

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

Point 8 de l'ordre du jour

CX/FA 25/55/11

Mars 2025

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-cinquième session

NORME SUR LA LEVURE DE BOULANGERIE

(ÉTAPE 4)

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

Les membres et observateurs du Codex qui souhaitent formuler des observations, à l'étape 3, sur le projet de norme sur la levure de boulangerie (**Annexe I**) doivent le faire conformément aux instructions figurant dans la lettre circulaire CL 2025/22-FA disponible sur la page Web du Codex/Lettres circulaires: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/en/>.

INTRODUCTION

1. Une nouvelle proposition de travail sur la levure de boulangerie a été soumise à la 44^e session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) pour discussion en novembre 2021. Sur la base des conclusions de la CAC44¹, la proposition a ensuite été soumise à la 53^e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA53) en 2023.
2. Lors de la réunion du CCFA53², la Chine a présenté le document de travail (CCFA53/CRD6), soulignant la nécessité d'établir une norme sur la levure. En réponse aux commentaires reçus, la Chine a proposé d'exclure la levure comestible du champ d'application et a suggéré de poursuivre les discussions sur le champ d'application pendant l'élaboration de la norme. Le CCFA53 est convenu de demander à la Chine, à la France et à d'autres membres intéressés de préparer un nouveau document de travail qui serait inscrit à l'ordre du jour du CCFA54.
3. Lors du CCFA54³, la Chine, auteur du document de travail (CX/FA 24/54/12), au nom de la France, du Japon, de la Türkiye et de la Confédération des producteurs européens de levure (COFALEC), a présenté un document de travail révisé comprenant un document de projet. Après une discussion générale, le CCFA54 a noté le soutien général pour le nouveau travail proposé sur la levure de boulangerie; il a ensuite examiné le document de projet et a notamment amendé la définition du produit. Le CCFA54 est convenu de soumettre à la CAC47 le document de projet sur l'élaboration d'une norme sur la levure de boulangerie pour approbation, et a établi un groupe de travail électronique (GTE) présidé par la Chine et coprésidé par la France et la Türkiye pour préparer un avant-projet de norme sur la levure de boulangerie pour examen à sa prochaine session. Cette nouvelle proposition de travail a été approuvée par la CAC47.⁴

¹ REP21/CAC paragraphes 151-153

² REP23/FA paragraphes 191-195

³ REP24/FA paragraphes 153-164

⁴ REP24/CAC Appendix V and CX/CAC 24/47/7 Rev.1, Annexe I

MANDAT

4. La tâche principale du GTE était de préparer un avant-projet de norme sur la levure de boulangerie qui serait distribué pour commentaires à l'étape 3 et examiné par le CCFA55.

PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

5. En juillet 2024, le Secrétariat du Codex a distribué une invitation à tous les membres et observateurs du Codex à participer au GTE sur l'élaboration d'une norme sur la levure de boulangerie opérant sur le forum du Codex. Une participation a été réclamée par 23 membres et 4 observateurs.

6. Deux séries de commentaires ont été menées au sein du GTE. Le premier projet a été diffusé en novembre 2024, les commentaires devant être transmis avant décembre 2024. Des commentaires ont été reçus en réponse à cette première série de commentaires de la part de 3 membres (Canada, Japon, Türkiye) et d'un observateur (COFALEC). Le président et les coprésidents ont examiné les commentaires, révisé le projet de norme et l'ont rediffusé en janvier 2025, les commentaires étant attendus avant février 2025. Des commentaires ont été reçus en réponse à ce deuxième cycle de la part de 5 membres (Union européenne, France, Japon, Fédération de Russie, Türkiye) et de 2 observateurs (COFALEC, FIA).

7. Le président et les coprésidents du GTE ont examiné tous les retours et commentaires reçus des participants du GTE au cours des deux séries de consultations et en ont tenu compte dans toute la mesure du possible.

8. Un résumé complet et une analyse des commentaires reçus sont présentés dans le chapitre [ICI](#) et l'avant-projet de norme sur la levure de boulangerie est présenté à l'Annexe I.

RÉSUMÉ DE LA DISCUSSION

9. Le GTE a débattu des différents aspects de l'avant-projet de norme sur la levure de boulangerie et il y a eu un accord général sur la plupart des dispositions, à l'exception des suivantes qui nécessitent des discussions plus approfondies et qui ont été placées entre crochets :

- l'utilisation du terme [typiquement] dans la définition du produit comme moyen d'élargir le champ d'application de la norme à d'autres espèces de levures que *Saccharomyces cerevisiae* ;
- la valeur maximale de la teneur en eau de la levure émietlée ;
- l'indicateur de la teneur en azote et sa méthode de détection ; et
- l'exclusion des souches de micro-organismes génétiquement modifiés (OGM) dans la section 6 (hygiène alimentaire).

10. Les participants du GTE ont également débattu de la section 4 sur les additifs alimentaires. La déclaration contenue dans la section 4 est actuellement alignée sur les dispositions de la NGAA, car les tableaux 1 et 2 de la NGAA contiennent certains antioxydants et émulsifiants dans la FC 12.8 (levure et produits similaires), tandis que l'utilisation de tous les additifs du tableau 3 est autorisée sur une base générale. Toutefois, un membre a noté que les additifs des tableaux 1 et 2 étaient considérés comme technologiquement justifiés pour une utilisation dans la levure séchée uniquement. Il a également été suggéré de limiter l'utilisation des additifs du tableau 3 à certaines catégories fonctionnelles et de demander des informations sur la nécessité technologique de ces additifs.

CONCLUSION

11. Le GTE a achevé la préparation d'un avant-projet de norme sur la levure de boulangerie conformément à son mandat. L'avant-projet de norme est joint à l'annexe I pour examen par le CCFA55.

RECOMMANDATION

12. Le CCFA55 est invité à examiner l'avant-projet de norme sur la levure de boulangerie figurant à l'annexe I, en vue de le faire passer par la procédure par étapes du Codex.

AVANT-PROJET DE NORME SUR LA LEVURE DE BOULANGERIE

(Étape 4)

1. CHAMP D'APPLICATION

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

2. DESCRIPTION**2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

2.1.1 La levure de boulangerie désigne un type de champignon unicellulaire **[typiquement]** appartenant à l'espèce *Saccharomyces cerevisiae*. Elle est produite par la multiplication de souches pures et est utilisée comme agent biologique de levage dans les applications de boulangerie, avec pour fonction principale de produire du dioxyde de carbone et des arômes. Il ne s'agit pas d'un produit prêt à être consommé.

2.1.2 La levure fraîche est un type de levure de boulangerie à forte teneur en eau, obtenue par séparation et d'autres procédés tels que la compression.

2.1.3 La levure sèche est obtenue en retirant l'eau de la levure fraîche et en la séchant jusqu'à ce qu'elle ait une faible teneur en eau afin de maintenir une faible activité métabolique.

2.2 TYPES

Selon l'aspect du produit, la levure de boulangerie est classée en deux types:

2.2.1 LAIT FRAIS

La levure fraîche est un solide ou un liquide blanc laiteux à brun jaunâtre, à l'odeur unique, qui peut se présenter sous trois formes principales :

- (a) Levure en bloc ou levure comprimée, qui se présente sous la forme d'un bloc. La texture ou la consistance est caractérisée par une grande plasticité, permettant le pétrissage et la déformation sans rupture, ou est friable, se brisant facilement en petits fragments.
- (b) Levure granulée ou émiettée, qui doit se présenter sous forme de petits granulés.
- (c) Levure liquide ou levure en crème, qui est une suspension liquide de cellules de levure dans l'eau avec une texture semblable à celle de la crème.

2.2.2 LEVURE SÈCHE

La levure sèche est une particule ou un granulé de couleur ivoire, à l'odeur unique. La levure sèche peut être classée en deux types.

- (a) La levure sèche active est réhydratée pour la réactiver dans de l'eau tiède avant utilisation. Les particules sont en forme de bâtonnets ou d'aspect sphérique, avec un diamètre de 0,2 mm ~ 3 mm.
- (b) La levure instantanée ou la levure sèche active instantanée est utilisée de manière à pouvoir être ajoutée directement à la farine pendant le mélange, sans étape de réhydratation dans l'eau. Le produit consiste en des particules cylindriques poreuses d'un diamètre d'environ 0,5 mm et d'une longueur pouvant atteindre quelques millimètres.

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

Pour la production de ce document, la composition suivante s'applique.

- (a) Levure telle que définie à la section 2.

3.2 FACTEURS DE QUALITÉ**3.2.1 HUMIDITÉ**

La teneur en eau de la levure fraîche et de la levure sèche est très variable, en fonction de la formulation du produit - levure en bloc, levure granulée, levure liquide - et des exigences en matière de performance de fermentation et de consistance/plasticité. Elle doit être conforme aux exigences du tableau 1.

Tableau 1

Les types	Humidité (%, w/w)
Levure en bloc / levure comprimée	61~74
Levure granulée / levure crumble	60~72 [60~70]
Levure liquide / levure en crème	71~86
Levure sèche active/levure sèche instantanée	2~10

3.2.2 pH

Cette mesure de la valeur du pH est surtout nécessaire pour la levure liquide ou la levure en crème. Les valeurs de pH typiques se situent entre 3 et 7,5.

[3.2.3 Teneur en azote]

[La teneur en azote de la matière sèche est généralement de 8,0 % ± 1,5 % pour la levure de boulangerie fraîche et de 7,5 % ± 1,5 % pour la levure de boulangerie sèche].

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antioxydants et les émulsifiants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* dans la catégorie 12.8 (levures et produits similaires) ou **[les additifs]** énumérés dans le tableau 3 de la NGAA peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires conformes à la présente norme.

5. CONTAMINANTS

Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995).

6. HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- 6.1** Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et à d'autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.
- 6.2** Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux denrées alimentaires* (CXG 21-1997).

[6.3 Les *Saccharomyces cerevisiae* utilisés comme cultures starter devraient être des micro-organismes inoffensifs et non des OGM].

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent.

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être «levure de boulangerie» ou «levure» ou être étiqueté avec le nom correspondant décrit au point 2.2.

D'autres noms peuvent être utilisés conformément à la loi et aux usages du pays dans lequel le produit est vendu et de manière à ne pas induire les consommateurs en erreur.

7.2 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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

8. EMBALLAGE, TRANSPORT ET STOCKAGE

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

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE⁵

Facteurs de qualité	Analyse	Principe	Type
Humidité pour la levure fraîche	AOAC 961.06	Gravimétrie	I
Humidité pour la levure sèche	AOAC 960.18		I
pH	ISO 11289	Electrométrie	I
<u>[Teneur en azote]</u>	<u>[ISO 1871]</u>	<u>[Titrimétrie, Kjeldahl]</u>	<u>[IV]</u>

⁵ Les méthodes d'analyse seront incluses dans la norme CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera le tableau:

"Pour vérifier la conformité à la présente norme, il convient d'utiliser les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999) en rapport avec les dispositions de la présente norme.

LISTE DES PARTICIPANTS AU GTE

Les membres
Belgique
Canada
Chine
Égypte
Union européenne
France
Honduras
Inde
Indonésie
Iran
Iraq
Japon
Mexique
Panama
Pologne
République de Corée
Fédération de Russie
Arabie saoudite
Singapour
Afrique du Sud
Türkiye
Émirats arabes unis
États-Unis d'Amérique

Observateurs
Confédération des producteurs européens de levure (COFALEC)
Fédération des industries européennes des ingrédients alimentaires spécialisés (EU Specialty Food Ingredients)
Industrie alimentaire en Asie (FIA)
Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)