc où elle est technologiquement justifiée). Bref, des évaluations de l'ingestion ne devraient pas être effectuées pour les additifs à des concentrations qui ne peuvent être technologiquement justifiées.

25. Le CCFAC est convenu que la notification de l'emploi d'un additif par un Etat membre dans une catégorie d'aliment est une preuve *prima facie* de la nécessité technologique de l'emploi de l'additif. Lorsque des questions se posent au sujet de la justification technologique de l'utilisation d'additifs dans une catégorie d'aliments, le CCFAC<sup>26</sup> a établi les principes suivants pour résoudre ces questions dans le cadre de la NGAA:

- a) Etablir qu'au moins deux Etats membres du Codex autorisent l'usage de l'additif jusqu'à la limite maximale proposée dans les tableaux 1 et 2 dans des aliments représentatifs de la catégorie. Il s'agit d'établir que les aliments contenant cet additif peuvent faire l'objet d'un commerce international;
- b) Etablir que la limite maximale proposée n'est pas limitée à un aliment peu connu ou non représentatif. Si la limite maximale ne convient que pour un aliment peu connu ou non représentatif, on peut envisager de citer expressément cet aliment et la limite d'utilisation de l'additif dans la NGAA et d'identifier une limite maximale plus représentative pour l'ensemble de la catégorie;
- c) Si les délégations continuent à s'inquiéter des limites maximales proposées, une solution possible consiste à faire figurer ces limites entre crochets;
- d) Les tableaux 1 et 2 de la NGAA sont distribués pour observations:
  - i) Si un pays estime qu'une limite d'utilisation proposée est trop élevée, il devra présenter des données prouvant que l'emploi de l'additif dans les quantités indiquées présente un risque pour la santé publique, peut induire le consommateur en erreur quant à la nature de l'aliment ou n'est pas nécessaire d'un point de vue technique;
  - ii) Si un pays souhaite approuver une limite maximale que d'autres délégations jugent dangereuse, il devra présenter des données prouvant que le produit ne saurait atteindre une qualité satisfaisante avec une quantité moindre d'additifs ou d'autres additifs autorisés dans la NGAA.

<sup>24</sup> ALINORM 95/12A, par. 44.

<sup>25</sup> ALINORM 97/12, par. 42.

<sup>26</sup> ALINORM 99/12, par. 45 à 48.



## Relations entre les catégories d'aliments de la NGAA et les normes Codex de produits

26. Le système de classification des aliments (SCA) utilisé pour l'élaboration de la NGAA, qui est examiné dans la deuxième partie de ce document, vise les aliments normalisés ou non dans le système du Codex Alimentarius. Pour la mise en place du projet de NGAA, les informations sur l'utilisation des additifs alimentaires contenues dans les normes Codex de produits ont été prises en compte, ainsi que celles fournies par les Etats membres, les organisations intergouvernementales et non gouvernementales.

27. Le SCA comprend tous les aliments visés par des normes Codex de produits, mais il existe plusieurs scénarios possibles pour les relations entre une norme de produit et une catégorie ou une sous-catégorie d'aliment du SCA. Par exemple:

- a) Il y a une correspondance de un à un entre la catégorie ou la sous-catégorie d'aliment et la norme de produit. Par exemple, la catégorie d'aliment 05.1.1 (Préparations à base de cacao et pâte/tourteau de cacao) et masse/gâteau de cacao) embrasse la Norme Codex pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucre (CXSN 105-2001 Rév. 1).
- b) Plusieurs aliments normalisés sont inclus dans une des catégories ou sous-catégories. Par exemple, la catégorie 04.2.2.4 (Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés ou pasteurisés sous pression) comprend la Norme Codex pour les champignons en conserve (CXSN 055-1981), les asperges en conserve (CXSN 056-1981), les petits pois en conserve (CXSN 058-1981), et d'autres légumes en conserve normalisés.
- c) Une seule norme Codex de produits contient des produits ou des aliments qui peuvent être placés dans plus d'une catégorie ou sous-catégorie d'aliments. Par exemple, la Norme Codex pour les champignons comestibles et produits dérivés (CXSN 038-1981) contient des dispositions pour les produits à base de champignons stérilisés (04.2.2.4 – légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression), produits à base de champignons fermentés (04.2.2.7 – Produits à base de légumes fermentés), produits à base de champignons congelés-séchés (04.2.2.2 – Légumes, algues marines, fruits à coque et graines séchés), concentré de champignons (04.2.2.6 – Pulpes et préparations à base de légumes, de fruits à coque et de graines autres que la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits), les produits à base de champignons surgelés (04.2.2.1 – légumes, fruits à coque et graines surgelés), et produits à base de champignons salés ou au vinaigre, ou produits à base de champignons conservés à l'huile (04.2.2.3 – Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja).

28. Le CCFAC pourrait envisager d'élaborer des directives claires sur la manière dont les aliments normalisés ou non seront intégrés dans la NGAA.

29. Des références croisées entre les aliments compris dans les normes Codex de produits, le numéro de la norme de produit (CXSN), et le SCA pour le projet de NGAA ont d'abord été données à la vingt-cinquième session du CCFAC comme Appendice B au préambule du projet de NGAA<sup>27</sup>. L'information contenue dans ces références croisées a été présentée de trois manières différentes: i) par titre de la norme Codex de produit; ii) par numéro de norme Codex; et iii) par numéro de catégorie d'aliment du SCA. Les références croisées ne comprenaient que les aliments dans lesquels des antioxygènes et des agents de conservation étaient utilisés, étant donné que cela était au centre des travaux sur le projet de NGAA à ce moment-là. Toutefois, il a été noté que la version finale du projet de NGAA couvrirait tous les aliments inclus dans les normes Codex de produits dans lesquels tous les additifs alimentaires des 23 catégories du Système international de numérotation (SIN) sont utilisés.

30. Les références croisées ont été mises à jour pour la vingt-neuvième session du CCFAC<sup>28</sup> afin de refléter les mesures prises par la Commission du Codex Alimentarius et ont été publiées pour la dernière fois pour la trente et unième session du CCFAC<sup>29</sup>. Ici, les références croisées ont été renommées Appendice C et ont utilisé le SCA alors en vigueur, qui a été présenté à l'Appendice B du préambule du projet de NGAA.

<sup>27</sup> CL 1992/18-FAC, Juillet 1992.

<sup>28</sup> CX/FAC 97/6, Octobre 1996.

<sup>29</sup> CX/FAC 99/6, Septembre 1998.

31. Le SCA, tel que révisé par le CCFAC à sa trente-troisième session, est la version de travail actuelle pour l'élaboration du projet de NGAA, et est présenté à l'Appendice 2 avec des descriptions des catégories d'aliments.

32. L'Appendice 3 du présent document contient les références croisées mises à jour. Cette version s'appuie sur la dernière révision du SCA (trente-troisième session du CCFAC) et sur les normes Codex de produits adoptées à la vingt-quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius (2001). Elle est présentée uniquement avec les numéros des normes Codex.

## RECOMMANDATIONS

33. Le Comité pourrait aussi souhaiter donner son appui aux approches et questions générales contenues dans le Plan à moyen terme 1998-2002 de la Commission<sup>30</sup> en demandant:

- a) Qu'une priorité continue soit donnée aux travaux horizontaux fondés sur la science de la Commission dans les domaines des additifs alimentaires, des contaminants, etc.
- b) Que la Commission continue de réduire ses travaux sur les normes spécifiques de produits (c'est-à-dire les normes verticales) en faveur des normes horizontales ou générales.
- c) Que la modernisation des normes de produits actuelles, et le transfert de matériel des normes de produits aux normes générales applicables, soient achevés durant cette période.

34. Le Comité pourrait souhaiter réaffirmer les principes généraux suivants de la NGAA du Codex:

- a) Seuls les additifs alimentaires qui ont été évalués par le Comité mixte d'experts FAO/OMS des additifs alimentaires (JECFA) et jugés acceptables pour l'emploi dans des aliments sont inclus dans la NGAA.
- b) Les additifs alimentaires couverts par la NGAA et les limites maximales d'utilisation sont fondés en partie sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes Codex de produits ou à la demande d'Etats membres du Codex.
- c) Indépendamment de la concentration maximale spécifiée pour un additif dans la NGAA, l'utilisation de l'additif est limitée par les principes des bonnes pratiques de fabrication, comme il est spécifié dans le préambule de la norme. L'application des bonnes pratiques de fabrication pourrait bien aboutir à une limite d'utilisation inférieure à la concentration maximale spécifiée, cette dernière ayant été établie compte tenu des aspects relatifs à la santé et à l'innocuité et sur la base de données technologiquement justifiées.
- d) Le plan de présentation de la NGAA est fondé sur les titres de catégories fonctionnelles des additifs alimentaires du SIN ainsi que sur un système de classification des aliments hiérarchique.
- e) La NGAA couvre tous les aliments, qu'ils fassent ou non l'objet d'une norme.
- f) Les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes Codex de produits devront être incorporées dans la NGAA.
- g) La section sur les additifs alimentaires des normes Codex de produits devrait se référer à la NGAA.
- h) Lorsque les comités du Codex s'occupant de produits estiment que les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans une catégorie d'aliment de la NGAA ne sont pas applicables à une norme de produit, le Comité du Codex s'occupant du produit peut demander au CCFAC d'approuver les dérogations à la NGAA. Ces demandes doivent être pleinement justifiées et appuyées par des preuves scientifiques disponibles et d'autres informations pertinentes. Cette décision de la part d'un Comité du Codex s'occupant de produits ne devrait pas influencer sur la permission d'utiliser autrement l'additif dans des aliments non normalisés entrant dans la même catégorie d'aliment dans laquelle figure l'aliment normalisé exclu.
- i) En établissant des limites d'emploi maximales autorisées pour les additifs alimentaires dans différentes catégories d'aliments, on vise principalement à assurer que l'ingestion d'additifs ne dépasse pas la dose journalière acceptable.

---

<sup>30</sup> ALINORM 99/12, Annexe II.

- j) L'emploi d'additifs alimentaires est justifié uniquement lorsqu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque pour la santé et n'induit pas en erreur le consommateur, et seulement lorsque ces objectifs ne peuvent être atteints par d'autres moyens économiquement et technologiquement applicables.
- k) Pour établir des limites maximales d'utilisation autorisées pour les additifs durant l'élaboration de la NGAA, la priorité ne devrait pas être donnée à n'importe quel groupe d'additif fondé sur une catégorie fonctionnelle ou aux additifs ayant une DJA "basse".

35. Le Comité souhaitera peut-être confirmer les mesures suivantes afin de réduire au minimum la confusion entre les comités s'occupant de produits et la NGAA et de promouvoir une interprétation cohérente de la norme.

#### Secrétariat du Codex

- a) Le Secrétariat du Codex devrait donner aux comités s'occupant de produits des conseils sur le système de classification des aliments de la NGAA et clarifier la catégorie d'aliments dans laquelle s'inscrivent leurs normes de produits.
- b) Le Secrétariat du Codex devrait encourager les comités s'occupant de produits à mettre au point des normes qui s'inscrivent dans une seule catégorie d'aliment de la NGAA, afin qu'il n'y ait pas de confusion dans l'interprétation des dispositions sur les additifs alimentaires dans la NGAA.
- c) Le Secrétariat du Codex devrait encourager les comités s'occupant de produits à mettre au point des normes qui n'équivalent pas à une seule catégorie d'aliment de la NGAA afin qu'il n'y ait pas de confusion pour ce qui concerne l'étiquetage.
- d) Le Secrétariat du Codex devrait encourager les comités s'occupant de produits à identifier les catégories fonctionnelles d'additifs du SIN qui répondent aux besoins technologiques du produit et à les incorporer dans la section sur les additifs alimentaires de leurs normes de produits. Par exemple, la section sur les additifs alimentaires d'une norme de produit pour un produit qui s'inscrit dans la catégorie d'aliment 12.5 (Potages et bouillons) pourrait énoncer: "Tous les régulateurs de l'acidité énumérés au Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires" et "Tous les régulateurs de l'acidité énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires dans la catégorie 12.5 (Potages et bouillons)".
- e) Le Secrétariat du Codex devrait fournir aux comités s'occupant de produits l'Appendice C (Références croisées entre les normes Codex de produits et le SCA) du préambule de la NGAA et une description détaillée du SCA afin de les aider à élaborer leurs normes.

#### Comités du Codex s'occupant de produits

- a) Lorsqu'ils élaborent des normes, les comités s'occupant de produits devraient également examiner les additifs auxquels le JECFA a attribué une DJA complète et auxquels un numéro du SIN a été attribué. Les effets techniques attribués par le SIN (c'est-à-dire ceux décrits dans la liste des catégories fonctionnelles et des fonctions technologiques ajoutées <sup>31</sup>) devraient être utilisés pour identifier l'emploi de l'additif alimentaire.
- b) Lorsqu'ils élaborent des normes, les comités du Codex s'occupant de produits devraient fournir au CCFAC une liste de tous les additifs alimentaires, y compris le numéro individuel du SIN (notamment tout suffixe), dans une catégorie fonctionnelle particulière pour laquelle une nécessité technologique a été justifiée et peuvent choisir de recommander leur niveau d'emploi approprié. Le CCFAC incorporera cette information dans le projet de NGAA pour examen ultérieur par le comité du Codex s'occupant de produits.
- c) Si une équivalence est inévitable entre une norme de produit Codex et une seule catégorie d'aliment de la NGAA, le comité du Codex s'occupant de produits devra fournir au CCFAC une liste des effets techniques compatibles avec ceux énumérés dans le SIN pour lesquels une nécessité technologique a été justifiée et dont l'emploi n'induit pas en erreur le consommateur. Le comité s'occupant de produits, le cas échéant, peut recommander au CCFAC des limites d'utilisation pour des additifs

---

<sup>31</sup> Codex Alimentarius Volume 1A, Section 5.3 Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires, Rome 2000

spécifiques qui produisent les effets techniques voulus. Le CCFAC incorporera cette information dans le projet de NGAA pour examen ultérieur par le comité du Codex s'occupant de produits.

### CCFAC

- a) Lorsqu'une norme de produits contient des dispositions relatives aux additifs alimentaires, le CCFAC devrait envisager de réviser les titres du système de classification des aliments pour éviter qu'ils aient le même nom que la norme de produit.
- b) Le CCFAC devrait proposer l'amendement ci-après aux conseils fournis dans le Manuel de procédure pour le plan de présentation pour les normes de produits<sup>32</sup>.
- c) La section sur les additifs alimentaires devrait contenir les noms des catégories fonctionnelles des additifs conformes à ceux énumérés dans le SIN pour lesquels une nécessité technologique a été justifiée pour la promotion de pratiques commerciales loyales. La section sur les additifs alimentaires devrait être préparée conformément aux conseils donnés page 93 et peut prendre la forme suivante:
  - i) "Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications figurant à la section ..... du Codex Alimentarius doivent être confirmées [ont été confirmées] par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants."
- d) Devraient venir ensuite le nom de la "catégorie fonctionnelle supplémentaire" du SIN ou la "fonction technologique" (par exemple, régulateur de l'acidité, émulsifiant), le tableau approprié de la NGAA (par exemple 1 et 2, ou 3) et la catégorie d'aliment approprié de la NGAA".
- e) Le CCFAC souhaitera peut-être envisager d'établir des catégories d'aliments séparées pour les aliments normalisés par le Codex dans la NGAA.
- f) Une fois adoptées à l'étape 8 par la Commission, toutes les dispositions concernant les additifs alimentaires contenues dans les normes de produits seront toutes automatiquement incluses dans la NGAA dans les tableaux et la catégorie d'aliments appropriés. Des recommandations visant à modifier des utilisations supplémentaires dans les aliments normalisés devraient être soumises au comité du Codex pertinent pour la justification technologique et le comité s'occupant de produits devrait transmettre ces amendements au CCFAC pour confirmation. Si elle est confirmée, la disposition sur les additifs sera incluse dans la NGAA. Les recommandations visant à modifier l'emploi des additifs dans les aliments non normalisés devraient être soumises directement au CCFAC.

36. Le Comité souhaitera peut-être proposer des amendements au préambule de la NGAA pour clarifier que l'utilisation d'additifs alimentaires dans un aliment qui est visé par une norme Codex de produit doit être conforme à la fois aux dispositions sur les additifs alimentaires contenues dans la norme de produit et à celles contenues dans la NGAA. Cela signifie que si les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurent dans une norme Codex de produit sont plus restrictives que les dispositions concernant les additifs alimentaires contenues dans la catégorie d'aliment correspondante dans la NGAA, afin que l'aliment à étiqueter comme l'aliment normalisé du Codex, elles doivent répondre aux spécifications sur les additifs alimentaires contenues dans la norme Codex de produit.

## **DEUXIÈME PARTIE – LE SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS (SCA) ET LA NGAA**

### **INTRODUCTION**

1. Le SCA pour la NGAA est le cadre dans lequel la norme est élaborée. Le SCA remplit plusieurs fonctions importantes pour la NGAA. Il constitue la base sur laquelle s'appuient les délégations pour proposer des emplois des additifs alimentaires et il apporte une structure et un ordre à tous les aliments faisant l'objet d'un commerce international. Il est également l'élément qui relie les normes de produits et la NGAA. Le SCA fait partie intégrante de la NGAA; il est donc très important qu'il soit complet et parfaitement compris par les utilisateurs de la NGAA.

---

<sup>32</sup> Manuel de procédure du Codex, onzième édition. p. 93.

2. A part dans les titres des catégories d'aliments, il y a peu d'explication sur les types d'aliments couverts par chaque catégorie d'aliment, et il n'y a pas suffisamment d'exemples d'aliments visés par une catégorie d'aliment particulière. Ainsi, on a pu noter une certaine confusion au sujet des produits à base de soja (catégorie d'aliment 06.8 (produits du soja)), et l'on s'est demandé si ces produits entrent dans d'autres catégories d'aliments ou s'il faut créer une catégorie séparée pour y placer les produits du soja. Afin d'assurer une interprétation uniforme des catégories d'aliments et de faciliter l'emploi de la NGAA, on présente ci-après une description plus complète du SCA.

## HISTORIQUE

### Champ d'application

3. Le SCA est un système hiérarchique fondé sur celui élaboré par la Confédération des industries agro-alimentaires de la CEE (CIAA). La structure et les principes du SCA sont très semblables à ceux mis en place pour le système de la CIAA. Les descripteurs des catégories d'aliments pour les deux systèmes s'appliquent aux produits alimentaires tels qu'ils sont vendus au consommateur et ne sont pas des désignations officielles des produits, ni ne doivent être utilisés à des fins d'étiquetage. Les deux systèmes comprennent des catégories d'aliments dans lesquelles il n'y a pas d'additifs (par exemple, aliments frais ou non transformés).

4. Le SCA a été conçu comme un outil pour simplifier la notification des utilisations d'additifs alimentaires afin d'élaborer la NGAA. Le préambule de la NGAA<sup>33</sup> énonce que le SCA s'applique à toutes les denrées alimentaires, y compris celles dans lesquelles l'emploi d'additifs n'est pas autorisé, et qu'il est utilisé comme outil pour l'attribution d'utilisations d'additifs alimentaires autorisées par la NGAA. Le SCA constitue également une base pour identifier les catégories d'aliments pour l'évaluation de l'ingestion d'additifs dans le but d'élaborer la NGAA. La section du préambule de la NGAA concernant le SCA figure à l'Appendice 1.

5. Il a fallu près de dix ans pour mettre au point le SCA utilisé dans la NGAA. Bien que ses objectifs, ses principes et sa structure n'aient pas subi de changements importants pendant cette période, le SCA lui-même a évolué afin de s'adapter aux nouveaux besoins du CCFAC en élaborant la NGAA. La section suivante résume les étapes de l'élaboration du SCA.

### Raison d'être des catégories d'aliments

6. Le système de la CIAA a été élaboré à l'usage de la Communauté européenne et reflète donc les régimes alimentaires et la cuisine de l'Europe occidentale. Etant donné que la NGAA est destinée à englober les aliments au niveau mondial, on s'est appuyé sur le système de la CIAA pour élaborer le SCA. On a ainsi trouvé une raison de réviser les composantes de base du système de la CIAA.

7. Le SCA devrait permettre de placer de manière précise et cohérente un aliment dans la catégorie appropriée afin de faciliter l'élaboration de la NGAA. L'inclusion de sous-catégories spécifiques présente l'avantage de montrer exactement où se situe un aliment particulier (par exemple 04.1.2.4 – poires en boîte) appartient à la catégorie plus large (par exemple, 04.1.2 – fruits transformés). Dans certains cas, cette précision est utile pour procéder à des évaluations de l'ingestion d'additifs et pour faciliter tout examen de la justification et de la nécessité technologiques d'utiliser des additifs.

8. Le SCA est hiérarchique, sauf indication contraire (par exemple, par l'emploi d'observations explicatives ou de notes de bas de page). Par conséquent, si l'utilisation d'un additif est indiquée pour une sous-catégorie d'aliments (par exemple, 02.2), l'utilisation de l'additif dans les aliments individuels visés par toutes les sous-catégories (par exemple, 02.2.1, et 02.2.2) est soumise aux dispositions pour l'emploi d'additif dans la catégorie plus générale (par exemple, 02.2). Le niveau hiérarchique (c'est-à-dire le nombre de sous-catégories) dans chaque grande catégorie d'aliments dépend de plusieurs facteurs, notamment:

<sup>33</sup> CODEX STAN 192-1995 (Rev. 2-1999).

- Le type de transformation à laquelle l'aliment est soumis (par exemple, cuit, cru, séché, congelé)<sup>34</sup>
- La forme physique de l'aliment (par exemple, concentré (sous forme de poudre ou liquide), prêt à consommer)
- La population consommatrice (par exemple, adultes, nourrissons et enfants)
- L'emploi d'additifs ayant différents effets fonctionnels dans les aliments (par exemple, les fromages fondus aromatisés (01.6.4.2) peuvent contenir des colorants, alors qu'un produit nature (01.6.4.1) peut ne pas en contenir)
- L'emploi de différentes concentrations du même additif dans plusieurs aliments (par exemple, des additifs autorisés pour des aliments diététiques destinés aux adultes (13.3.1) peut ne pas être autorisé dans ceux destinés aux enfants (13.3.2) ou l'est à des concentrations différentes).

9. Le SCA n'est pas conçu de manière à ce que les catégories ou sous-catégories d'aliments correspondent à un seul aliment ou à un aliment normalisé. Cela est important pour réduire au minimum les conflits avec les aliments normalisés et pour faire en sorte que la NGAA s'applique aux aliments normalisés ou non.

10. La NGAA devrait inclure tous les aliments faisant l'objet d'un commerce international, qu'ils soient normalisés ou non. Par conséquent, les catégories du SCA ont été conçues pour inclure les aliments tant normalisés que non normalisés et ceux ne contenant pas d'additifs alimentaires (par exemple, aliments frais ou non transformés). Le SCA a été modifié de manière à inclure des aliments régionaux (par exemple, ceux des régimes alimentaires asiatiques) qui n'étaient pas pris en compte auparavant. Certains de ces aliments régionaux nécessitent des additifs différents et/ou des concentrations d'additifs différentes que d'autres aliments transformés de la même façon (par exemple, dans les régimes des pays occidentaux) et exigent donc une catégorie ou une sous-catégorie séparée.

11. Le SCA a été élaboré en tenant compte des modes de consommation alimentaire. Ainsi, les aliments qui sont consommés de la même manière ou dans les mêmes quantités sont examinés dans la même catégorie ou sous-catégorie. Ces aliments sont en général transformés de la même manière et contiennent des additifs semblables à des concentrations similaires. Ainsi, une catégorie ou une sous-catégorie particulière d'aliments peuvent comprendre un aliment qui peut sembler "mal placé"; par exemple, les tomates sont classées au point de vue botanique comme "fruits" ou "légumes fruits", mais sont placées dans les catégories de légumes correspondantes dans le SCA, étant donné que la majorité des consommateurs reconnaissent et consomment les tomates et les produits à base de tomates plus comme des légumes que comme des fruits. Comme autre exemple, les produits à base de noix de coco sont classés au point de vue botanique comme "noix"; toutefois, dans le SCA, les produits à base de noix de coco sont inclus parmi les produits à base de fruits, car on les consomme et on les emploie davantage comme fruit que comme noix (par exemple, le lait de coco préparé par la mouture humide de la chair de noix de coco, peut être consommé comme jus de fruit (vendu en boîte ou en bouteille) ou utilisé comme base pour des potages; en conséquence, il est placé dans la sous-catégorie 04.1.2.8 Préparations à base de fruits)<sup>35</sup>.

### **Description des catégories d'aliments**

12. Des descriptions des catégories d'aliments et une liste partielle des exemples de produits alimentaires individuels qui sont placés dans chacune des catégories et sous-catégories d'aliments figurent à l'Appendice 2.

13. L'interprétation des descripteurs du SCA peut donner lieu à des malentendus. Par exemple, on s'est demandé si la catégorie 06.8 (Produits du soja) est redondante, du fait que les aliments qui seraient inclus

<sup>34</sup> Contrairement au système de la CIAA, le SCA considère les aliments congelés et cuits comme des aliments transformés, et les distingue de leurs équivalents frais. Les termes "congelé" et "cuit" se réfèrent à une méthode de traitement ou de conservation des aliments destinés à la vente. Ils ne se réfèrent pas à la cuisson ou à la congélation effectuées par le consommateur après l'achat d'un produit. Le terme "congelé" comprend également des aliments qui ont été congelés et ensuite décongelés pour la présentation au consommateur. Ici, l'utilisation du terme "transformation" ne se réfère pas aux différentes méthodes physiques de fabrication (par exemple, extrusion ou enroulement de la pâte).

<sup>35</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 10: Fruit Products, J.X. Shi & B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 307 & 309 and *World Food Thailand*, Lonely Planet Publications, 2000, pp 72-73.

dans cette catégorie sont déjà inscrits dans d'autres catégories d'aliments. La principale source de confusion semble être le titre de la catégorie 06.0 (Céréales et produits à base de céréales, y compris les farines et amidons dérivés de racines et tubercules, les légumes secs et légumineuses, à l'exclusion des produits de boulangerie de la catégorie 07.0). La catégorie 06.0 contient des graines céréalières et des produits dérivés des graines céréalières. Les graines céréalières comprennent le blé, le seigle, l'orge, le maïs, le mil et le riz. Les produits dérivés de ces "graines" comprennent des farines, des amidons, et des produits faits à partir de farines et d'amidons de céréales, tels que pâtes, nouilles, gâteaux de riz, pâte à pain et céréales pour petits déjeuners (par exemple, flocons de maïs, flocons d'avoine, crème de blé, porridge). La catégorie 06.0 comprend également des produits dérivés similaires qui sont produits à partir de farines et d'amidons provenant d'autres sources (par exemple, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja). Il pourrait être utile de clarifier le descripteur de la catégorie 06.0 pour qu'il soit plus aisé à comprendre que cette catégorie englobe uniquement des produits céréalières dérivés des graines céréalières, du riz, des racines et tubercules et des légumes secs et légumineuses.

14. Selon cette approche, il faut considérer les produits autres que les produits de boulangerie (catégorie 07.0) qui sont faits avec de la farine et des amidons de soja comme faisant partie de la catégorie 06.0 et de ses sous-catégories. Par exemple, la farine de soja est incluse dans la sous-catégorie 06.2 (Farines et amidons); et les pâtes de soja et produits type nouilles sont inclus dans la sous-catégorie 06.4 (Pâtes alimentaires et produits similaires).

15. D'autres aliments dérivés du soja figurent dans le SCA. Par exemple, le *miso* (pâte de soja fermentée), qui est utilisé comme condiment, est inclus dans la catégorie 12.2 (Fines herbes, épices, assaisonnements (y compris succédanés du sel) et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées). Les produits à base de soja utilisés comme analogues ou succédanés du lait, du fromage ou de la viande (par exemple, lait de soja, fromage de soja) sont inclus dans la catégorie 12.9 (Produits protéiques). En outre, la catégorie 04.2 (Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines) et ses sous-catégories comprennent plusieurs produits dérivés des légumineuses, dont le soja. Par exemple, la sauce au soja fraîche (tofu) est comprise dans la sous-catégorie 04.2.2.6 (Pulpes et préparations à base de légumes, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que la catégorie 04.2.2.5); la sauce de soja fermentée (tofu) est incluse dans la sous-catégorie 04.2.2.7 (produits à base de légumes fermentés). Le malentendu concernant les produits du soja pourrait être dû en partie au fait qu'il n'est pas clarifié dans le descripteur de chaque sous-catégorie que le terme "légumes" comprend les légumineuses (comme le soja) ainsi que les champignons, racines et tubercules et légumes secs. Une clarification du terme "légumes" dans les descripteurs de la catégorie d'aliments pour les sous-catégories de 04.2 aiderait à résoudre ce problème.

## RECOMMANDATIONS

16. Le Comité souhaitera peut-être réaffirmer ce qui suit afin de faciliter une interprétation cohérente du système de classification des aliments de la NGAA.

- a) Le SCA fait partie intégrante du projet de NGAA.
- b) Le SCA a été élaboré comme outil destiné à simplifier la notification des utilisations des additifs alimentaires pour élaborer le projet de NGAA.
- c) Le SCA devrait permettre d'inscrire tous les aliments dans une catégorie, qu'ils fassent ou non l'objet d'une norme.
- d) Le SCA devrait s'appliquer à tous les aliments au niveau international.
- e) Le SCA est destiné à servir de base pour identifier les catégories d'aliments pour l'évaluation de l'ingestion d'additifs dans le but d'élaborer le projet de NGAA.
- f) Le SCA est hiérarchique, ce qui signifie que lorsque l'emploi d'un additif est autorisé dans une catégorie générale, il est automatiquement autorisé dans toutes les sous-catégories, sauf indication contraire.
- g) Les descripteurs des catégories d'aliments du SCA ne sont pas des désignations officielles des descripteurs pour la vente ou à des fins d'étiquetage.

- h) Le SCA devrait être révisé seulement pour prendre en compte:
- i) Les aliments qui ne peuvent être inclus dans les catégories existantes.
  - ii) Les aliments qui nécessitent l'emploi d'effets fonctionnels des additifs alimentaires nouveaux ou différents de ceux indiqués dans les catégories existantes.
  - iii) Les aliments qui nécessitent des concentrations différentes d'additifs alimentaires ou des restrictions des concentrations signalées dans les catégories existantes.
  - iv) Les aliments pour lesquels il existe différents modes de consommation; par exemple, en raison de différences dans la transformation (comme les aliments séchés par opposition aux aliments prêts à consommer) ou dans les populations consommatrices (par exemple, nourrissons et enfants par opposition aux adultes).

17. Le comité souhaitera peut-être envisager d'inclure dans le SCA les modifications rédactionnelles ci-après:

18. Modifier les descripteurs de la catégorie 04.2 et toutes ses sous-catégories pour clarifier que le terme "légumes" comprend les champignons, les racines et tubercules, les légumes secs et légumineuses (dont le soja) et l'aloès ordinaire:

- 04.2 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (**dont le soja**) et l'aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines
- 04.2.1 Légumes frais (y compris **champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloès ordinaire**), fruits à coque et graines
- 04.2.1.1 Légumes frais non traités (y compris **champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), et l'aloès ordinaire**) et fruits à coque et graines
- 04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (y compris **champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloès ordinaire**), fruits à coque et graines
- 04.2.1.3 Légumes frais pelés, coupés ou râpés (y compris **champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloès ordinaire**), fruits à coque et graines
- 04.2.2 Légumes transformés (y compris **champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloès ordinaire**), algues marines, fruits à coque et graines
- 04.2.2.1 Légumes surgelés (y compris **champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloès ordinaire**), fruits à coque et graines
- 04.2.2.2 Légumes secs (y compris **champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloès ordinaire**), algues marines, fruits à coque et graines séchés
- 04.2.2.3 Légumes (y compris **champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloès ordinaire**) et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja
- 04.2.2.4 Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris **champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloès ordinaire**)
- 04.2.2.5 Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris **champignons, racines et tubercules (dont le soja) et aloès ordinaire**), de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)
- 04.2.2.6 Pulpes et préparations à base de légumes (y compris **champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloès ordinaire**), de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles figurant dans la catégorie 04.2.2.5
- 04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (y compris **champignons, racines et tubercules (dont le soja) et aloès ordinaire**)
- 04.2.2.8 Légumes (y compris **champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloès ordinaire**) et algues marines cuits ou frits.



19. Modifier le descripteur de la catégorie 06.0 afin de clarifier que cette catégorie comprend uniquement les produits à base de céréales dérivés des graines céréalières, le riz, les racines et tubercules, les légumes secs et légumineuses (dont le soja) comme suit:

06.0 Céréales et produits à base de céréales, ~~y compris les farines et amidons~~ **dérivés** de racines et tubercules, les légumes secs et légumineuses (dont le soja), à l'exclusion des produits de boulangerie de la catégorie 07.0

20. Modifier le descripteur de la catégorie 06.7 afin de clarifier que cette catégorie englobe tous les produits transformés à base de riz. Cela a pour but de les distinguer de la catégorie 06.1 (Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz) qui ne doit comprendre que les céréales et les graines entières, décortiquées et non transformées (voir Appendice 2).

**06.7 Produits à base de riz pré-cuits ou transformés, y compris** les gâteaux de riz (type oriental uniquement)

21. Modifier le descripteur de la catégorie 07.2.1 pour clarifier que le terme “biscuits” comprend les “biscuits”anglais (voir Appendice 2):

0.7.2.1 Gâteaux, biscuits (“**biscuits**” **anglais**) et tartes (par exemple, fourrés aux fruits ou à la crème)

22. Modifier le descripteur de la catégorie 14.2.3.3 pour inclure “vins doux naturels” pour être complet (voir Appendice 2):

14.2.3.3 Vins fortifiés, vins de liqueur, et **vins doux naturels**

23. Modifier le descripteur de la catégorie 14.2.6 pour inclure “ distillé” comme qualifiant les spiritueux:

14.2.6. Spiritueux **distillés** titrant plus de 15 pour cent d'alcool

24. Le Comité pourrait souhaiter envisager la suppression de la catégorie 06.8 (Produits du soja) à la lumière de la discussion précédente (par. 54 à 56) et la modification rédactionnelle proposée à la catégorie 04.2 (par. 58(a)).

25. Le Comité souhaitera peut-être envisager l'inclusion de la description des catégories d'aliments (Appendice 2) comme nouvel appendice au préambule de la NGAA.

26. Le Comité souhaitera peut-être aussi envisager l'élaboration d'une base de données des aliments qui s'inscrivent dans plusieurs catégories d'aliments dans la NGAA.

## TROISIÈME PARTIE – PÂTES ET NOUILLES

### INTRODUCTION

1. A sa trente-troisième session, le CCFAC est convenu que le présent document de travail doit contenir une analyse détaillée des différences existant entre les pâtes et les nouilles, car ces catégories d'aliments sont interprétées de manière différente dans plusieurs régions du monde<sup>36</sup>.

2. A la trente-deuxième session du CCFAC, la délégation italienne, appuyée par la délégation portugaise, s'exprimant au nom des Etats membres de l'Union européenne, s'est dite préoccupée au sujet de la nécessité de subdiviser encore la catégorie 06.4 (Pâtes et nouilles et produits similaires) en sous-catégories séparées pour les pâtes et les nouilles<sup>37</sup>. La délégation suédoise, qui s'exprimait au nom des Etats membres de l'Union européenne, a exposé de nouveau sa position à la trente-troisième session du CCFAC<sup>38</sup>. A leur avis,

<sup>36</sup> ALINORM 01/12A, par. 62.

<sup>37</sup> ALINORM 01/12, par. 37.

<sup>38</sup> ALINORM 01/12A, par. 61.

les “pâtes” comprennent uniquement les aliments préparés avec de la pâte faite avec de la semoule de blé dur ou de la farine de blé tendre ou les deux, avec de l’eau, avec ou sans oeufs ou d’autres ingrédients facultatifs, et avec ou sans farce. L’observateur de la Communauté européenne a également soutenu que les “pâtes sèches” ne devraient pas contenir d’additifs alimentaires et que les pâtes fraîches n’ont besoin que de très peu d’additifs<sup>39</sup>. La délégation italienne a noté que les nouilles peuvent être préparées à partir de céréales autres que le blé (par exemple, riz ou maïs), et que les nouilles peuvent contenir des additifs alimentaires.

3. Durant la vingt-quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius, le Japon et d’autres délégations ont soulevé des questions au sujet de l’inclusion de la catégorie 6.4 (Pâtes alimentaires et produits similaires) dans l’Appendice au tableau 3 de la NGAA. En conséquence, la Commission a adopté les révisions proposées à l’appendice à l’étape 5, et non à l’étape 8 comme recommandé par le CCFAC à sa trente-troisième session.

4. Le traitement des pâtes et des nouilles dans la NGAA semble avoir soulevé des questions parmi plusieurs délégations et doit être abordé par le CCFAC pour assurer une bonne compréhension de la catégorie d’aliments, de sorte que tous les Etats membres du Codex puissent appliquer la NGAA de manière uniforme.

## HISTORIQUE

### Pâtes et nouilles (approche asiatique)

5. Il y a quatre principaux types de nouilles asiatiques faites avec du blé ou des composés du blé: i) nouilles blanches et salées, faites de farine, d’eau et de sel courant (par exemple, les *udon* japonaises); b) nouilles jaunes et alcalines, faites de farine, d’eau et d’alcali (par exemple, nouilles jaunes cantonaises); iii) nouilles faites de farine composée, dans lesquelles la farine de blé est mélangée avec d’autres matières à base d’amidon comme la farine de sarrasin (par exemple, les *soba* japonaises, et iv) nouilles instantanées qui ont été cuites à la vapeur et séchées (par exemple, par la friture) et peuvent être rapidement réhydratées avant la consommation (par exemple, les nouilles emballées *ramen* instantanées)<sup>40</sup>.

6. Les nouilles de riz sont communes en Asie. Ainsi, en Chine, les *mi fen* sont constituées uniquement de riz, tandis qu’au Japon, les *harusame* peuvent être constituées de haricots mungo, d’amidon, de riz ou d’un mélange de ceux-ci. A Taiwan, les *mi fen* peuvent être faites à partir de riz non gluant. Les *mi fen* sont produites soit fraîches soit comme produit déshydraté qui peut être reconstitué dans l’eau chaude avant la consommation. Les nouilles de riz peuvent être consommées dans des potages ou comme collation<sup>41</sup>.

7. En Thaïlande, il y a quatre grands types de nouilles de base: i) les *klay daw*, faites en mélangeant de la farine de riz pure avec de l’eau pour obtenir une pâte qui est ensuite étuvée pour former de grandes feuilles larges et plates qui sont pliées et coupées en tranches de *sahn yai* (nouilles plates de 2 ou 3 cm de largeur), de *sahn lak* (nouilles de 5 mm de largeur), ou de *sahn man* (nouilles de 1-2 mm de largeur), cette dernière étant habituellement vendue seulement à l’état sec; ii) les *khan jin*, populaires dans le sud de la Thaïlande, sont produites en passant de la pâte de farine de riz au tamis dans de l’eau bouillante; iii) les *ban-man*, faites de farine de blé et parfois d’oeufs qui sont vendues seulement en paquets à l’état frais; et iv) les *wahn sahn*, nouilles faites d’amidon de haricot mungo et d’eau qui sont vendues en paquets à l’état sec<sup>42</sup>.

8. En Asie, “pâtes” et “nouilles” sont deux produits différents pour ce qui est des matières premières, de la méthode de fabrication, des attributs de qualité recherchés par les sélectionneurs de blé et des paramètres concernant la texture demandés par le consommateur. En Asie, on entend normalement par “pâtes” les produits extrudés de style italien (par exemple, spaghetti et macaroni) qui sont faits de semoule grossière obtenue par mouture de blé tétraploïde ou de blé dur, et les “nouilles” se réfèrent généralement aux produits

<sup>39</sup> Trente-troisième session du CCFAC, Point 7(c) de l’ordre du jour, observations non numérotées et document CX/FAC 01/8 par. 177.

<sup>40</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 3: Wheat Products -1. Noodles, H. Corke & M. Bhattacharya, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 43-44.

<sup>41</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 2: Rice Products, B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 19.

<sup>42</sup> *World Food Thailand*, Lonely Planet Publications, 2000, pp 41-45.

d'origine asiatique qui sont faits de blé hexaploïde ou de blé panifiable. La méthode de base pour la fabrication des nouilles comprend le mélange des ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte raide à faible teneur en eau qui est passée à plusieurs reprises entre des rouleaux de fabrication de feuilles minces jusqu'à l'épaisseur souhaitée, et découpée en bandes qui peuvent être utilisées fraîches ou mises à sécher<sup>43</sup>.

#### Pâtes et nouilles (approche européenne)

##### Définition des pâtes

9. On entend par pâtes un produit obtenu à partir de l'étirage, du laminage et du séchage consécutif (dans le cas des pâtes sèches) de pâte préparée exclusivement avec de la semoule de blé dur (*Triticum durum*), de la semoule de blé dur grossière, de la semoule de blé dur complet, et/ou de farine de blé tendre (*Triticum aestivum*) (dans le cas de pâtes fraîches), et avec de l'eau, avec ou sans oeufs ou d'autres ingrédients facultatifs, avec ou sans farce. Dans certains pays, les pâtes peuvent aussi être fabriquées avec de la farine de blé tendre, ou composées pour moins de la moitié de farine d'orge et/ou de seigle.

10. L'Union européenne est le plus grand producteur de pâtes (3,9 millions de tonnes) et le premier consommateur de pâtes (plus de 3 millions de tonnes) du monde. Conformément à la législation de la Communauté européenne concernant l'emploi de colorants et d'additifs alimentaires, les colorants sont interdits dans tous les produits à base de pâte, l'emploi d'additifs est interdit dans les pâtes sèches et l'emploi d'additifs dans les pâtes fraîches est très restreint. Cela est dû au fait que tous les besoins technologiques et sensoriels peuvent être remplis en utilisant des ingrédients naturels, tandis que très peu d'additifs sont requis dans les pâtes fraîches et dans les farces des pâtes.

##### Définition des nouilles

11. Quant aux nouilles, ce terme est normalement utilisé pour indiquer des nouilles de type oriental, dont il existe un très grand nombre de variétés. La variété des nouilles orientales est due en grande partie aux différentes manières dont elles sont produites et présentées au consommateur.

12. Les nouilles se présentent en bandes fines découpées dans des feuilles de pâte faite avec de la farine de blé (*Triticum aestivum*) (blé dur et tendre), de l'eau et du sel. Les nouilles orientales peuvent aussi être faites avec de la farine de riz, de la farine de sarrasin ou des amidons provenant du riz, des haricots mongo, du tapioca, des patates douces, du sagou ou du maïs.

13. L'eau et le sel (sel courant ou sel d'alcali) sont des ingrédients indispensables outre la farine dans la fabrication des nouilles. De nombreux autres ingrédients, tels que sarrasin, amidon, huile comestible, antioxygènes, stabilisants, polyphosphates, gluten alimentaire concentré, oeufs ou poudre d'oeufs, agents de conservation, émulsifiants, colorants, riboflavine et gommages sont souvent inclus afin d'améliorer la qualité du produit fini ou de produire des variétés différentes. Les nouilles sont classées selon la matière première utilisée, le type de sel, la dimension du cordon de pâte et la forme sous laquelle le produit est vendu (par exemple frais, séché, bouilli, cuit à la vapeur, instantané, bouilli, congelé).

14. Les nouilles sont faites en mélangeant les matières premières, en étendant, en enroulant et en découpant la pâte en tranches. Ce procédé de fabrication est le même pour tous les types de nouilles. Les cordons de pâte à nouilles subissent un nouveau traitement pour produire différentes variétés.

#### Pâtes et nouilles (approche nord-américaine)

15. Les Etats-Unis ne font pas de distinction formelle entre les "pâtes" et les "nouilles" dans leurs normes alimentaires d'identité, et ces normes permettent de préparer les nouilles avec du blé. Par exemple, la norme alimentaire des Etats-Unis définit les "nouilles" comme étant préparées avec de la pâte faite avec de la semoule, du blé dur, de la semoule de blé tendre, de la farine ou des mélanges de deux ou plusieurs de ces produits, avec des oeufs liquides, des oeufs congelés, de la poudre d'oeufs, ou tout mélange de deux ou plusieurs de ces produits, avec ou sans eau, et avec ou sans un ou plusieurs des ingrédients facultatifs

---

<sup>43</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 3: Wheat Products -1. Noodles, H. Corke & M. Bhattacharya, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 46-47.

spécifiés. Ces ingrédients facultatifs comprennent l'additif monostéarate de glycéryle. La définition de "produits type nouilles" comprend des "macaroni aux oeufs", des "spaghetti aux oeufs," et des "vermicelles aux oeufs", qui seraient considérés comme des types de "pâtes" aux Etats-Unis. Il existe également une norme pour les "produits type nouilles à base de blé et de soja" qui répondent aux exigences pour les "produits type nouilles", sauf qu'ils contiennent de la farine de soja préparée à partir de soja détégumenté et soumis à un traitement thermique, avec ou sans l'extraction de la graisse<sup>44</sup>.

16. Les Etats-Unis ont aussi des normes alimentaires d'identité pour des produits qui sont considérés comme des "pâtes" par les consommateurs. Ces produits peuvent être préparés à partir de céréales autres que le blé (par exemple, soja) et beaucoup contiennent des additifs. Les "produits type macaroni" sont préparés à partir d'une pâte faite de semoule, de farine de blé dur, de semoule de blé tendre, de farine ou d'autres mélanges de deux ou plusieurs de ces produits, avec de l'eau, et avec ou sans un ou plusieurs des ingrédients facultatifs spécifiés. Ces ingrédients facultatifs comprennent les additifs phosphate disodique et monostéarate de glycéryle concentré. Les "produits type macaroni au lait écrémé" répondent aux exigences pour les "produits type macaroni", sauf qu'ils peuvent contenir du lait sec dégraissé et/ou du lait écrémé concentré et du carraghen. Les "produits type macaroni au blé complet" répondent aux exigences pour les "produits type macaroni," sauf qu'ils peuvent être préparés avec de la farine de blé complet ou de la farine de blé dur complet; dans ce cas, il n'est pas obligatoire d'utiliser du phosphate disodique comme ingrédient facultatif. Les "produits type macaroni au blé et au soja" répondent à la définition des "produits type macaroni", mais ils contiennent de la farine de soja préparée avec du soja détégumenté et soumis à un traitement thermique, avec ou sans le retrait de la graisse, et l'additif phosphate disodique peut ne pas être utilisé comme ingrédient facultatif<sup>45</sup>.

17. Aux Etats-Unis, on ne fait pas de distinction bien nette entre "pâtes" et "nouilles" fondée sur l'emploi d'ingrédients ou d'additifs. La différence entre "pâtes" et "nouilles" y est perçue comme une différence dans la forme du produit. Les "pâtes" comprennent: i) les produits formés, tels que rotini, farfalle, rigatoni et coudes; ii) les produits farcis, comme les ravioli; iii) certains produits extrudés, tels que les nouilles lasagnes et les spaghetti. Les "nouilles" sont donc un type de "pâtes".

18. Au Canada, comme aux Etats-Unis, on ne fait pas de distinction bien nette entre les nouilles et les pâtes, et les "nouilles" sont considérées comme un type de "pâtes." Le *Règlement sur les aliments et drogues* du Canada utilise le terme homologué "pâtes alimentaires" pour décrire les produits type nouilles et les pâtes. Ce terme comprend les macaroni, les spaghetti, les nouilles ou "pâtes alimentaires similaires," telles que des macaroni aux oeufs, des spaghetti aux oeufs, des nouilles aux oeufs ou des pâtes alimentaires aux oeufs.

## RÉSUMÉ

19. Cette discussion montre bien que les termes de "pâtes" et de "nouilles" ont différentes significations dans différentes régions et qu'il n'y a pas de consensus international sur la manière de les distinguer. Cela montre que les pâtes et les nouilles peuvent être traitées de la même manière dans certaines régions du monde, alors que d'autres régions font la distinction entre pâtes et nouilles sur la base des différences dans les ingrédients utilisés (matières premières et additifs alimentaires) et le procédé de fabrication utilisé. Les différences globales dans le traitement des pâtes et des nouilles renforcent l'importance d'exclure l'emploi des descripteurs des catégories d'aliments comme descripteurs officiels des produits pour la vente ou à des fins d'étiquetage.

20. Un examen des données contenues dans la feuille de travail de base du projet de NGAA qui a été fournie par les Etats membres et les organisations non gouvernementales fait penser que les seules différences cohérentes entre les pâtes et les nouilles sont les suivantes: 1) la méthode de fabrication et les matières premières (pas les additifs alimentaires) utilisées dans la fabrication de ces produits; et 2) l'emploi d'additifs

<sup>44</sup> U.S. Code of Federal Regulations (2001): 21 CFR 139.150 (Produits type nouilles) et 21 CFR 139.180 (Produits type nouilles au blé et au soja).

<sup>45</sup> U.S. Code of Federal Regulations (2001): 21 CFR 139.110 (Produits type macaroni), 21 CFR 139.121 (Produits type macaroni au lait écrémé), 21 CFR 139.138 (Produits type macaroni au blé entier) et 21 CFR 139.140 (Produits type macaroni au blé et au soja).

dans les pâtes et les nouilles fraîches et dans les pâtes et les nouilles transformées (par exemple, séchées ou pré-cuites).

## RECOMMANDATIONS

21. Le CCFAC souhaitera peut-être examiner les solutions de remplacement suivantes qui aideraient à résoudre les problèmes en ce qui concerne la catégorie 06.4 (Pâtes alimentaires et produits similaires).

- a) Confirmer que la catégorie 06.4 (Pâtes alimentaires et produits similaires (par exemple, papier de riz, vermicelles de riz)) devrait être maintenue telle quelle dans le SCA actuel.
- b) Remplacer le libellé “pâtes alimentaires et produits similaires” dans la catégorie 06.4 et ses sous-catégories 06.4.1 et 06.4.2 par le terme “pâtes alimentaires”.
- c) Envisager de diviser la catégorie 6.4 “Pâtes alimentaires et produits similaires (par exemple, papier de riz, vermicelles de riz)” en sous-catégories pour les pâtes et les nouilles comme suit:

### 06.4 PÂTES ALIMENTAIRES ET PRODUITS SIMILAIRES (PAR EXEMPLE, PAPIER DE RIZ, VERMICELLES DE RIZ)

#### 06.4.1 PÂTES

##### 06.4.1.1 PÂTES SÈCHES

##### 06.4.1.2 PÂTES FRAÎCHES

#### 06.4.2 NOUILLES ET PRODUITS SIMILAIRES (PAR EXEMPLE, PAPIER DE RIZ, VERMICELLES DE RIZ)

#### 06.4.3 PÂTES ET NOUILLES PRÉCUITES ET PRODUITS SIMILAIRES

- d) Envisager de réviser la catégorie 06.4 “Pâtes alimentaires et produits similaires (par exemple, papier de riz, vermicelles de riz)” en créant quatre sous-catégories comme suit:

#### 06.4.1 PÂTES ET NOUILLES FRAÎCHES ET PRODUITS SIMILAIRES:

Les pâtes et les produits type nouilles qui ne sont pas traités (c'est-à-dire non chauffés, cuits, pré-gélatinisés ou congelés) ni déshydratés. Ces produits sont destinés à être consommés tout de suite après leur préparation. Exemples: nouilles non bouillies, et "peaux" ou croûtes pour les rouleaux de printemps, les wontons et les shuo mai.

#### 06.4.2 PÂTES ET NOUILLES SÈCHES ET PRODUITS SIMILAIRES:

Les pâtes et produits type nouilles qui ne sont pas traités (c'est-à-dire non chauffés, cuits, pré-gélatinisés ou congelés) ni déshydratés. Exemples: spaghetti, vermicelles de fèves, macaroni et nouilles de riz séchés.

#### 06.4.3 PÂTES ET NOUILLES PRÉCUITES ET PRODUITS SIMILAIRES:

Les pâtes et produits type nouilles qui sont traités (c'est-à-dire cuits, pré-gélatinisés ou congelés). Ces produits peuvent être vendus directement au consommateur (par exemple, gnocchi précuits et réfrigérés à réchauffer avant consommation), ou peuvent être la composante amidon des repas préparés (par exemple, plats de résistance congelés à réchauffer avant de servir, contenant des spaghetti, des macaroni ou des nouilles; des spaghetti et boulettes de viande en conserve). Comprend aussi des nouilles instantanées orientales (*ramen* et *sokuseki-men*) qui sont pré-gélatinisées et réchauffées avant la vente au consommateur.

**Extrait du Préambule de la NGAA (Norme Codex 192-1995 (Rév. 2-1999))**5. SYSTÈME DE CLASSEMENT DES DENRÉES ALIMENTAIRES<sup>46</sup>

Le système de classement des denrées alimentaires est un outil qui permet d'autoriser l'utilisation des additifs alimentaires visés par la présente norme dans certaines catégories d'aliments. Le système s'applique toutefois à toutes les denrées alimentaires, y compris à celles dans lesquelles aucun additif n'est autorisé.

Les descripteurs d'aliments n'ont aucune valeur juridique et ne sont pas censés être utilisés à des fins d'étiquetage.

Le système de classement des aliments repose sur les principes ci-après:

Le système de classement des aliments est hiérarchique: autrement dit, lorsque l'utilisation d'un additif est autorisée dans une catégorie générale, elle l'est automatiquement dans toutes ses sous-catégories, sauf indication contraire. De même, lorsqu'un additif est autorisé dans une sous-catégorie, il l'est aussi dans les sous-catégories éventuelles de cette sous-catégorie et dans les descripteurs ou produits individuels mentionnés dans une sous-catégorie.

Sauf indication contraire, le système de classement des aliments repose sur les descripteurs des produits alimentaires tels qu'ils sont commercialisés.

Le système de classement des aliments tient compte du principe de transfert. Ainsi, il n'a pas à mentionner expressément les denrées alimentaires composites, telles que les repas préparés, dans la mesure où ceux-ci peuvent contenir au *pro rata*, tous les additifs autorisés dans leurs éléments constitutants, sauf lorsque l'aliment composé requiert l'emploi d'un additif qui n'est pas autorisé dans ses éléments constitutants.

Le système de classement des aliments est utilisé pour simplifier la notification des utilisations des additifs alimentaires aux fins de l'élaboration de la présente norme.

---

<sup>46</sup> Chaque norme Codex de produit a été au départ inscrite dans une des catégories ou sous-catégories d'aliments du système élaboré par la Confédération des Industries Agro-Alimentaires de la CEE (CIAA). Il est prévu que ce système de classification des aliments (CL 1996/14-FAC) servira de base pour l'élaboration d'un nouveau système de classification qui sera tôt ou tard proposé à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption. On trouvera à l'appendice B les numéros des normes Codex (CXSNs), ainsi que les titres correspondants des normes Codex de produit et des catégories et sous-catégories d'aliments visés.

[N.B.: l'appendice B est devenu APPENDICE C à la trentième session du CCFAC (voir CX/FAC 99/6, septembre 1998). Le renvoi au SCA aux fins de l'élaboration de la NGAA devrait aussi être mis à jour dans cette note de bas de page.]

## **Food Category System (FCS) for the Elaboration of the GSFA (as of 33<sup>rd</sup> Session of CCFAC) with Description of the Food Categories**

### **01.0 DAIRY PRODUCTS, EXCLUDING PRODUCTS OF CATEGORY 2.0:**

Includes all types of dairy products that may be derived from any appropriate source (e.g., cow, sheep, goat). In this category, a “plain” product is one that is not flavoured, nor contains fruit, vegetables or other ingredients, nor is mixed with other non-dairy ingredients, unless permitted by relevant standards.<sup>47</sup>

#### **01.1 Milk and dairy-based drinks:**

Includes all plain and flavoured fluid milk products based on skim, part-skim, low-fat and whole milk

##### **01.1.1 MILK AND BUTTERMILK:**

Includes plain fluid products only.

###### **01.1.1.1 Milk:**

Fluid milk is usually obtained from cows, but may also be obtained from sheep and goats. Milk is usually heat-treated by pasteurization, ultra-high temperature (UHT) treatment or sterilization.<sup>48</sup> Includes skim, part-skim, low-fat and whole milk.

###### **01.1.1.2 Buttermilk (plain):**

Buttermilk (sour milk) is produced by fermentation of fluid milk, either by spontaneous souring by the action of lactic acid-forming or aroma-forming bacteria, or by inoculation of heated milk with pure bacterial cultures (cultured buttermilk).<sup>49</sup> Buttermilk may be pasteurized or sterilized.

##### **01.1.2 DAIRY-BASED DRINKS, FLAVOURED AND/OR FERMENTED (e.g., CHOCOLATE MILK, COCOA, EGGNOG, DRINKING YOGHURT, WHEY-BASED DRINKS):**

Includes all ready-to-drink flavoured and aromatized milk-based fluid beverages and their mixes, excluding mixes for cocoa (cocoa-sugar mixtures, category 05.1.1). Examples include: hot chocolate, chocolate malt drinks, strawberry-flavoured yoghurt drink.

#### **01.2 Fermented and renneted milk products (plain), excluding food category 01.1.2 dairy-based drinks:**

Includes all plain products based on skim, part-skim, low-fat and whole milk. Flavoured products are included in 01.1.2 (beverages) and 01.7 (desserts).

##### **01.2.1 FERMENTED MILKS (PLAIN):**

Includes all plain products, including fluid fermented milk, acidified milk and cultured milk. Plain yoghurt, which does not contain flavours or colours, may be found in one of the sub-categories of 01.2.1 depending on whether it is heat-treated after fermentation or not.

###### **01.2.1.1 Fermented milks (plain), not heat-treated after fermentation:**

Includes fluid and non-fluid plain products, such as yoghurt and sweetened yoghurt.<sup>50</sup>

###### **01.2.1.2 Fermented milks (plain), heat-treated after fermentation:**

Products similar to that in 01.2.1.1, except that they have been heat-treated (sterilized or pasteurized) after fermentation.

##### **01.2.2 RENNETED MILK:**

<sup>47</sup> The definition of “plain” was provided in the comments by IDF on the FCS (32<sup>nd</sup> CCFAC, CRD 4).

<sup>48</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 389.

<sup>49</sup> *Ibid.*, p. 392.

<sup>50</sup> Codex Standard for Yoghurt and Sweetened Yoghurt (CXSN A-11(a)-1975). Yoghurt as defined in this standard does not permit the use of colours and flavours as optional ingredients.

Plain, coagulated milk produced by the action of the enzyme rennin. Includes curdled milk. Flavoured renneted milk products are found in category 01.7.

### **01.3 Condensed milk and analogues:**

Includes plain, sweetened, and flavoured types of condensed and evaporated milks and their analogues (including beverage whiteners). Includes products based on skim, part-skim, low-fat and whole milk.

#### **01.3.1 CONDENSED MILK (PLAIN):**

Condensed milk is obtained by partial removal of water from milk. For evaporated milk, the water removal may be accomplished by heating.<sup>51</sup> Includes partially dehydrated milk.

#### **01.3.2 BEVERAGE WHITENERS:**

Milk or cream substitute consisting of a fat-water emulsion for use in beverages such as coffee and tea. Products are usually in a liquid or powdered form. Includes condensed milk analogues

#### **01.3.3 SWEETENED CONDENSED MILK (PLAIN AND FLAVOURED), AND ANALOGUES:**

Sweetened condensed milk is manufactured as described for condensed milk (01.3.1), except that sugar is added.<sup>52</sup> Plain products do not contain colours or flavours, whereas their flavoured counterparts do. Products are in a liquid or powdered form.

### **01.4 Cream (plain) and the like:**

Includes all plain fluid, semi-fluid and semi-solid cream and cream analogue products. Flavoured cream products are found in 01.1.2 (beverages) and 01.7 (desserts).

#### **01.4.1 PASTEURIZED CREAM:**

Cream subjected to pasteurization by appropriate heat treatment or made from pasteurized milk.<sup>53</sup> Includes milk cream and “half-and-half.”

#### **01.4.2 STERILIZED, UHT, WHIPPING OR WHIPPED, AND REDUCED FAT CREAMS:**

Sterilized cream is subjected to appropriate heat-treatment in the container in which it is presented to the consumer. Ultra-heat treated (UHT) or ultrapasteurized cream is subjected to the appropriate heat treatment (UHT or ultrapasteurization) in a continuous flow process and aseptically packaged. Cream may also be packaged under pressure (whipped cream).<sup>53</sup> Includes whipping cream, heavy cream, whipped pasteurized cream, and whipped cream-type dairy toppings and fillings.

#### **01.4.3 CLOTTED CREAM:**

Thickened, viscous cream formed from enzymatic action. Includes sour cream (cream subjected to lactic acid fermentation achieved as described for buttermilk (01.1.1.2)).<sup>54</sup>

#### **01.4.4 CREAM ANALOGUES:**

Cream substitute consisting of a fat-water emulsion in liquid or powdered form for use other than as a beverage whitener (01.3.2). Includes instant whipped cream toppings and sour cream substitutes.

### **01.5 Milk powder and cream powder and powder analogues:**

Includes plain and flavoured milk powders, cream powders, or combination of the two, and their analogues. Includes products based on skim, part-skim, low-fat and whole milk.

#### **01.5.1 MILK POWDER AND CREAM POWDER (PLAIN):**

Milk products obtained by partial removal of water from milk or cream produced in a powdered form.<sup>55</sup>

#### **01.5.2 MILK AND CREAM POWDER ANALOGUES:**

<sup>51</sup> Codex Standard for Evaporated Milk (CXSN A-03-1999 Rev. 1).

<sup>52</sup> Codex Standard for Sweetened Condensed Milk (CXSN A-04-1999 Rev. 1).

<sup>53</sup> Codex Standard for Cream for Direct Consumption (CXSN A-09-1976).

<sup>54</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 393.

<sup>55</sup> Codex Standard for Milk Powder and Cream Powder (CXSN 207-1999).



Products based on a fat-water emulsion and dried for use other than as a beverage whitener (01.3.2). Products may be flavoured or aromatized. Examples include imitation dry cream mix.

#### 01.5.3 MILK AND CREAM (BLEND) POWDER (PLAIN AND FLAVOURED):

Product consisting of a mixture of milk powder and cream powder that may be plain or to which flavours may be added.

### **01.6 Cheese and analogues:**

Includes all cheese products and analogues based on fat-water emulsions. Products such as cheese sauce (12.6.2), cheese-flavoured snacks (15.1), and composite prepared foods containing cheese as an ingredient (e.g., macaroni and cheese; 16.0) are categorized elsewhere.

#### 01.6.1 UNRIPENED CHEESE:

Unripened cheese, including fresh cheese, is suitable for consumption after manufacture.<sup>56</sup> Examples include cottage cheese (a soft, unripened, acid-coagulated curd cheese derived from pasteurized, skimmed cow's milk), creamed cottage cheese (cottage cheese covered with a creaming mixture),<sup>57</sup> cream cheese (rahmfrischkase, an uncured, soft spreadable cheese made from pasteurized cow's milk and pasteurized cream),<sup>58</sup> neufchatel cheese and mozzarella (scamorza) cheese. Includes the whole cheese and cheese rind (for those unripened cheeses with a "skin" such as mozzarella). Most products are plain, however, some, such as cottage cheese and cream cheese, may be flavoured or contain ingredients such as fruit, vegetables or meat.

#### 01.6.2 RIPENED CHEESE:

Ripened cheese is not suitable for consumption after manufacture, but is held under such time and temperature conditions so as to allow the necessary biochemical and physical changes that characterize the specific cheese. For mould-ripened cheese, the ripening is accomplished primarily by the development of characteristic mould growth throughout the interior and/or on the surface of the cheese.<sup>56</sup> Ripened cheese may be soft (e.g., camembert), semi-soft (e.g., edam), hard (e.g., cheddar), or low-fat (e.g., harzer kase). Includes cheese in brine, which is a semi-hard to soft ripened cheese, white to yellowish in colour with a compact texture, and without actual rind that has been preserved in brine until presented to the consumer (e.g., feta cheese).<sup>59</sup>

##### 01.6.2.1 Total ripened cheese, includes rind:

Refers to the whole ripened (including mould-ripened) cheese, including rind, or any part thereof, such as cut, shredded, grated or sliced cheese. Examples of ripened cheese include: blue cheese, brie, gouda, havarti, hard grating cheese, parmesan, and swiss cheese.

##### 01.6.2.2 Rind of ripened cheese:

Refers to the rind only of the cheese. Some cheeses are manufactured with a waxy coating (rind) that protects the cheese to which colour may be added.

##### 01.6.2.3 Cheese powder (for reconstitution; e.g., for cheese sauces):

Dehydrated product prepared from a variety or processed cheese. Does not include grated or shredded cheese (01.6.2.1 for variety cheese; 01.6.4 for processed cheese). Product is intended either to be reconstituted with milk or water to prepare a sauce, or used as-is as an ingredient (e.g., with cooked macaroni, milk and butter to prepare a macaroni and cheese casserole). Includes spray-dried cheese.

#### 01.6.3 WHEY CHEESE:

A solid or semi-solid product obtained by concentration of whey with or without the addition of milk, cream or other materials of milk origin, and moulding of the concentrated product.<sup>60</sup> Includes the whole cheese and the rind of the cheese. Different from whey protein cheese (01.6.6).

<sup>56</sup> Codex Standard for Cheese (CXSN A-06-1999 Rev. 1 Amended 2001).

<sup>57</sup> Codex Standard for Cottage Cheese and Creamed Cottage Cheese (CXSN C-16-1968).

<sup>58</sup> Codex Standard for Cream Cheese (Rahmfrischkase) (CXSN C-31-1973).

<sup>59</sup> Codex Standard for Cheese in Brine (CXSN 208-1999 Amended 2001).

<sup>60</sup> Codex Standard for Whey Cheese (CXSN A-07-1999 Rev. 1).

**01.6.4 PROCESSED CHEESE:**

Product with a very long shelf life made from natural, very hard grating or hard cheeses by shredding and heating that may contain other added ingredients, such as milk powder, cream, aromas, seasonings and fruit, vegetables and/or meat. Product may be spreadable or cut into slices.<sup>61</sup>

**01.6.4.1 Plain processed cheese:**

Processed cheese product that does not contain added flavours, seasonings, fruit, vegetables and/or meat. Examples include: American cheese, club cheese, and cold-pack cheese.

**01.6.4.2 Flavoured processed cheese, including containing fruit, vegetables, meat, etc.:**

Processed cheese product that contains added flavours, seasonings, fruit, vegetables and/or meat.

Examples include: neufchatel cheese spread with vegetables, pepper jack cheese (Monterrey jack cheese with pepper bits), cheddar cheese spread with wine, and cheese balls (formed processed cheese coated in nuts, herbs or spices).

**01.6.5 CHEESE ANALOGUES:**

Includes cheese-like products based on fat-water emulsions, including in dehydrated (powder) form.

Includes imitation cheese and imitation cheese mixes.

**01.6.6 WHEY PROTEIN CHEESE:**

Product containing the protein extracted from the whey component of milk. Different from whey cheese (01.6.3).

**01.7 Dairy-based desserts (e.g., ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt):**

Includes ready-to-eat flavoured dairy dessert products and dessert mixes. Includes frozen dairy confections and novelties, and dairy-based fillings. Includes flavoured yoghurt (a coagulated milk product obtained by lactic acid fermentation of milk and milk products to which flavours and ingredients (e.g., fruit, cocoa, coffee) have been added) that may or may not be heat-treated after fermentation.<sup>62</sup> Other examples include: ice cream (frozen dessert that may contain whole milk, skim milk products, cream or butter, sugar, vegetable oil, egg products, and fruit, cocoa, or coffee), ice milk, jellied milk, frozen flavoured yoghurt, junket (sweet custard-like dessert made from flavoured milk set with rennet), butterscotch pudding and chocolate mousse.

**01.8 Whey and whey products, excluding whey cheeses:**

Whey is the fluid separated from the curd after coagulation of milk, cream, skimmed milk or buttermilk with rennet-like enzymes during the manufacture of cheese, casein or similar products. Acid whey is obtained after the coagulation of milk, cream, skimmed milk or buttermilk, mainly with acids of the type used for the manufacture of fresh cheese. Whey powders are prepared by spray- or roller-drying whey or acid whey from which the major portion of the milkfat has been removed.<sup>63</sup> Also includes whey butter (a water-in-oil emulsion derived from whey and used as a butter-like substance).

**02.0 FATS AND OILS, AND FAT EMULSIONS (TYPE WATER-IN-OIL):**

Includes all fat-based products that are derived from vegetable, animal or marine sources, or their mixtures.

**02.1 Fats and oils essentially free from water:**

Edible fats and oils are foods composed of glycerides of fatty acids of from vegetable, animal or marine sources.<sup>64</sup> Mixtures (e.g., blend of animal and vegetable oil) have separate classifications for each component (i.e., animal oil (02.1.3) and vegetable oil (02.1.2)).

<sup>61</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 400. See also Codex Standard for Named Variety Process(ed) Cheese and Spreadable Process(ed) Cheese (CXSN A-08a-1978), Codex Standard for Process(ed) Cheese and Spreadable Process(ed) Cheese (CXSN A-08b-1978), and Codex Standard for Process(ed) Cheese Preparations (Process(ed) Cheese Food and Process(ed) Cheese Spread) (CXSN A-08c-1978).

<sup>62</sup> Codex Standard for Flavoured Yoghurt and Products Heat-Treated After Fermentation (CXSN A-11b-1976).

<sup>63</sup> Codex Standard for Whey Powders (CXSN A-15-1995).

<sup>64</sup> Codex General Standard for Edible Fats and Oils Not Covered by Individual Standards (CXSN 019-1999).

**02.1.1 BUTTER OIL, ANHYDROUS MILKFAT, GHEE:**

The milkfat products anhydrous milkfat, anhydrous butter oil and butter oil are products derived exclusively from milk and/or products obtained from milk by a process that almost completely removes water and nonfat solids. Ghee is a product obtained exclusively from milk, cream or butter by a process that almost completely removes water and nonfat solids; it has a specially developed flavour and physical structure.<sup>65</sup>

**02.1.2 VEGETABLE OILS AND FATS:**

Edible fats and oils obtained from edible plant sources. Products may be from a single plant source or marketed and used as blended oils that are generally designated as edible, cooking, frying, table or salad oils.<sup>66</sup> Virgin oils are obtained by mechanical means (e.g., pressing or expelling), with application of heat only so as not to alter the natural composition of the oil. Virgin oils are suitable for consumption in the natural state. Cold pressed oils are obtained by mechanical means without application of heat.<sup>64, 67</sup> Examples include: virgin olive oil, cottonseed oil, peanut oil, and vanispati.

**02.1.3 LARD, TALLOW, FISH OIL, AND OTHER ANIMAL FATS:**

All animal fats and oils should be derived from animals in good health at the time of slaughter and intended for human consumption. Lard is fat rendered from the fatty tissue of swine. Edible beef fat is obtained from fresh bovine fatty tissue covering the abdominal cavity and surrounding the kidney and heart, and from other compact, undamaged fat tissues. Such fresh fat obtained at the time of slaughter is the “killing fat.” Prime beef fat (primier jus or oleo stock) is obtained by low-heat rendering (50-55 °C) of killing fat and selected fat trimmings (cutting fat). Secunda beef fat is a product with typical beef fat odor and taste obtained by rendering (60-65°C) and purifying beef fat. Rendered pork fat is fat obtained from the tissue and bones of swine. Edible tallow (dripping) is produced by the rendering of fatty tissue (excluding trimmings and cutting fat), attached muscles and bones of bovine animals or sheep. Fish oils are derived from suitable sources such as herring, sardines, sprat, and anchovies.<sup>68, 69</sup> Other examples include: tallow and partially defatted beef or pork fatty tissue.

**02.2 Fat emulsions mainly of type water-in-oil:**

Include all emulsified products excluding fat-based counterparts of dairy products and dairy desserts.

**02.2.1 EMULSIONS CONTAINING AT LEAST 80% FAT:**

Include all full-fat products. Their fat-reduced counterparts are found in 02.2.2.

**02.2.1.1 Butter and concentrated butter:**

Butter is a fatty product consisting of a primarily water-in-oil emulsion derived exclusively from milk and/or products obtained from milk.<sup>70</sup>

**02.2.1.2 Margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends):**

Margarine is a spreadable or fluid water-in-oil emulsion produced mainly from edible fats and oils not derived from milk.<sup>71</sup> Butter-margarine blends are mixtures of butter and margarine.

**02.2.2 EMULSIONS CONTAINING LESS THAN 80% FAT (e.g., MINARINE):** Include reduced-fat counterparts of butter and margarine, and products derived from butter (e.g., “butterine,” a spreadable butter blend with vegetable oils).<sup>72</sup> Minarine is a spreadable water-in-oil emulsion produced principally from water and edible fats and oils that are not solely derived from milk.<sup>73</sup>

<sup>65</sup> Codex Standard for Milkfat Products (CXSN A-02-1999 Rev. 1).

<sup>66</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476.

<sup>67</sup> Codex Standard for Olive Oil (CXSN 033-1989 Rev. 1); and Codex Standard for Named Vegetable Oils (CXSN 210-1999 Amended 2001).

<sup>68</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476.

<sup>69</sup> Codex Standard for Named Animal Fats (CXSN 211-1999).

<sup>70</sup> Codex Standard for Butter (CXSN A-01-1999 Rev. 1).

<sup>71</sup> Codex Standard for Margarine (CXSN 032-1989 Rev. 1).

<sup>72</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 395.

<sup>73</sup> Codex Standard for Minarine (CXSN 135-1989 Rev. 1).

**02.3 Fat emulsions other than food category 02.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions:**

Includes fat-based counterparts of dairy-based foods excluding dessert products. Examples include: filled or imitation milk (a fat-substituted milk produced from nonfat milk solids by addition of vegetable fats (coconut, safflower or corn oil));<sup>49</sup> non-dairy toppings, fillings and frostings; non-dairy whipped cream; and vegetable cream.

**02.4 Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7:**

Includes fat-based counterparts of dairy-based desserts, which are found in category 01.7. Includes ready-to-eat products and their mixes. An example is an ice cream-like product made with vegetable fats.

**03.0 EDIBLE ICES, INCLUDING SHERBET AND SORBET:**

This category includes water-based frozen desserts, confections and novelties, such as fruit sorbet, “Italian”-style ice, and flavoured ice.

**04.0 FRUITS AND VEGETABLES (INCLUDING MUSHROOMS AND FUNGI, ROOTS AND TUBERS, PULSES AND LEGUMES, AND ALOE VERA), SEAWEEDS, AND NUTS AND SEEDS:**

This major category is divided into two categories: 04.1(Fruit) and 04.2 (Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds). Each of these categories is further divided into sub-categories for fresh and processed products.

**04.1 Fruit:**

Includes all fresh (04.1.1) and processed (04.1.2) products.

**04.1.1 FRESH FRUIT:**

Fresh fruit is generally free of additives. However, fresh fruit that is coated or cut or peeled for presentation to the consumer may contain additives.

**04.1.1.1 Untreated fresh fruit:**

Raw fruit presented fresh from harvest.

**04.1.1.2 Surface-treated fresh fruit:**

The surfaces of certain fresh fruit are coated with glazes or waxes that act as protective coatings and help to preserve the freshness of the fruit. Additives that are used in these glazes or waxes are included in categories 04.1.1.2. Examples include apples, oranges and dates.

**04.1.1.3 Peeled or cut fresh fruit:**

Fresh fruit that is cut or peeled and presented to the consumer, e.g., in a fruit salad.

**04.1.2 PROCESSED FRUIT:**

Includes all forms of processing other than peeling, cutting and surface treating fresh fruit.

**04.1.2.1 Frozen fruit:**

Fruit that may or may not be blanched prior to freezing. The product may be frozen in a juice or sugar syrup.<sup>74</sup> Examples include frozen fruit salad and frozen strawberries.

**04.1.2.2 Dried fruit:**

Fruit from which water is removed to prevent microbial growth.<sup>74</sup> Includes dried fruit leathers (fruit rolls) prepared by drying fruit purees. Examples include dried apple slices, raisins, and prunes.

**04.1.2.3 Fruit in vinegar, oil, or brine:**

Includes pickled products such as pickled plums, mango pickles and pickled watermelon rind. Oriental pickled (“cured” or “preserved”) fruit products are sometimes referred to as “candied” fruit.<sup>75</sup> These are not the candied fruit products of category 04.1.2.7 (i.e., dried, sugar coated fruit).

<sup>74</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 613-617.

04.1.2.4 Canned or bottled (pasteurized) fruit:

Fully preserved product in which fresh fruit is cleaned and placed in cans or jars with natural juice or sugar syrup (including artificially sweetened syrup) and heat-sterilized or pasteurized.<sup>74</sup> Includes products processed in retort pouches. Examples include: canned fruit salad, and applesauce in jars.

04.1.2.5 Jams, jellies, marmelades:

Jams, preserves and conserves are thick, spreadable products prepared by boiling whole fruit or pieces of fruit, fruit pulp or puree, with or without fruit juice or concentrated fruit juice, and sugar to thicken, and to which pectin and fruit pieces may be added. Jelly is a clear spreadable product prepared similarly to jam, except that it has a smoother consistency and does not contain fruit pieces.

Marmelade is a thick spreadable fruit slurry prepared from whole fruit, fruit pulp or puree (usually citrus), and boiled with sugar to thicken, to which pectin and fruit pieces and fruit peel pieces may be added.<sup>74, 76</sup> Includes dietetic counterparts made with non-nutritive high-intensity sweeteners.

Examples include: orange marmelade, grape jelly, and strawberry jam.

04.1.2.6 Fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5:

Includes all other fruit-based spreads, such as apple butter and lemon curd. Also includes condiment-type fruit products such as mango chutney and raisin chutney.

04.1.2.7 Candied fruit:

Includes glazed fruits (fruit treated with a sugar solution and dried), candied fruit (dried glazed fruit immersed in a sugar solution and dried so that the fruit is covered by a candy-like sugar shell), and crystallized fruit is prepared (dried glazed fruit rolled in icing or granulated sugar and dried).<sup>74</sup>

Examples include: cocktail (maraschino) cherries, candied citrus peel, candied citrons (e.g., used in holiday fruitcakes), and mostarda di frutta.

04.1.2.8 Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk:

Fruit pulp is not usually intended for direct consumption. It is a slurry of lightly steamed and strained fresh fruit, with or without added preservatives. Fruit puree (e.g., mango puree, prune puree) is produced in the same way, but has a smoother, finer texture, and may be used as fillings for pastries, but is not limited to this use. Fruit sauce (e.g., pineapple sauce or strawberry sauce) is made from boiled fruit pulp with or without added sweeteners and may contain fruit pieces. Fruit sauce which may be used as toppings for fine bakery wares and ice cream sundaes. Fruit syrup (e.g., blueberry syrup) is a more liquid form of fruit sauce that may be used as a topping e.g., for pancakes.<sup>74</sup> Non-fruit toppings are included in category 05.4 (sugar- and chocolate-based toppings) and sugar syrups (e.g., maple syrup) are included in category 11.4.

04.1.2.9 Fruit-based desserts, incl. fruit-flavoured water-based desserts:

Includes the ready-to-eat products and mixes. Includes fruit-flavoured gelatin, rote gruze, frutgod, fruit compote, nata de coco, and *mitsumame* (gelatin-like dessert of agar jelly, fruit pieces and syrup). This category does not include fine bakery wares containing fruit (categories 07.2.1 and 07.2.2), fruit-flavoured edible ices (category 03.0), or fruit-containing frozen dairy desserts (category 01.7).

04.1.2.10 Fermented fruit products:

Type of pickled product produced by preservation in salt by lactic acid fermentation. Examples include: fermented plums.

04.1.2.11 Fruit fillings for pastries:


---

<sup>75</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 10: Fruit Products, J.X. Shi & B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 290.

<sup>76</sup> Codex Standard for Jams (Fruit Preserves) and Jellies (CXSN 079-1981); and Codex Standard for Citrus Marmelade (CXSN 080-1981).

Includes the ready-to-eat products and mixes. Includes all type of fillings excluding purees (category 04.1.2.8). These fillings usually include whole fruit or fruit pieces. Examples include: cherry pie filling and raisin filling for oatmeal cookies.

04.1.2.12 Cooked or fried fruit:

Fruit that is steamed, boiled, baked, or fried, with or without a coating, for presentation to the consumer. Examples include: baked apples, fried apple rings, and peach dumplings (baked peaches with a sweet dough covering).

**04.2 Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds:**

Includes all fresh (04.2.1) and processed (04.2.2) products. The proposal to amend this category to clarify the descriptor for “vegetables” is discussed in Part II, para. 58(a).

04.2.1 FRESH VEGETABLES, AND NUTS AND SEEDS:

Fresh vegetables are generally free of additives. However, fresh vegetables that are coated or cut or peeled for presentation to the consumer may contain additives.

04.2.1.1 Untreated fresh vegetables, and nuts and seeds:

Raw vegetables presented fresh from harvest.

04.2.1.2 Surface-treated fresh vegetables, and nuts and seeds:

The surfaces of certain fresh fruit are coated with glazes or waxes that act as protective coatings and help to preserve the freshness of the fruit. Additives that are used in these glazes or waxes are included in categories 04.1.1.2 . Examples include: avocados, cucumbers, green peppers and pistachio nuts.

04.2.1.3 Peeled, cut or shredded fresh vegetables, and nuts and seeds:

Fresh vegetables, e.g., peeled raw potatoes, that are presented to the consumer to be cooked at home (e.g., in the preparation of hash brown potatoes).

04.2.2 PROCESSED VEGETABLES, SEAWEEDES, AND NUTS AND SEEDS:

Includes all forms of processing other than peeling, cutting and surface treating fresh vegetables.

04.2.2.1 Frozen vegetables, and nuts and seeds:

Fresh vegetables are usually blanched and frozen.<sup>77</sup> Examples include: quick-frozen corn, quick-frozen French-fried potatoes, quick frozen peas, and quick frozen whole processed tomatoes.

04.2.2.2 Dried vegetables, seaweeds, and nuts and seeds:

Products in which the natural water content has been reduced below that critical for growth for microorganisms without affecting the important nutrients. The product may or may not be intended for rehydration prior to consumption. Includes vegetable powders that are obtained from drying the juice, such as tomato powder and beet powder.<sup>77</sup> Examples include: dried potato flakes and dried lentil. Examples of Oriental dried products include: dried sea tangle (kelp; *kombu*), dried sea tangle with seasoning (*shio-kombu*), dried seaweed (*tororo-kombu*), dried gourd strips (*kampyo*), dried laver (*nori*), and dried laminariales (*wakame*).

04.2.2.3 Vegetables and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce:

Products prepared by treating raw vegetables with salt solution. Fermented vegetables, which are a type of pickled product, are classified in 04.2.2.7. Examples include: pickled cabbage, pickled cucumber, olives, pickled onions, mushrooms in oil, marinated artichoke hearts, achar, and picalilli. Examples of Oriental-style pickled vegetables include: *tsukemono* such as rice bran pickled vegetables (*nuka-zuke*), *koji*-pickled vegetables (*koji-zuke*), sake lees-pickled vegetables (*kasu-zuke*), *miso*-pickled vegetables (*miso-zuke*), soy sauce-pickled vegetables (*shoyu-zuke*), vinegar-pickled vegetables (*su-zuke*) and brine-pickled vegetables (*shio-zuke*).

<sup>77</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 572-576.

04.2.2.4 Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables:

Fully preserved product in which fresh vegetables are cleaned, blanched, and placed in cans or jars in liquid (e.g., brine, water, oil or sauce), and heat-sterilized or pasteurized.<sup>77</sup> Examples include: canned chestnuts, canned chestnut puree, asparagus packed in glass jars, canned and cooked pink beans, canned tomato paste (low acid), and canned tomatoes (pieces, wedges or whole).

04.2.2.5 Vegetable, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter):

Vegetable purees are finely dispersed slurries prepared from the concentration of vegetables, which may have been previously heat-treated (e.g., steamed). The slurries may be filtered prior to packaging. Purees contain lower amounts of solids than pastes (found in category 04.2.2.6).<sup>77, 78</sup> Examples include: tomato puree, peanut butter (a spreadable paste made from roasted and ground peanuts by the addition of peanut oil), other nut butters (e.g., cashew butter), and pumpkin butter.

04.2.2.6 Vegetable, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5:

Vegetable pastes and pulps are prepared as described for vegetable purees (category 04.2.2.5). However, pastes and pulps have a higher amount of solids, and are usually used as components of other foods (e.g., sauces). Examples include: potato pulp, horseradish pulp, chili paste (an Oriental composite product, not chili seasoning categorized in 12.2), aloe extract, salsa (e.g., chopped tomato, onion, peppers, spices and herbs), sweet red bean paste (*an*), fresh tofu, tomato paste, tomato pulp, tomato sauce, crystallized ginger, and bean-based vegetable dessert (*namagashi*).

04.2.2.7 Fermented vegetable products:

Fermented vegetables are a type of pickled product, formed by the action of lactic acid bacteria, usually in the presence of salt.<sup>77</sup> Traditional Oriental fermented vegetable products are prepared by air-drying vegetables and exposing them to ambient temperatures so as to allow the microorganisms to flourish; the vegetables are then sealed in an anaerobic environment and salt (to generate lactic acid), spices and seasonings are added.<sup>79</sup> Examples include: red pepper paste, fermented vegetable products (some *tsukemono* other than category 04.2.2.3), fermented soybeans (*natto*), and sauerkraut (fermented cabbage).

04.2.2.8 Cooked or fried vegetables and seaweeds:

Vegetables that are steamed, boiled, baked, or fried, with or without a coating, for presentation to the consumer. Examples include: simmered beans, pre-fried potatoes, fried okra, and vegetables boiled down in soy sauce (*tsukudani*).

**05.0 CONFECTIONERY:**

Includes all cocoa and chocolate products (05.1), other confectionery products (05.2), chewing gum (05.3) and decorations and icings (05.4).

**05.1 Cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes:**

This category is divided to reflect the variety of standardized and non-standardized cocoa- and chocolate-based products.

05.1.1 COCOA MIXES (POWDERS) AND COCOA MASS/CAKE:

Includes a variety of products that are used in the manufacture of other chocolate products or in the preparation of cocoa-based beverages. Most cocoa products have their origin in the cocoa nib, which is obtained from cocoa beans that have been cleaned and freed from the shells. Cocoa mass is obtained from the mechanical disintegration of the nib. Depending on the desired finished chocolate product, the cocoa nib or mass may be treated by an alkalization process that mellows the flavor. Cocoa dust is the fraction of the cocoa bean produced as a product during winnowing and degerming. Cocoa powder is produced by reducing the fat content of cocoa mass or liquor by pressing (including expeller pressing)

<sup>78</sup> Codex Standard for Processed Tomato Concentrates (CXSN 057-1981).

<sup>79</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 11: Vegetable Products, S.L. Wang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 320-323.

and molding into a cocoa press cake. The cocoa press cake is disintegrated and ground to cocoa powder. Cocoa liquor is a homogeneous flowing paste produced from the cocoa nib, which has been roasted, dried, disintegrated and milled. Cocoa-sugar mixtures contain only cocoa powder and sugar. Chocolate powder for beverages is made from cocoa liquor or cocoa powder and sugar to which flavouring (e.g., vanillin) may be added.<sup>80, 81</sup> Examples include: drinking chocolate powder; breakfast cocoa; cocoa dust (fines), nibs, mass, press cake; chocolate liquor; cocoa mixes (powders for preparing the hot beverage); cocoa-sugar mixture; and dry mixes for sugar-cocoa confectionery. Finished cocoa beverages and chocolate milk are included in category 01.1.2, and most finished chocolate products are included in category 05.1.4.

#### 05.1.2 COCOA MIXES (SYRUPS):

Products that may be produced by adding a bacterial amylase to cocoa liquor. The enzyme prevents the syrup from thickening or setting by solubilizing and dextrinizing cocoa starch. Includes products such as chocolate syrup used to prepare chocolate milk or hot chocolate.<sup>81</sup> Chocolate syrup differs from fudge sauce (e.g., for ice cream sundaes), which is found in category 05.4.

#### 05.1.3 COCOA-BASED SPREADS, INCLUDES FILLINGS:

Products in which cocoa is mixed with other ingredients (usually fat-based) to prepare a spreadable paste that is used as a spread for bread or as a filling for fine bakery wares. Examples include: cocoa butter,<sup>82</sup> fillings for bonbons and chocolates, chocolate pie filling, and nut-chocolate based spreads for bread (*Nutella*-type product).

#### 05.1.4 COCOA AND CHOCOLATE PRODUCTS:

Chocolate is produced from cocoa nibs, mass, press cake, powder, or liquor with or without addition of sugar, cocoa butter, aroma or flavoring substances, and optional ingredients (e.g., nuts).<sup>81,83</sup> Includes chocolate-covered nuts and fruit (e.g., raisins), but does not include yoghurt-, cereal-, and honey-covered nuts (category 15.2). Examples include: bonbons, cocoa butter confectionery (composed of cocoa butter, milk solids and sugar),<sup>84</sup> white chocolate, chocolate chips (e.g., for baking), milk chocolate, cream chocolate, sweet chocolate, bitter chocolate, filled chocolate (chocolate with a texturally distinct center and external coating, excluding flour confectionery and pastry products of categories 07.2.1 and 07.2.2), and composite chocolate (chocolate with added edible substances excluding flour starch and fat, unless expressly permitted).<sup>85</sup>

#### 05.1.5 IMITATION CHOCOLATE, CHOCOLATE SUBSTITUTE PRODUCTS:

Includes chocolate-like products that are not cocoa-based but have somewhat similar organoleptic properties. Examples include: carob chips.

### **05.2 Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3, and 05.4:**

Includes all types of products that primarily contain sugar and their dietetic counterparts manufactured with non-nutritive high-intensity sweeteners. Examples include: licorice; hard candy (made from water and sugar (simple syrup), colour and flavour); caramels (contain sugar syrup, fats, colour and flavour); jelly-based candies (e.g., jelly beans, jellied fruit paste covered in sugar, made from sugar, gelatin, pectin, colour and flavour); pastilles and lozenges (rolled, shaped and filled sugar-based candy); nougats (roasted ground nuts, sugar, cocoa; also may be used as a filler for chocolate products); and marzipan (almond paste and sugar). These products may be dipped in chocolate or sugar coatings;<sup>86</sup> these coatings are included in category 05.4. Also included are Oriental specialties, such as sweet bean jelly (*yokan*) and agar jelly for *mitsumame*.

<sup>80</sup> Codex Standard for Cocoa Powders (Cocoa) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugar (CXSN 105-2001 Rev. 1); Codex Standard for Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/Chocolate Liquor) and Cocoa Cake (CXSN 141-2001 Rev. 1).

<sup>81</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 708-711.

<sup>82</sup> Codex Standard for Cocoa Butter (CXSN 086-2001 Rev. 1).

<sup>83</sup> Codex Standard for Chocolate (CXSN 087-1981).

<sup>84</sup> Codex Standard for Cocoa Butter Confectionery (CXSN 147-1985).

<sup>85</sup> Codex Standard for Composite and Filled Chocolate (CXSN 142-1983).

<sup>86</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 634-636.



**05.3 Chewing gum:**

Product made from natural or synthetic gum base containing flavours, sweeteners (nutritive or non-nutritive), aroma compounds, and other additives.<sup>86</sup> Includes bubble gum and breath-freshener gum products.

**05.4 Decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces:**

Includes ready-to-eat icings and frostings for cakes, cookies and pies, as well as mixes for these products. Also includes sugar- and chocolate-based coatings for candy, confections and baked goods, such as chocolate coatings for bonbons and nougat candy, and sugar coatings for pastilles. Sweet sauces and toppings include butterscotch sauce for use, e.g., on ice cream sundaes. These sweet sauces are different than the syrups (e.g., maple, caramel, and flavoured syrups for fine bakery wares ices) included in category 11.4. Fruit-based toppings are included in 4.1.2.8. Chocolate or fudge sauce is included in 5.1.2.

**06.0 CEREALS AND CEREAL PRODUCTS, INCLUDING FLOURS AND STARCHES FROM ROOTS AND TUBERS, PULSES AND LEGUMES, EXCLUDING BAKERY WARES OF FOOD CATEGORY 07.0**

Includes unprocessed (06.1) and various processed forms of cereal and cereal-based products. The proposal to amend the descriptor for this category to clarify that it includes only cereal products derived from cereal grains, rice, roots and tubers, and pulses and legumes (including soybeans) is discussed in Part II, para 58(b).

**06.1 Whole, broken, or flaked grain, including rice:**

Includes whole, husked, unprocessed cereals and grains. Examples include: barley, corn (maize), hops (for beer manufacture), oats, rice (including enriched, instant and parboiled), sorghum, soybeans, and wheat.

**06.2 Flours and starches:**

Flour is produced from the milling of grain, cereals and tubers (e.g., cassava). Starch is separated from washed flour dough, although different starch sources may require additional processing.<sup>87</sup> This category includes flour pastes for bread and flour confectionery, flour for bread and pastries, and flour mixes (physical mixtures of flours from different cereal or grain sources, which are different from mixes for bakery goods (dry mixes containing flour and other ingredients, category 07.2.3)). Examples include: durum wheat flour, self-rising flour, enriched flour, instantized flour, corn flour, corn meal, bran, farina, roasted soybean flour (*kinako*), konjac flour (devil's tongue jelly powder, *konnayaku-ko*), rice bran (*komenuka*), tapioca starch (for syrup), hydrolyzed starch, molding starch, and baking powders.

**06.3 Breakfast cereals, including rolled oats:**

Includes all ready-to-eat, instant, and regular hot breakfast cereal products. Examples include: granola-type breakfast cereals, instant oatmeal, farina, corn flakes, puffed wheat or rice, multi-grain (e.g., rice, wheat and corn) breakfast cereals, breakfast cereals made from soy or bran, and extruded-type breakfast cereals made from grain flour or powder.

**06.4 Pastas and noodles and like products (e.g. rice paper, rice vermicelli):**

A full discussion of pastas and noodles is provided in Part III of this document.

**06.4.1 FRESH PASTAS AND NOODLES AND LIKE PRODUCTS:**

Includes untreated pasta and noodle products (i.e., not dried, cooked or frozen) that are intended to be cooked and consumed soon after preparation. Examples include: unboiled noodles, and "skins" or crusts for spring rolls, wontons, and *shuo mai*.

**06.4.2 PRE-COOKED OR DRIED PASTAS AND NOODLES AND LIKE PRODUCTS:**

Products that are dried or cooked prior to packaging for sale. It includes canned products. Examples include dried, cooked or canned forms of: spaghetti, bean vermicelli, rice vermicelli, macaroni, instant noodles (*ramen* and *sokuseki-men*), rice noodles, and gnocchi.

---

<sup>87</sup>Ibid., pp. 510-512.

**06.5 Cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding):**

Dessert products containing cereal, starch or grain as the main ingredient. Examples include: rice pudding, semolina pudding, tapioca pudding, rice flour dumplings (*dango*), a steamed yeast-fermented wheat flour dough dessert (*musipan*), and a starchy pudding based dessert (*namagashi*).

**06.6 Batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry):**

Products containing flaked or ground cereal or grain that when combined with other ingredients (e.g., egg, water, milk) are used as a coating for fish or poultry. Products are usually sold as dry mix of the cereal or grain component. Examples include breading for *tempura* batter. Doughs (e.g., for bread) are found in 07.1.4, and other mixes (e.g., for bread or cakes) are found in 07.2.3.

**06.7 Rice cakes (Oriental type only):**

Products prepared from rice that is soaked, drained, steamed, kneaded and shaped into cake forms (e.g., *mochi*).<sup>88</sup> Crisp snacks made from rice grains, also called “rice cakes” are categorized in 15.1, and dessert-type rice cakes are in 06.5. A proposal to amend the descriptor for category 06.7 to clarify that all processed rice products are included in category 06.7 is discussed in Part II, para. 58(c). Category 06.7 would also include processed rice and enriched rice products, such as pre-cooked products that are sold canned, chilled or frozen; and processed rice products sold in retort pouches. This is to distinguish from category 06.1 (Whole, broken, or flaked grain, including rice) that is intended to include only whole, husked, unprocessed cereals and grains.

**06.8 Soybean products:**

At the 33<sup>rd</sup> CCFAC (2001), the Committee agreed to add this category, which would include soybean curd (tofu), either fermented or non-fermented, other fermented soybean products (e.g., miso), soybean milk, soybean milk film and soybean milk cheese. As discussed in Part II, paras 54 – 56, category 06.8 is a sub-category of 06.0, which includes only cereal and cereal products from legumes, such as soybeans. Therefore, it is appropriate to include only cereal-type products, other than bakery wares (category 07.0), derived from soybeans here. Some cereal-type soybean products are already covered by existing sub-categories under 06.0. For example, soybean flour is included in category 06.2; and soybean pasta and noodle products are included under 06.4. The FCS already accommodates various other soybean products. Fresh soybean curd (tofu) is included in category 04.2.2.6, fermented soybean curd is included in category 04.2.2.7, and miso, which is used as a condiment, is included in category 12.2. It would be appropriate to place products such as soy milk, soybean milk film, and soybean cheese in category 12.9 (Protein products), since this category includes protein products that may be considered as analogues of or substitutes for standard products such as milk, cheese and meat. Therefore, listing these products in category 06.8 would be redundant, and deletion of category 06.8 from the FCS has been proposed (Part II, para. 59).

**07.0 BAKERY WARES:**

Includes categories for bread and ordinary bakery wares (07.1) and for sweet, salty and savoury fine bakery wares (07.2).

**07.1 Bread and ordinary bakery wares:**

Includes all types of non-sweet bakery products and bread-derived products.

**07.1.1 BREADS AND ROLLS:**

Includes yeast-leavened breads, and specialty breads. Examples include: white bread, rye bread, pumpernickel bread, raisin bread, whole wheat bread, pain courant francais, malt bread, hamburger rolls, whole wheat rolls, milk rolls, and soda bread.

**07.1.2 CRACKERS, EXCLUDING SWEET CRACKERS:**

The term “cracker” refers to a thin, crisp wafer, usually of unsweetened dough. Flavoured crackers (e.g., cheese flavoured) that are consumed as snacks are in 15.1. Examples include: soda crackers, rye crisps, and matzohs.

---

<sup>88</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 1: Rice Products, B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 16.

**07.1.3 OTHER ORDINARY BAKERY PRODUCTS (e.g., BAGELS, PITA, ENGLISH MUFFINS):**

Includes all other ordinary bakery wares, such as cornbread and biscuits. The term “biscuit” in this category refers to a small cake of shortened bread, leavened with baking powder or baking soda. It does not refer to the British “biscuit,” which is a “cookie” or “sweet cracker” included in category 07.2.1.

**07.1.4 BREAD-TYPE PRODUCTS, INCLUDING BREAD STUFFING AND BREAD CRUMBS:**

Includes bread-based products such as croutons, bread stuffing and stuffing mixes, and prepared doughs (e.g., for biscuits). Bread mixes are included in category 07.2.3.

**07.1.5 STEAMED BREADS AND BUNS:**

Oriental-style leavened wheat or rice products that are cooked in a steamer. Products may be made with or without filling. In China, products without filling are called steamed bread (*mantou*), and those with filling are called steamed buns (*baozi* or *bao*). Twisted rolls of various shapes (*huajuan*) may also be prepared.<sup>89</sup> Examples include: filled dumplings and steamed bun with meat, jam or other filling (*manjyu*).

**07.2 Fine bakery wares (sweet, salty, savoury):**

Includes sub-categories for ready-to-eat products (07.2.1 and 07.2.2) as well as mixes (07.2.3) for preparing baked goods.

**07.2.1 CAKES, COOKIES AND PIES (e.g., FRUIT-FILLED OR CUSTARD TYPES):**

The term “sweet cracker” or “sweet biscuit” used in this category refers to a cookie-like product that may be eaten as a dessert. Examples include: butter cake, cheesecake, fruit-filled cereal bars, pound cake (including *kasutera*), moist cake (type of starchy dessert (*namagashi*)), western cakes, moon cakes, sponge cake, fruit-filled pies (e.g., apple pie), oatmeal cookies, sugar cookies and British “biscuits” (cookies or sweet crackers). The proposal to clarify that “cookies” includes “British biscuits” is discussed in Part II, para 58(d).

**07.2.2 OTHER FINE BAKERY PRODUCTS (e.g., DOUGHNUTS, SWEET ROLLS, SCONES, AND MUFFINS):**

Includes products that may be eaten as a dessert or as breakfast. Examples include: pancakes, waffles, filled sweet buns (*anpan*), Danish pastry, wafers or cones for ice cream, flour confectionery, and trifles.

**07.2.3 MIXES FOR FINE BAKERY WARES (e.g., CAKES, PANCAKES):** Mixes containing the dry ingredients to which wet ingredients (e.g., water, milk, oil, butter, eggs) are added to prepare a dough for baked goods. Examples include: bread mix, cake mix, flour confectionery mix, pancake mix, pie mix, and waffle mix. Prepared dough is found in category 07.1.4.

**08.0 MEAT AND MEAT PRODUCTS, INCLUDING POULTRY AND GAME:**

This category includes all types of meat, poultry, and game products, in pieces and cuts or comminuted, fresh (08.1) and processed (08.2 and 08.3).

**08.1 Fresh meat, poultry and game:**

Fresh products are usually free of additives. However, in certain circumstances, additives are necessary. For example, colours are used for certification stamps on the surfaces of fresh cuts of meat, and are indicated in the FCS with a notation for “stamping, marking or branding the product.” Additionally, coatings, such as glazes and spice rubs, may be applied to meat products prior to marketing to the consumer (e.g., glazed ham, and barbecued chicken). In the FCS, this is indicated with a notation for “use as a glaze or coating (surface treatment).” It should be noted that the coatings marketed *per se* are included in food categories 04.1.2.8 (fruit-based glazes, e.g., for ham) and 12.2 (spice rubs).

**08.1.1 FRESH MEAT, POULTRY AND GAME, WHOLE PIECES OR CUTS:**

<sup>89</sup>*Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 4: Wheat Products: 2. Breads, Cakes, Cookies, Pastries, and Dumplings, S. Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 72-73.

Untreated raw meat, poultry and game carcasses and cuts. Examples include: beef, hog and pork carcasses; fresh beef blood; fresh whole chickens and chicken parts; fresh beef cuts (e.g., steaks); beef organs (e.g., heart, kidney); fresh tripe; and pork chops.

#### 08.1.2 FRESH MEAT, POULTRY AND GAME , COMMINUTED:

Untreated raw comminuted or mechanically deboned meat, poultry and game. Examples include: fresh beef (hamburger) patties; boerewors; fresh breakfast sausages; gehakt (chopped meat); loganiza (fresh, uncured sausage); fresh meatballs; mechanically deboned, ground and formed poultry pieces (with or without breading or coating); and fresh sausages (e.g., beef, Italian, and pork).

### **08.2 Processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts:**

Includes various treatments for non-heat treated meat cuts (08.2.1) and heat-treated meat cuts (08.3.2).

#### 08.2.1 NON-HEAT TREATED PROCESSED MEAT, POULTRY AND GAME PRODUCTS IN WHOLE PIECES OR CUTS:

This category describes several treatment methods (e.g., curing, salting, drying, pickling) that preserve and extend the shelf life of meats.

##### 08.2.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts:

Salted products are treated with sodium chloride. Dry cured (dry pickled) products are prepared by rubbing salt directly on the meat surface. Wet pickle cured products are prepared by submerging the meat in a brine solution. Pump cured products are prepared by injecting brine into the meat. Curing may also be achieved by addition of additives such as sodium nitrate and/or sodium nitrite. Smoked products are also included here.<sup>90</sup> Examples include: bacon (cured, dry-cured, immersion-cured, pump-cured); side bacon; corned beef; marinated beef; and different types of Oriental pickled products: miso-pickled meat (*miso-zuke*), koji-pickled meat (*koji-zuke*), and soy sauce-pickled meat (*shoyu-zuke*).

##### 08.2.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts:

The meat cuts may be cured or salted as described for category 08.2.1.1, and then dried, or they may only be dried. Drying is achieved either in hot air or in vacuum.<sup>90</sup> Examples include: dried salt pork, dehydrated meat, and prosciutto-type ham.

##### 08.2.1.3 Fermented non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts:

Fermented products are a type of pickled product produced by the action of lactic acid bacteria in the presence of salt. Examples include: potted beef and pickled (fermented) pig's feet.

#### 08.2.2 HEAT-TREATED PROCESSED MEAT, POULTRY, AND GAME PRODUCTS IN WHOLE PIECES OR CUTS:

Includes cooked (including cured and cooked, and dried and cooked), heat-treated (including sterilized) and canned meat cuts. Examples include: cured, cooked ham; cured, cooked pork shoulder; canned chicken meat; and meat pieces boiled in soy sauce (*tsukudani*).

#### 08.2.3 FROZEN PROCESSED MEAT, POULTRY, AND GAME PRODUCTS IN WHOLE PIECES OR CUTS:

Includes raw and cooked meat cuts that have been frozen. Examples include: frozen whole chickens, frozen chicken parts, and frozen beef steaks.

### **08.3 Processed comminuted meat, poultry, and game products:**

Includes various treatments for non-heat treated products (08.3.1) and heat-treated products (08.3.2).

<sup>90</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 439-445.

### 08.3.1 NON-HEAT TREATED PROCESSED COMMINUTED MEAT, POULTRY AND GAME PRODUCTS:

This category describes several treatment methods (e.g., curing, salting, drying, pickling) that preserve and extend the shelf life of comminuted and mechanically deboned meat products.

#### 08.3.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products:

Salted products are treated with sodium chloride. Dry cured (dry pickled) products are prepared by rubbing salt directly on the meat surface. Wet pickle cured products are prepared by submerging the meat in a brine solution. Pump cured products are prepared by injecting brine into the meat. Curing may also be achieved by addition of additives such as sodium nitrate and/or sodium nitrite. Also includes smoked products.<sup>90</sup> Examples include: chorizos (spicy pork sausages), salami-type products, salchichon, tocino (fresh, cured sausage), pepperoni, and smoked sausage.

#### 08.3.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products:

The comminuted or mechanically deboned products may be cured or salted as described for category 08.3.1.1, and then dried, or they may only be dried. Drying is achieved either in hot air or in vacuum.<sup>90</sup> Examples include: pasturmas, dried sausages, cured and dried sausages, beef jerky, Chinese sausages (including traditional cured or smoked pork sausage), and sobrasada.

#### 08.3.1.3 Fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products:

Fermented products are a type of pickled product produced by the action of lactic acid bacteria in the presence of salt. Certain types of sausages may be fermented.

### 08.3.2 HEAT-TREATED PROCESSED COMMINUTED MEAT, POULTRY, AND GAME PRODUCTS:

Includes cooked (including cured and cooked, and dried and cooked), heat-treated (including sterilized) and canned comminuted products. Examples include: pre-grilled beef patties; foie gras and pates; brawn and head cheese; cooked, cured chopped meat; chopped meat boiled in soy sauce (*tsukudani*); canned corned beef; luncheon meats; meat pastes; cooked meat patties; cooked salami-type products; cooked meatballs; saucises de strasbourg; breakfast sausages; brown-and-serve sausages; and terrines (a cooked chopped meat mixture).

### 08.3.3 FROZEN PROCESSED COMMINUTED MEAT, POULTRY, AND GAME PRODUCTS:

Includes raw, partially cooked and fully cooked comminuted or mechanically deboned meat products that have been frozen. Examples include: frozen hamburger patties; frozen breaded or battered chicken fingers.

#### **08.4 Edible casings (e.g., sausage casings):**

Casings or tubing prepared from collagen, cellulose, or food-grade synthetic material or from natural sources (e.g., hog or sheep intestines) that contain the sausage mix.<sup>90</sup>

## **09.0 FISH AND FISH PRODUCTS, INCLUDING MOLLUSKS, CRUSTACEANS, AND ECHINODERMS:**

This broad category is divided into categories for fresh fish (09.1) and various processed fish products (09.2 – 09.4). Fish products may be treated with coatings, such as glazes and spice rubs, prior to marketing to the consumer (e.g., glazed frozen fish fillets). In the FCS, this is indicated with a notation for “use as a glaze or coating (surface treatment).”

### **09.1 Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms:**

The term “fresh” refers to fish and fish products that are untreated except for refrigeration, storage on ice, or freezing upon catching at sea or in lakes or other bodies of water in order to prevent decomposition and spoilage.<sup>91</sup>

---

<sup>91</sup> Ibid., pp. 464-468.

**091.1. FRESH FISH:**

Includes fresh whale meat, cod, salmon, trout, etc.; and fresh fish roe.

**09.1.2 FRESH MOLLUSKS, CRUSTACEANS AND ECHINODERMS:**

Includes fresh shrimp, clams, crabs, lobster, snails, etc.

**09.2 Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms:**

This category refers to fish products that are frozen and may require further cooking, as well as ready-to-eat cooked, smoked, dried and salted products.

**09.2.1 FROZEN FISH, FISH FILLETS, AND FISH PRODUCTS, INCLUDING MOLLUSKS, CRUSTACEANS, AND ECHINODERMS:**

Fresh fish subjected to freezing or quick-freezing at sea and on land for further processing.<sup>91</sup> Examples include: frozen or deep frozen clams, cod fillets, crab, finfish, haddock, hake, lobster, minced fish, prawns and shrimp; frozen fish roe; frozen surimi; and frozen whale meat.

**09.2.2 FROZEN BATTERED FISH, FISH FILLETS AND FISH PRODUCTS, INCLUDING MOLLUSKS, CRUSTACEANS, AND ECHINODERMS:**

Uncooked product prepared from fish or fish portions, with dressing in eggs and bread crumbs or batter. Examples include: frozen raw breaded or batter-coated shrimp; and frozen or quick-frozen breaded or batter-coated fish fillets, fish portions and fish sticks (fish fingers)<sup>92</sup>.

**09.2.3 FROZEN MINCED AND CREAMED FISH PRODUCTS, INCLUDING MOLLUSKS, CRUSTACEANS, AND ECHINODERMS:**

Uncooked product prepared from minced fish pieces in cream-type sauce.

**09.2.4 COOKED AND/OR FRIED FISH AND FISH PRODUCTS, INCLUDING MOLLUSKS, CRUSTACEANS, AND ECHINODERMS:**

Includes all ready-to-eat cooked products as described in the sub-categories.

**09.2.4.1 Cooked fish and fish products:**

Cooked products include steamed, boiled or any other cooking method except frying (see 09.2.4.3). The fish may be whole, in portions or comminuted. Examples include: fish sausage; cooked fish products boiled down in soy sauce (*tsukudani*); cooked surimi product (*kamaboko*); crab-flavoured cooked *kamaboko* product (*kanikama*); cooked fish roe; cooked surimi; and cooked fish and lobster paste (surimi-like products; other fish paste (Oriental type) is found in 09.3.4).

**09.2.4.2 Cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms:**

Cooked products include steamed, boiled or any other cooking method except frying (see 09.2.4.3). Examples include: cooked *crangon crangon* and *crangon vulgaris* (brown shrimp; cooked shrimp, clams and crabs).

**09.2.4.3 Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms:**

Ready-to-eat products prepared from fish or fish portions, with or without further dressing in eggs and bread crumbs or batter, that are fried, baked, roasted or barbecued, and then packaged or canned with or without sauce or oil.<sup>91</sup> Examples include: ready-to-eat fried surimi, fried calamari, and fried soft-shell crabs.

**09.2.5 SMOKED, DRIED, FERMENTED, AND/OR SALTED FISH AND FISH PRODUCTS, INCLUDING MOLLUSKS, CRUSTACEANS, AND ECHINODERMS:**

Smoked fish are usually prepared from fresh deep frozen or frozen fish that are dried directly or after boiling, with or without salting, by exposing the fish to freshly-generated sawdust smoke. Dried fish are prepared by exposing the fish to sunlight or drying directly or after boiling in a special installation; the fish may be salted prior to drying. Salted fish are either rubbed with salt or placed in a salt solution.

<sup>92</sup> Codex Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded and in Batter (CXS 166-1995 Rev. 1).

This manufacturing process is different from that described in food category 09.3 for marinated and pickled fish. Cured fish is prepared by salting and then smoking fish.<sup>91</sup> Examples include: salted anchovies, shrimp, and shad; smoked chub, cuttlefish and octopus; fish ham; dried and salted species of the *Gadidae* species; smoked or salted fish paste and fish roe; cured and smoked sablefish, shad, and salmon; dried shellfish, dried bonito (*katsuobushi*), and boiled, dried fish (*niboshi*).

### **09.3 Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms:**

Includes products treated by methods such as marinating, pickling and partial cooking that have a limited shelf life.

#### **09.3.1 FISH AND FISH PRODUCTS, INCLUDING MOLLUSKS, CRUSTACEANS, AND ECHINODERMS, MARINATED AND/OR IN JELLY:**

Marinated products are manufactured by soaking the fish in vinegar or wine with or without added salt and spices. They are packaged in jars or cans and have a limited shelf life. Products in jelly may be manufactured by tenderizing fish products by cooking or steaming, adding vinegar or wine, salt and preservatives, and solidifying in a jelly. Examples include: “rollmops” (a type of marinated herring), sea eel (dogfish) in jelly and fish aspic.<sup>91</sup>

#### **09.3.2 FISH AND FISH PRODUCTS, INCLUDING MOLLUSKS, CRUSTACEANS, AND ECHINODERMS, PICKLED AND/OR IN BRINE:**

Pickled products are sometimes considered a type of marinated product. Pickling results from the treatment of the fish with with a salt and vinegar or alcohol (e.g., wine) solution.<sup>91</sup> Examples include: different types of Oriental pickled products: *koji*-pickled fish (*koji-zuke*), lees-pickled fish (*kasu-zuke*), *miso*-pickled fish (*miso-zuke*), soy sauce-pickled fish (*shoyu-zuke*), and vinegar-pickled fish (*su-zuke*); pickled whale meat; and pickled herring and sprat.

#### **09.3.3 SALMON SUBSTITUTES, CAVIAR, AND OTHER FISH ROE PRODUCTS:**

Roe is usually produced by washing, salting and allowing to ripen until transparent. The roe is then packaged in glass or other suitable containers. The term “caviar” refers only to the roe of the sturgeon species (e.g., beluga). Caviar substitutes are made of roe of various sea and freshwater fish (e.g., cod and herring) that are salted, spiced, dyed and may be treated with a preservative.<sup>91</sup> Examples include: salted salmon roe (*sujiko*), processed, salted salmon roe (*ikura*), cod roe, salted cod roe (*tarako*) and lumpfish caviar. Occasionally, roe may be pasteurized. In this case, it is included in food category 09.4, since it is a fully preserved product. Roe products that are frozen, cooked or smoked are included in category 09.2.1, 09.2.4.1, and 09.2.5, respectively; fresh fish roe is found in category 09.1.1.

#### **09.3.4 SEMI-PRESERVED FISH AND FISH PRODUCTS, FISH AND FISH PRODUCTS, INCLUDING MOLLUSKS, CRUSTACEANS, AND ECHINODERMS (e.g., FISH PASTE), EXCLUDING PRODUCTS OF FOOD CATEGORIES 09.3.1 - 09.3.3:**

Examples include fish or crustacean pates and traditional Oriental fish paste. The latter is produced from fresh fish or the residue from fish sauce production, which is combined with other ingredients such as wheat flour, bran, rice or soybeans. The product may be further fermented.<sup>93</sup> Cooked fish or crustacean pastes (surimi-like products) are found in 09.2.4.1 and 09.2.4.2, respectively.

### **09.4 Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms:**

Products with extended shelf life, manufactured by pasteurizing or steam retorting and packaging in vacuum-sealed air-tight containers to ensure sterility. Products may be packed in their own juice or in added oil or sauce.<sup>91</sup> This category excludes fully cooked products (see category 09.2.4). Examples include: canned tuna, clams, crab, fish roe and sardines; gefilte fish balls; and surimi (heat-pasteurized).

## **10.0 EGGS AND EGG PRODUCTS:**

<sup>93</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 9: Traditional Oriental Seafood Products, Y.-W. Huang & C.-Y. Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 264.

Includes fresh in-shell eggs (10.1), products that may substitute for fresh eggs (10.2) and other egg products (10.3 and 10.4).

### **10.1 Fresh eggs:**

Fresh in-shell eggs are not expected to contain additives. However, colours may be used for decorating, dyeing or stamping shell eggs. In the FCS, a notation for "for decoration, stamping, marking or branding the product (surface treatment) accommodates this.

### **10.2 Egg products:**

Products that may be used as replacement for fresh eggs in recipes or as a food (e.g., omelet). They are produced from fresh eggs by either (i) mixing and purifying the whole egg; or (ii) separating the egg white and yolk, and then mixing and purifying each separately. The purified whole egg, white or yolk is then further processed to produce liquid, frozen or dried eggs as described below.<sup>94</sup>

#### **10.2.1 LIQUID EGG PRODUCTS:**

The purified whole egg, egg yolk or egg white is pasteurized and chemically preserved (e.g., by addition of salt).

#### **10.2.2 FROZEN EGG PRODUCTS:**

The purified whole egg, egg yolk or egg white is pasteurized and frozen.

#### **10.2.3 DRIED AND/OR HEAT COAGULATED EGG PRODUCTS:**

Sugars are removed from the purified whole egg, egg yolk or egg white, which is then pasteurized and dried.

### **10.3 Preserved eggs, including alkaline, salted, and canned eggs:**

Includes traditional Oriental preserved products, such as salt-cured duck eggs (*Hueidan*), and alkaline treated "thousand-year-old-eggs" (*pidan*).<sup>95</sup>

### **10.4 Egg-based desserts (e.g., custard):**

Includes ready-to-eat products and products to be prepared from a dry mix. Examples include: flan and egg custard. Also includes custard fillings for fine bakery wares (e.g., pies).

## **11.0 SWEETENERS, INCLUDING HONEY:**

Includes all standardized sugars (11.1), non-standardized products (e.g., 11.4 and 11.6), and natural sweeteners (11.5 – honey).

### **11.1 Refined and raw sugars:**

Nutritive sweeteners fully or partially purified from sucrose (derived from, e.g., beet sugar and cane sugar), glucose (derived from starch), or fructose.

#### **11.1.1 WHITE SUGAR, DEXTROSE ANHYDROUS, DEXTROSE MONOHYDRATE, FRUCTOSE:**

White sugar is purified and crystallized sucrose. Dextrose anhydrous is purified and crystallized D-glucose with or without water of crystallization. Dextrose monohydrate is purified and crystallized D-glucose with one molecule of water of crystallization. Fructose is purified and crystallized D-fructose.<sup>96</sup>

#### **11.1.2 POWDERED SUGAR, POWDERED DEXTROSE:**

Powdered sugar (icing sugar) is finely pulverized white sugar with or without added anticaking agents. Powdered dextrose (icing dextrose) is finely pulverized dextrose anhydrous or dextrose monohydrate, or a mixture of the two, with or without added anticaking agents.<sup>96</sup>

<sup>94</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 411-414.

<sup>95</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 8: Traditional Poultry and Egg Products, T.C. Chen, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 240-244.

<sup>96</sup> Codex Standard for Sugars (CXSN 212-2001 Rev. 1).



### **11.1.3 SOFT WHITE SUGAR, SOFT BROWN SUGAR, GLUCOSE SYRUP, DRIED GLUCOSE SYRUP, RAW CANE SUGAR:**

Soft white sugar is fine grain purified, moist sugar, that is white in color. Soft brown sugar is fine grain moist sugar that is light to dark brown in color.. Glucose syrup (starch syrup) is a purified concentrated aqueous solution of nutritive saccharides derived from starch.<sup>97</sup> Dried glucose syrup is glucose syrup from which water has been partially removed. Raw cane sugar is partially purified sucrose crystallized from partially purified cane juice without further purification.<sup>96</sup>

#### **11.1.3.1 Dried glucose syrup used to manufacture sugar confectionery:**

Dried glucose syrup, as described in 11.1.3, used to manufacture candy products that are included in food category 05.2 (e.g., hard or soft candies).

#### **11.1.3.2 Glucose syrup used to manufacture sugar confectionery:**

Glucose syrup, as described in 11.1.3, used to manufacture candy products that are included in food category 05.2 (e.g., hard or soft candies).

### **11.1.4 LACTOSE:**

A natural constituent of milk normally obtained from whey. It may be anhydrous or contain one molecule of water of crystallization, or both.<sup>96</sup>

### **11.1.5 PLANTATION OR MILL WHITE SUGAR:**

Purified and crystallized sucrose.

## **11.2 Brown sugar excluding products of food category 11.1.3:**

Includes large-grain, brown or yellow lump sugars, such as Demerara sugar.

## **11.3 Sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3:**

Includes co-products of the sugar refining process (e.g., treacle and molasses), invert sugar (equimolar mixture of glucose and fructose produced from the hydrolysis of sucrose),<sup>97</sup> and other sweeteners, such as high fructose corn syrup, and corn sugar.

## **11.4 Other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings):**

Includes all types of table syrups (e.g., maple syrup), syrups for fine bakery wares and ices (e.g., caramel syrup, flavoured syrups), and decorative sugar toppings (e.g., coloured sugar crystals for cookies).

## **11.5 Honey:**

Honey is the natural sweet substance produced by honeybees from the nectar of blossoms or secretions of plants. The honeybees collect the nectar or secretions, transform it by combination with specific substances of the bees' own, and store it in a honeycomb to ripen and mature.<sup>98</sup> Examples of honey include wildflower honey and clover honey.

## **11.6 Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners:**

Includes products that are mixtures of high-intensity sweeteners (e.g., acesulfame potassium) with other additives (e.g., anticaking agents) that are marketed for use as a substitute for sugar. Products may be in powder, solid (e.g., cubes), or liquid form.

## **12.0 SALTS, SPICES, SOUPS, SAUCES, SALADS, PROTEIN PRODUCTS:**

This is a broad category that includes substances added to food to enhance its aroma and taste (12.1 – salt; 12.2 – spices; 12.3 – vinegars; and 12.4 - mustards), certain prepared foods (12.5 – soups; 12.6 – sauces; and 12.7 – salads), and substitutes and analogues of meat and fish products (12.9 - protein products).

<sup>97</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 631-633.

<sup>98</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 636. Codex Standard for Honey (CXSN 012-2001 Rev. 2).

**12.1 Salt:**

Primarily food-grade sodium chloride. Includes table salt, iodized and fluoride iodized salt, and dendritic salt.

**12.2 Herbs, spices, seasonings (including salt substitutes), and condiments (e.g., seasoning for instant noodles):**

This category describes items whose use is intended to enhance the aroma and taste of food. Herbs and spices are usually derived from botanical sources, and may be dehydrated, and either ground or whole. Examples of herbs include basil, oregano and thyme. Examples of spices include cumin and caraway seeds. Spices may also be found as blends in powder or paste form. Examples of spice blends include chili seasoning, curry paste, curry roux, and dry cures or rubs that are applied to external surfaces of meat or fish. Salt substitutes are seasonings with reduced sodium content intended to be used on food in place of salt. Condiments include seasonings such as meat tenderizers, onion salt, garlic salt, Oriental seasoning mix (*dashi*), topping to sprinkle on rice (*furikake*, containing, e.g., dried seaweed flakes, sesame seeds and seasoning), seasoning for noodles, and fermented soybean paste (*miso*). The term “condiments” as used in the FCS does not include condiment sauces (e.g., ketchup, mayonnaise, mustard) or relishes.

**12.3 Vinegars:**

Liquid produced from fermentation of ethanol from a suitable source (e.g., wine, cider), or from dilution of acetic acid. Examples include, cider vinegar, wine vinegar, malt vinegar, balsamic vinegar, spirit vinegar, and fruit (wine) vinegar.<sup>99</sup>

**12.4 Mustards:**

Condiment sauce prepared from ground, often defatted mustard seed that is mixed into a slurry with water, vinegar, salt, oil and other spices and refined. Examples include Dijon mustard, and “hot” mustard (prepared from seeds with hulls)<sup>100</sup>.

**12.5 Soups and broths:**

Includes ready-to-eat soups and mixes. The finished products may be water- (e.g., consommé) or milk-based (e.g., chowder).

**12.5.1 READY-TO-EAT SOUPS AND BROTHS, INCLUDING CANNED, BOTTLED, AND FROZEN:**

Water- or milk-based products consisting of vegetable, meat or fish broth with or without other ingredients (e.g., vegetables, meat, noodles). Examples include: bouillon, broths, consommés, water- and cream-based soups, chowders, and bisques.

**12.5.2 MIXES FOR SOUPS AND BROTHS:** Concentrated soup to be reconstituted with water and/or milk, with or without addition of other optional ingredients (e.g., vegetables, meat, noodles). Examples include: bouillon powders and cubes; powdered and condensed soups (e.g., *mentsuyu*); and stock cubes and powders.

**12.6 Sauces and like products:**

Includes ready-to-eat sauces, gravies and dressings, and mixes to be reconstituted before consumption. The ready-to eat products are divided into sub-categories for emulsified (12.6.1) and non-emulsified (12.6.2) products, whereas the sub-category for the mixes (12.6.3) encompasses both emulsified and non-emulsified sauce mixes.

**12.6.1 EMULSIFIED SAUCES (e.g., MAYONNAISE, SALAD DRESSING):**

Sauces, gravies and dressings based, at least in part, on a fat- or oil-in water emulsion. Examples include: salad dressing (e.g., French, Italian, Greek, ranch style), fat-based sandwich spreads (e.g., mayonnaise with mustard), salad cream, and fatty sauces.

<sup>99</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 719-720.

<sup>100</sup> *Ibid.*, p. 718.

### 12.6.2 NON-EMULSIFIED SAUCES (e.g., KETCHUP, CHEESE SAUCE, CREAM SAUCE, BROWN GRAVY):

Include water- and milk-based sauces, gravies and dressings. Examples include: barbecue sauce, tomato ketchup, cheese sauce, thick soya bean sauce, Worcestershire sauce, Oriental thick Worcestershire sauce (*tonkatsu sauce*), and white (cream-based) sauce (sauce consisting primarily of milk or cream, with little added fat (e.g., butter) and flour, with or without seasoning or spices)..

### 12.6.3 MIXES FOR SAUCES AND GRAVIES:

Concentrated product, usually in powdered form, to be mixed with water, milk, oil or other liquid to prepare a finished sauce or gravy. Examples include mixes for cheese sauce, hollandaise sauce, and salad dressing (e.g., Italian or ranch dressing).

### 12.6.4 CLEAR SAUCES (e.g., SOY SAUCE, FISH SAUCE):

Includes thin, non-emulsified clear sauces that may be water-based. These sauces may be used as condiments or ingredients rather than as finished gravy (for use e.g., on roast beef). Examples include: oyster sauce, soy sauce and *nam pla* (Thai fish sauce).

## **12.7 Salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3:**

Includes prepared salads, milk-based sandwich spreads, non-standardized mayonnaise-like sandwich spreads, and dressing for coleslaw (cabbage salad).

### **12.8 Yeast and like products:**

Includes baker's yeast and leaven used in the manufacture of baked goods. Includes the Oriental products *koji* (rice or wheat malted with *A. oryzae*) used in the production of alcoholic beverages.

### **12.9 Protein products:**

Includes cereal protein and vegetable protein analogues of or substitutes for standard products, such as meat, fish or milk. Examples include: vegetable protein analogues, soymilk, *fu* (a mixture of gluten (vegetable protein) and flour that is sold dried (baked) or raw, and is used as an ingredient, e.g., in miso soup) proteinaceous meat and fish substitutes, and caseinates (e.g., edible acid casein)<sup>101</sup>.

## **13.0 FOODSTUFFS INTENDED FOR PARTICULAR NUTRITIONAL USES:**

Foods for special dietary use are specially processed or formulated to satisfy particular dietary requirements that exist because of a particular physical or physiological condition and/or specific disease and disorder. The composition of these foods must differ significantly from the composition of ordinary foods of comparable nature, if such foods exist.<sup>102</sup> Dietetic foods other than those in 13.0 are included in the categories for their standard counterparts.<sup>103</sup>

### **13.1 Infant formulae and follow-on formulae:**

Foods that are the sole source of nutrition for infants and for young children as defined in the sub-categories 13.1.1 and 13.1.2.

#### 13.1.1 INFANT FORMULAE:

Liquid formula for infants (aged less than 12 months)<sup>104</sup>, that may serve as a human milk substitute. Products may be soy-based, hydrolyzed protein and/or amino acid-based, or milk-based.

#### 13.1.2 FOLLOW-ON FORMULAE:

Food intended for use as a liquid part of the weaning diet for the infant (aged at least 6 months) and for young children (aged 1-3 years).<sup>105</sup> They may be ready-to-eat or in a powdered form to be reconstituted with water. Products may be soy-based, hydrolyzed protein and/or amino acid-based, or milk-based.

<sup>101</sup> Codex Standard for Edible Casein Products (CXSN A-18-2001 Rev. 1).

<sup>102</sup> Codex General Standard for Labelling of and Claims for Prepackaged Foods for Special Dietary Use (CXSN 146-1985).

<sup>103</sup> For example, diet soda is found in 14.1.4.1, and low-joule jam is found in 04.1.2.5.

<sup>104</sup> Codex Standard for Infant Formula (CXSN 072-1981).

<sup>105</sup> Codex Standard for Follow-Up Formula (CXSN 156-1987, amended 1989).

**13.2 Weaning foods for infants and growing children:**

Foods that are primarily for infants during the weaning period and for progressive adaptation of infants and children to ordinary food. Products may be ready-to-eat or in powder form to be reconstituted with water only. These foods exclude infant formulae (13.1.1) and follow-on formulae (13.1.2).<sup>106</sup> Examples include: cereal-, fruit-, vegetable-, and meat-based “baby foods” for infants, “toddler foods,” and “junior foods”; and biscuits and rusks for children.

**13.3 Dietetic foods intended for special medical purposes, including those for infants and young children:**

Foods for special dietary use that are specially processed or formulated and presented for the dietary management of patients and may be used only under medical supervision. They are intended for the exclusive or partial feeding of patients with limited or impaired capacity to take, digest, absorb or metabolize ordinary foods or certain nutrients contained therein, or who have other special medically-determined nutrient requirement, whose dietary management cannot be achieved only by modification of the normal diet, by other foods for special dietary uses, or by a combination of the two.<sup>107</sup>

**13.3.1 DIETETIC FOODS FOR SPECIAL MEDICAL PURPOSES INTENDED FOR ADULTS:**

Foods as described in 13.3 for use by adults only.

**13.3.2 DIETETIC FOODS FOR SPECIAL MEDICAL PURPOSES INTENDED FOR INFANTS AND YOUNG CHILDREN:**

Foods as described in 13.3 for use by infants and young children. Examples include: infant formulae, follow-on formulae, biscuits, rusks and cereals formulated for use under medical supervision.

**13.4 Dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction:**

Formula foods that when presented as “ready-to-eat” or when prepared in conformity with the directions for use are presented as replacements for all or part of the total daily diet.<sup>108</sup> Includes products with reduced caloric content and those that may also be low in sugar or sugar-free.

**13.5 Dietetic foods (e.g. supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4:**

Products of high nutritional content, in liquid or solid form, to be used by individuals as part of a balanced diet to provide complete nutrition. Products are not intended to be used for purposes of weight loss or as part of a medical regimen.

**13.6 Food supplements:**

Includes vitamin and mineral supplements in tablet or liquid form.

**14.0 BEVERAGES, EXCLUDING DAIRY PRODUCTS:**

This major category is divided into the broad categories of non-alcoholic (14.1) and alcoholic (14.2) beverages. Dairy-based beverages are included in 01.1.2.

**14.1 Non-alcoholic ("soft") beverages:**

This broad category includes waters and carbonated waters (14.1.1), fruit and vegetable juices (14.1.2), fruit and vegetable nectars (14.1.3), water-based flavoured carbonated and non-carbonated drinks (14.1.4), and water-based brewed or steeped beverages such as coffee and tea (14.1.5).

**14.1.1 WATERS:**

Includes natural waters (14.1.1.1) and other bottled waters (14.1.1.2), each of which may be non-carbonated or carbonated.

<sup>106</sup> Codex Standard for Canned Baby Foods (CXSN 073-1981, amended 1989).

<sup>107</sup> Codex Standard for the Labelling of and Claims for Foods for Special Medical Purposes (CXSN 180-1991).

<sup>108</sup> Codex Standard for Formula Foods for Use in Weight Control Diets (CXSN 181-1991) and Codex Standard for Formula Foods for use in Very Low Energy Diets for Weight Reduction (CXSN 203-1995).

14.1.1.1 Natural mineral waters and source waters:

Waters obtained directly at the source and packaged close to the source; are characterized by the presence of certain mineral salts in relative proportions and trace elements or other constituents. Natural mineral water may be naturally carbonated (with carbon dioxide from the source), carbonated (with added carbon dioxide of another origin), decarbonated (with less carbon dioxide than present in the water at the source so it does not spontaneously give off carbon dioxide under conditions of standard temperature and pressure), or fortified (with carbon dioxide from the source), and non-carbonated (contains no free carbon dioxide).<sup>109</sup>

14.1.1.2 Table waters and soda waters:

Includes waters other than natural source waters that may be carbonated by addition of carbon dioxide and may be processed by filtration, disinfection, or other suitable means. These waters may contain added mineral salts and/or flavors. Examples are table water, bottled water with or without added minerals, purified water, seltzer water, club soda, and sparkling water.

14.1.2 FRUIT AND VEGETABLE JUICES:

There is an important distinction between fruit and vegetable juices and drinks made with, based on, or containing fruit or vegetable juice. The latter are prepared from fruit or vegetable juices or their concentrates, with or without sweeteners, diluted with water, or soda water,<sup>110</sup> and are found in food category 14.1.4. Fruit-vegetable juice blends have separate classifications for each component (i.e., fruit juice (14.1.2.1) and vegetable juice (14.1.2.3)).

14.1.2.1 Canned or bottled (pasteurized) fruit juice:

Prepared from fruit that is washed and disintegrated in a mill; the juice is separated, filtered, clarified (if necessary), pasteurized and placed in containers for sale. The product may be deaerated by evacuation or purging with an inert gas such as nitrogen or carbon dioxide.<sup>110, 111</sup> The product may be concentrated and reconstituted with water prior to sale as a ready-to-drink product.<sup>112</sup> Products may be based on a single fruit or on fruit blends. Examples include: orange juice, apple juice, black currant juice, and lemon juice.

14.1.2.2 Canned or bottled (pasteurized) vegetable juice:

Prepared from vegetables that are washed, blanched and disintegrated in a mill; the juice is separated, pasteurized and placed in containers for sale.<sup>113</sup> The product may be concentrated and reconstituted with water prior to sale as a ready-to-drink product.<sup>114</sup> Products may be based on a single vegetable (e.g., tomato) or blends of vegetables (e.g., tomatoes, carrots, celery).

14.1.2.3 Concentrates (liquid or solid) for fruit juice:

Prepared by the evaporation, freezing, or high pressure filtration of fruit juice.<sup>110</sup> Sold in powder, liquid, syrup and frozen forms for the preparation of a ready-to-drink juice by addition of water. Examples include: frozen orange juice concentrate, and lemon juice concentrate.

14.1.2.4 Concentrates (liquid or solid) for vegetable juice:

As for concentrates for fruit juice, are sold in powder, liquid, syrup and frozen forms for the preparation of a ready-to-drink juice by addition of water. Includes tomato juice concentrate.

14.1.3 FRUIT AND VEGETABLE NECTARS

Fruit and vegetable nectars are pulpy beverages produced from slurries, juice concentrate or whole fruits or vegetables by homogenization with water and sugar (if necessary).<sup>110, 115</sup> Fruit-vegetable nectar blends are reported under their components (i.e., fruit nectar and vegetable nectar).

<sup>109</sup> Codex Standard for Natural Mineral Waters (CXSN108-1997 Rev. 1 Amended 2001).

<sup>110</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 617-620.

<sup>111</sup> Codex General Standard for Vegetable Juices (CXSN 179-1991).

<sup>112</sup> See Codex Standards for Fruit Juices Preserved Exclusively by Physical Means (e.g., Orange Juice Preserved Exclusively by Physical Means: CXSN 045-1981).

<sup>113</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 576.

<sup>114</sup> Codex Standards for Vegetable Juices Preserved Exclusively by Physical Means (CXSN 179-1991).

<sup>115</sup> Codex Standard for Apricot, Peach and Pear Nectars Preserved Exclusively by Physical Means (CXSN 044-1981).

14.1.3.1 Canned or bottled (pasteurized) fruit nectar:

The homogenized pulpy fruit slurry is pasteurized prior to packaging. Products may be based on a single fruit or on fruit blends. Examples include: pear nectar and peach nectar.

14.1.3.2 Canned or bottled (pasteurized) vegetable nectar:

The homogenized pulpy vegetable slurry is pasteurized prior to packaging. Products may be based on a single vegetable or on a blend of vegetables.

14.1.3.3 Concentrates (liquid or solid) for fruit nectar:

Prepared by the evaporation or freezing of fruit nectar. Sold in powder, liquid, syrup and frozen forms for the preparation of ready-to-drink nectars by addition of water. Examples: pear nectar concentrate and peach nectar concentrate.

14.1.3.4 Concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar:

Prepared by the evaporation or freezing of vegetable nectar. Sold in powder, liquid, syrup and frozen forms for the preparation of ready-to-drink nectars by addition of water.

14.1.4 WATER-BASED FLAVOURED DRINKS, INCLUDING "SPORT" OR "ELECTROLYTE" DRINKS AND PARTICULATED DRINKS:

Includes all carbonated and non-carbonated varieties and concentrates. Includes products based on fruit and vegetable juices.<sup>116</sup> Also, includes coffee-, tea- and herbal-based drinks.

14.1.4.1 Carbonated drinks:

Includes water-based flavored drinks with added carbon dioxide with nutritive, non-nutritive and/or intense sweeteners and other permitted food additives. Includes *gaseosa* (water-based drinks with added carbon dioxide, sweetener, and flavour), and sodas such as colas, pepper-types, root beer, lemon-lime, and citrus types, both diet/light and regular types. These beverages may be clear, cloudy, or may contain particulated matter (e.g. fruit pieces).

14.1.4.2 Non-carbonated drinks, including punches and ades:

Include fruit and vegetable juice-based drinks (e.g., almond, aniseed, coconut-based drinks, and ginseng drink), fruit flavoured ades (e.g., lemonade, orangeade), squashes (citrus-based soft drinks), capile groselha, lactic acid beverage, ready-to-drink coffee and tea drinks with or without milk or milk solids, and herbal-based drinks (e.g., iced tea, fruit-flavoured iced tea, chilled canned cappuccino drinks) and "sports" drinks containing electrolytes. These beverages may be clear or contain particulated matter (e.g., fruit pieces), and may be unsweetened or sweetened with sugar or a non-nutritive high-intensity sweetener.

14.1.4.3 Concentrates (liquid or solid) for drinks:

Include powder, syrup, liquid and frozen concentrates for the preparation of carbonated or non-carbonated water-based non-alcoholic beverages by addition of water or carbonated water. Examples include: fountain syrups (e.g., cola syrup), fruit syrups for soft drinks, frozen or powdered concentrate for lemonade and iced tea mixes.

14.1.5 COFFEE, COFFEE SUBSTITUTES, TEA, HERBAL INFUSIONS, AND OTHER HOT CEREAL AND GRAIN BEVERAGES, EXCLUDING COCOA:

Includes the ready-to-drink products (e.g., canned), and their mixes and concentrates. Examples include: chicory-based hot beverages (postum), rice tea, and mixes for hot coffee and tea beverages (e.g., instant coffee, powder for hot cappuccino beverages). Treated coffee beans for the manufacture of coffee products are also included. Ready-to-drink cocoa is included in category 01.1.2, and cocoa mixes in 05.1.1.

**14.2 Alcoholic beverages, including alcohol-free and low-alcoholic counterparts:**


---

<sup>116</sup> Fruit and vegetable juices *per se* are found in 14.1.2.1 and 14.1.2.2, respectively.

The alcohol-free and low-alcoholic counterparts are included in the same category as the alcoholic beverage.

#### 14.2.1 BEER AND MALT BEVERAGES:

Alcoholic beverages brewed from germinated barley (malt), hops, yeast, and water. Examples include: ale, brown beer, weiss beer, pilsner, lager beer, oud bruin beer, Obergariges Einfachbier, light beer, table beer, malt liquor, porter, and stout<sup>117</sup>.

#### 14.2.2 CIDER AND PERRY:

Fruit wines made from apples (cider) and pears (perry). Also includes cidre bouche<sup>118</sup>.

#### 14.2.3 GRAPE WINES:

Alcoholic beverage obtained exclusively from the partial or complete alcoholic fermentation of fresh grapes, whether crushed or not, or of grape must (juice)<sup>119</sup>.

##### 14.2.3.1 Still wine:

Grape wine (white, red, rosé, or blush, dry or sweet) that may contain up to a maximum 0.4g/100 ml (4000 mg/kg) carbon dioxide at 20 °C.

##### 14.2.3.2 Sparkling and semi-sparkling wines:

Grape wines in which carbonation is produced during the fermentation process, either by bottle fermentation or closed tank fermentation. Also includes carbonated wine whose carbon dioxide is partially or totally of exogenous origin. Examples include: champagne, spumante, and “cold duck” wine.<sup>118</sup>

##### 14.2.3.3 Fortified wine, and liquor wine:

Grape wines produced either by: (i) the fermentation of grape must (juice) of high sugar concentration; or (ii) by the blending of concentrated grape juice with wine; or (iii) the mixture of fermented must with alcohol. Examples include: grape dessert wine, port, madeira, marsala, tokay, and sherry<sup>118</sup>. The proposal to amend the descriptor for this category to include “natural sweet wine” is discussed in Part II, para 58(e).

#### 14.2.4 WINES (OTHER THAN GRAPE):

Includes wines made from fruit other than grapes, apples and pears,<sup>120</sup> and from other agricultural products, including grain (e.g., rice). These wines may be still or sparkling. Examples include: rice wine (*sake*), and sparkling and still fruit wines.

#### 14.2.5 MEAD:

Alcoholic liquor made from fermented honey, malt and spices, or just of honey. Includes honey wine.<sup>118</sup>

#### 14.2.6 SPIRITUOUS BEVERAGES CONTAINING MORE THAN 15% ALCOHOL:

Includes all distilled spirituous beverages derived from grain (e.g., corn, barley, rye, wheat), tubers (e.g., potato), fruit (e.g., grapes, berries) or sugar cane that contain greater than 15% alcohol. Examples include: apertifs, brandy (distilled wine), cordials, liqueurs (including emulsified liqueurs), bagaceira belha (grappa from Portugal; bagaceira is a drink distilled from *bagatlo* (pressed skins, seeds and stalks of the grapes)), eau de vie (a brandy), gin, grappa (Italian brandy distilled from the residues of pressed wine), marc (brandy distilled from grape or apple residue), korn, mistela (also *mistelle* (France) and *jeropico* (South Africa); unfermented grape juice fortified with grape alcohol), ouzo (Greek liqueur flavoured with aniseed), rum, tsikoudia (grappa from Crete), tspouro, wienbrand, whiskey, and

<sup>117</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 644.

<sup>118</sup> *Ibid.* pp. 669-679.

<sup>119</sup> *Ibid.* p. 654. OIV – International Code of Oenological Practices

<sup>120</sup> Grape wines are included in 14.2.3; and apple wine (cider) and pear wine (perry) are included in 14.2.2.

vodka.<sup>118,121,122</sup> The proposal to amend the descriptor to include the qualifier “distilled” for “spirituous beverages” is discussed in Part II, para 58(f).

**14.2.7 AROMATIZED ALCOHOLIC BEVERAGES (e.g., BEER, WINE AND SPIRITUOUS COOLER-TYPE BEVERAGES, LOW-ALCOHOLIC REFRESHERS):**

Includes all non-standardized alcoholic beverage products. Although most of these products contain less than 15% alcohol, some traditional non-standardized aromatized products may contain up to 24% alcohol. Examples include aromatized wine, cider and perry; apéritif wines; americano; batidas (drinks made from *cachaça* (Brazilian liquor made from fermented distilled sugar cane juice)); bitter soda and bitter vino; clarea (also clarão or clary; a mixture of honey, white wine and spices; it is closely related to *hippocras*, which is made with red wine); jurubeba alcoholic drinks (beverage alcohol product made from the *Solanum paniculatum* plant indigenous to the north of Brazil and other parts of South America); negus (sangria; a hot drink made with port wine, sugar, lemon and spice); sod, soft, and sodet; vermouth; zurra (in Southern Spain, a sangria made with peaches or nectarines; also the Spanish term for a spiced wine made of cold or warm wine, sugar, lemon, oranges or spices); *amazake* (a sweet low-alcoholic beverages (<1% alcohol) made from rice by *koji*; *mirin* (a sweet alcoholic beverage (<10% alcohol) made from a mixture of *shochuu* (a spirituous beverage), rice and *koji*); and prepared cocktails (mixtures of liquors, liqueurs, wines, essences, fruit and plant extracts, etc. marketed as ready-to-drink products or mixes). Cooler-type beverages are composed of beer, malt beverage, wine or spirituous beverage, fruit juice(s), and soda water (if carbonated).<sup>118,121,123</sup>

**15.0 READY-TO-EAT SAVOURIES:**

Includes all types of savoury snack foods.

**15.1 Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes):**

Includes all plain and flavoured savoury snacks, but excludes plain crackers (category 07.1.2). Examples include potato chips, popcorn, pretzels, rice crackers (*senbei*), and flavoured crackers (e.g., cheese-flavoured crackers).

**15.2 Processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit):**

Includes all types of whole nuts processed by, e.g., dry-roasting, roasting, marinating or boiling, either in-shell or shelled, salted or plain. Yoghurt-, cereal-, and honey-covered nuts, and dried fruit-nut-and-cereal snacks (e.g., “trail mixes”) are classified here. Chocolate-covered nuts are classified in 05.1.4.

**15.3 Snacks - fish based:**

This describes savoury crackers with fish flavouring. Dried fish *per se* that may be consumed as a snack is assigned to food category 09.2.5, and dried meat snacks (e.g., beef jerky, pemmican) are assigned to food category 08.3.1.2.

**16.0 COMPOSITE FOODS – FOODS THAT COULD NOT BE PLACED IN CATEGORIES 01 – 15:**

Includes prepared or composite dishes in which additives are used in addition to those present from carry-over from the ingredients. For example, an additive that is used as an ingredient in a meat pie, but not in any of its ingredients (e.g., in the crust) is reported in this category. Examples of composite dishes include: prepared dinners (e.g., frozen entrees), casseroles, mincemeat and snack dips (e.g., onion dip).

<sup>121</sup> *OIV Lexique de la Vigne*.

<sup>122</sup> See also: Glossary of Portuguese Terms at: [www.bar-do-binho.com/help.htm](http://www.bar-do-binho.com/help.htm)

<sup>123</sup> *Alexis Lichinne's New Encyclopedia of Wine and Spirits*, 3<sup>rd</sup> Ed. See also: [rain-tree.com/jurubeba.htm](http://rain-tree.com/jurubeba.htm), [www.florilegium.org/files/BEVERAGES/Clarea-d-Agua-art.html](http://www.florilegium.org/files/BEVERAGES/Clarea-d-Agua-art.html), and [wine.about.com/food/wine/library/types/bl\\_sangria.htm](http://wine.about.com/food/wine/library/types/bl_sangria.htm).



**Références croisées entre les aliments faisant l'objet d'une norme Codex et le Système de classification des aliments utilisé pour l'élaboration de la NGAA – Classé par numéro de norme Codex uniquement<sup>124</sup>**

Norme Codex n°	Titre de la norme Codex	Catégorie d'aliment
003-1995 Rév.1	Saumon en conserve	09.4
012-2001 Rév.2	Miel	11.5
013-1981	Tomates en conserve	04.2.2.4
014-1981	Pêches en conserve	04.1.2.4
015-1981	Pomelos en conserve	04.1.2.4
016-1981	Haricots verts et haricots beurre en conserve	04.2.2.4
017-2001 Rév. 1	Purée de pomme en conserve	04.1.2.4
018-1981	Maïs doux en conserve	04.2.2.4
019-1999	Norme générale pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles	02.1
032-1989 Rév. 1	Margarine	02.2.1.2
033-1989 Rév. 1	Huile d'olive	02.1.2
036-1995 Rév. 1	Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé	09.2.1
037-1995 Rév. 1	Crevettes en conserve	09.4
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (stérilisés)	04.2.2.4
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (fermentés)	04.2.2.7
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (y compris champignons séchés lyophilisés, granulés de champignons et poudres de champignons)	04.2.2.2
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (concentrés de champignons, poudres de concentrés de champignons et extraits de champignons)	04.2.2.6
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (comestibles)	04.2.1.1
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (surgelés)	04.2.2.1
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (produits dérivés)	04.2.2
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (salés, au vinaigre et dans l'huile végétale)	04.2.2.3
039-1981	Champignons comestibles séchés	04.2.2.2
040-1981	Chanterelles fraîches	04.2.1.1
041-1981	Petits pois surgelés	04.2.2.1
042-1987 Rév. 1	Ananas en conserve	04.1.2.4
044-1981	Nectars d'abricot, de pêche et de poire (conservés exclusivement par des procédés physiques)	14.1.3.1
045-1981	Jus d'orange (conservé exclusivement par des procédés physiques)	14.1.2.1
046-1981	Jus de pomelo (conservé exclusivement par des procédés physiques)	14.1.2.1
047-1981	Jus de citron (conservé exclusivement par des procédés physiques)	14.1.2.1
048-1981	Jus de pomme (conservé exclusivement par des procédés physiques)	14.1.2.1
049-1981	Jus de tomate (conservé exclusivement par des procédés physiques)	14.1.2.2
052-1981	Fraises surgelées	04.1.2.1
053-1981	Aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium	13.0
053-1981	Aliments pauvres en sodium (succédanés du sel)	12.2
055-1981	Champignons de couche en conserve	04.2.2.4
056-1981	Asperges en conserve	04.2.2.4
057-1981	Concentrés de tomates traités (pâte de tomate)	04.2.2.6
057-1981	Concentrés de tomates traités (purée de tomate)	04.2.2.5

<sup>124</sup> Utilise le SCA révisé par le CCFAC à sa trente-troisième session et les aliments faisant l'objet d'une norme Codex adoptés par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session.

Norme Codex n°	Titre de la norme Codex	Catégorie d'aliment
058-1981	Petits pois en conserve	04.2.2.4
059-1981	Prunes en conserve	04.1.2.4
060-1981	Framboises en conserve	04.1.2.4
061-2001 Rév. 1	Poires en conserve	04.1.2.4
062-1981	Fraises en conserve	04.1.2.4
063-1981	Concentré de jus de pomme (conservé exclusivement par des procédés physiques)	14.1.2.3
064-1981	Concentré de jus d'orange (conservé exclusivement par des procédés physiques)	14.1.2.3
066-1987 Rév. 1	Olives de table	04.2.2.3
067-1981	Raisins	04.1.2.2
068-1981	Mandarines en conserve	04.1.2.4
069-1981	Framboises surgelées	04.1.2.1
070-1995 Rév. 1	Thon et bonite en conserve	09.4
072-1981	Préparations pour nourrissons	13.1.1
073-1981	Aliments diversifiés de l'enfance ("baby foods")	13.2
074-1991	Aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge	13.2
075-1981	Pêches surgelées	04.1.2.1
076-1981	Myrtilles surgelées	04.1.2.1
077-1981	Epinards surgelés	04.2.2.1
078-1981	Cocktail de fruits en conserve	04.1.2.4
079-1981	Confitures et gelées	04.1.2.5
080-1981	Marmelade d'agrumes	04.1.2.5
081-1981	Pois secs trempés en conserve	04.2.2.4
082-1981	Jus de raisin (conservé exclusivement par des procédés physiques)	14.1.2.1
083-1981	Concentré de jus de raisin (conservé exclusivement par des procédés physiques)	14.1.2.3
084-1981	Concentré sucré de jus de raisin du type Labrusca (conservé exclusivement par des procédés physiques)	14.1.2.3
085-1981	Jus d'ananas (conservé exclusivement par des procédés physiques)	14.1.2.1
086-2001 Rév. 1	Beurres de cacao	05.1.3
087-1981	Chocolat	05.1.4
088-1991 Rév. 1	"Corned Beef"	08.3.2
089-1991 Rév. 1	"Luncheon Meat"	08.3.2
090-1995 Rév. 1	Chair de crabe en conserve	09.4
092-1995 Rév. 1	Crevettes surgelées	09.2.1
094-1995 Rév. 1	Sardines et produits du type sardines en conserve	09.4
095-1995 Rév. 1	Langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés	09.2.1
096-1991 Rév. 1	Jambon cuit	08.2.2
097-1991 Rév. 1	Epaule de porc cuite	08.2.2
098-1991 Rév. 1	"Chopped Meat"	08.3.2
099-1981	Macédoine de fruits tropicaux en conserve	04.1.2.4
101-1981	Nectar non pulpeux de cassis (conservé exclusivement par des procédés physiques)	14.1.3.1
103-1981	Myrtilles américaines surgelées	04.1.2.1
104-1981	Poireaux surgelés	04.2.2.1
105-2001 Rév. 1	Poudres de cacao (cacaos) et préparations sèches à base de cacao et de sucre	05.1.1
108-1997 Rév. 1 (Amendé en 2001)	Eaux minérales naturelles	14.1.1.1
110-1981	Brocolis surgelés	04.2.2.1
111-1981	Choux-fleurs surgelés	04.2.2.1
112-1981	Choux de Bruxelles surgelés	04.2.2.1
113-1981	Haricots verts et haricots beurre surgelés	04.2.2.1
114-1981	Pommes de terre frites surgelées	04.2.2.1

Norme Codex n°	Titre de la norme Codex	Catégorie d'aliment
115-1981	Cornichons (concombres) en conserve	04.2.2.3
116-1981	Carottes en conserve	04.2.2.4
117-2001 Rév. 2	Bouillons et consommés	12.5
119-1995 Rév. 1	Poisson en conserve	09.4
120-1981	Jus de cassis (conservé exclusivement par des procédés physiques)	14.1.2.1
121-1981	Concentré de jus de cassis (conservé exclusivement par des procédés physiques)	14.1.2.3
122-1981	Nectars pulpeux de certains petits fruits (conservés exclusivement par des procédés physiques)	14.1.3.1
129-1981	Abricots en conserve	04.1.2.4
130-1981	Abricots secs	04.1.2.2
131-1981	Pistaches non décortiquées	04.2.1.1
132-1981	Maïs en grains entiers surgelé	04.2.2.1
132-1981	Maïs en épi surgelé	04.2.2.1
134-1995 Rév. 1	Nectars de certains agrumes (conservés exclusivement par des procédés physiques)	14.1.3.1
135-1989 Rév. 1	Minarine	02.2.2
138-1983	Concentré de jus d'ananas (conservé exclusivement par des procédés physiques)	14.1.2.3
139-1983	Concentré de jus d'ananas additionné d'agents de conservation et destiné à l'industrie	14.1.2.3
140-1983	Carottes surgelées	04.2.2.1
141-2001 Rév. 1	Cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et tourteau de cacao	05.1.1
142-1983	Chocolat composé et chocolat fourré	05.1.4
143-1985	Dattes (enrobées)	04.1.1.2
143-1985	Dattes (fraîches)	04.1.1.1
144-1985	Choux palmistes (coeurs de palmier) en conserve	04.2.2.4
145-1985	Purée de châtaignes en conserve	04.2.2.4
147-1985	Confiserie au beurre de cacao	05.1.4
148-1985	Nectar de goyave (conservé exclusivement par des procédés physiques)	14.1.3.1
149-1985	Produits pulpeux liquides à base de mangue (conservés exclusivement par des procédés physiques)	14.1.3.1
150-1997 Rév. 1 (2 <sup>e</sup> Amend. 2001)	Sel de qualité alimentaire	12.1
151-1995 Rév. 1	Gari	04.2.2.7
152-1995 Rév. 1	Farine de blé	06.2
153-1995 Rév. 1	Maïs	06.1
154-1995 Rév. 1	Farine complète de maïs	06.2
155-1995 Rév. 1	Farine de maïs dégermé et gruau de maïs dégermé	06.2
156-1987	Préparations de suite	13.1.2
159-1987	Mangues en conserve	04.1.2.4
160-1987	Chutney de mangue	04.1.2.6
161-1989	Nectars de fruits (conservés exclusivement par des procédés physiques)	14.1.3.1
163-1987	Gluten de blé	12.9
164-1989	Jus de fruits (conservés exclusivement par des procédés physiques)	14.1.2.1
165-1995 Rév. 1	Blocs surgelés de filets de poisson, chair de poisson hachée et mélanges de filet de chair de poisson hachée	09.2.1
166-1995 Rév. 1	Bâtonnets, portions et filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire	09.2.2
167-1995 Rév. 1	Poissons salés et poissons salés séchés de la famille des Gadidés	09.2.5
168-1987	Mayonnaise	12.6.1
169-1995 Rév. 1	Mil chandelle en grains entiers et décortiqués	06.1
170-1995 Rév. 1	Farine de mil chandelle	06.2
171-1995 Rév. 1	Certains légumes secs	04.2.1.1
172-1995 Rév. 1	Sorgho en grains	06.1

Norme Codex n°	Titre de la norme Codex	Catégorie d'aliment
173-1995 Rév. 1	Farine de sorgho	06.2
174-1989	Matières protéiques végétales	12.9
175-1989	Matières protéiques de soja	12.9
176-1995 Rév. 1	Farine comestible de manioc	06.2
177-1991	Noix de coco râpée desséchée	04.1.2.2
178-1995 Rév. 1	Semoule et farine de blé dur	06.2
179-1991	Jus de légumes (conservé exclusivement par des procédés physiques)	14.1.2.2
181-1991	Préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants	13.4
182-1999	Ananas	04.1.1.1
183-2001 Rév. 1	Papayes	04.1.1.1
184-1993	Mangues	04.1.1.1
185-1993	Nopals	04.2.1.1
186-1993	Figues de Barbarie	04.2.1.1
187-1993	Caramboles	04.1.1.1
188-1993	Maïs nain	04.2.1.1
189-1993	Ailerons de requin séchés	09.2.5
190-1995	Filets de poisson surgelés	09.2.1
191-1995	Calmars et encornets crus surgelés	09.1.2
196-1995	Litchis	04.1.1.1
197-1995	Avocats	04.2.1.1
198-1995	Riz	06.1
199-1995	Blé et blé dur	06.1
200-1995	Arachides	04.2.1.1
201-1995	Avoine	06.1
202-1995	Couscous	06.1
203-1995	Préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible	13.4
204-1997	Mangoustans	04.1.1.1
205-1997	Bananes	04.1.1.1
207-1999	Laits en poudre et crème en poudre	01.5.1
208-1999	Fromages en saumure	01.6.2.1
(Amendé en 2001)		
210-1999	Huiles végétales portant un nom spécifique	02.1.2
(Amendé en 2001)		
211-1999	Graisses animales portant un nom spécifique	02.1.3
212-2001 Rév. 1	Sucres (sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, fructose)	11.1.1
212-2001 Rév. 1	Sucres (sucre en poudre et dextrose en poudre)	11.1.2
212-2001 Rév. 1	Sucres (sirop de glucose, glucose déshydraté, sucre brun, sucre de canne brut)	11.1.3
212-2001 Rév. 1	Sucres (sucre blanc de plantation ou d'usine)	11.1.5
213-2001 Rév. 1	Limes	04.1.1.1
214-1999	Pamplemousses ( <i>Citrus grandi</i> )	04.1.1.1
215-1999	Goyaves	04.1.1.1
216-1999	Chayottes	04.1.1.1
217-1999	Limes mexicaines	04.1.1.1
218-1999	Gingembre	04.2.1.1
219-1999	Pomelos ( <i>Citrus paradisi</i> )	04.1.1.1
220-1999	Longanes	04.1.1.1
A-01-1999	Beurre	02.2.1.1
A-02-1999	Produits à base de matières grasses laitières	02.1.1
A-03-1999	Laits concentrés	01.3.1
A-04-1999	Laits concentrés sucrés	01.3.3
A-06-1999 Rév. 1	Fromage (affiné, y compris affiné aux moisissures)	01.6.2.1
(Amendé en 2001)		
A-06-1999 Rév. 1	Fromage (non affiné, y compris fromage frais) – VOIR AUSSI CXSN	01.6.1

Norme Codex n°	Titre de la norme Codex	Catégorie d'aliment
(Amendé en 2001)	XXX-2001	
A-07-1999	Fromage de lactosérum	01.6.3
A-08a-1978	Fromage fondu et fromage fondu pour tartine portant un nom de variété	01.6.4.1
A-08b-1978	Fromage fondu et fromage fondu pour tartine	01.6.4.1
A-08c-1978	Préparations à base de fromage fondu	01.6.4.1
A-09-1976	Crème destinée à la consommation directe	01.4
A-09-1976	Crème destinée à la consommation directe (pasteurisée, demi-écrémée, double-crème)	01.4.1
A-09-1976	Crème destinée à la consommation directe (à fouetter, stérilisée, UHT ou ultrapasteurisée)	01.4.2
A-11a-1975	Yogourt (yaourt) et yogourt sucré (yaourt sucré)	01.2.1.1
A-11b-1975	Yogourt (yaourt) aromatisé et produits traités thermiquement après fermentation	01.7
A-15-1995	Poudres de sérum	01.8
A-18-2001 Rév. 1	Caséine alimentaire et produits dérivés	12.9
C-01-1966	Cheddar	01.6.2.1
C-03-1966	Danbo	01.6.2.1
C-04-1966	Edam	01.6.2.1
C-05-1966	Gouda	01.6.2.1
C-06-1966	Havarti	01.6.2.1
C-07-1966	Samsoe	01.6.2.1
C-09-1967	Emmental	01.6.2.1
C-11-1968	Tilsiter	01.6.2.1
C-13-1968	Saint-Paulin	01.6.2.1
C-15-1968	Provolone	01.6.2.1
C-16-1968	"Cottage Cheese", y compris le "Creamed Cottage Cheese"	01.6.1
C-18-1969	Coulommiers	01.6.2.1
C-31-1973	Fromage crémeux (Rahmfrischkase)	01.6.1
C-33-1973	Camembert	01.6.2.1
C-34-1973	Brie	01.6.2.1
C-35-1978	Fromage à pâte extra-dure à râper	01.6.2.1
XXX-2001	Asperges	04.2.1.1
XXX-2001	Eaux potables en bouteilles/conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles)	14.1.1.2
XXX-2001	Physalis	04.1.1.1
XXX-2001	Croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques	09.2.5
XXX-2001	Kimchi	04.2.2.7
XXX-2001	Choux caraïbes	05.2.1.1
XXX-2001	Fromage non affiné, y compris le fromage frais	01.6.1
XXX-2001	Produits à base de gluten de blé, y compris le gluten de blé	12.9