

# commission du codex alimentarius **F**



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 5 (b) de l'ordre du jour

CX/FA 08/40/6  
Novembre 2007

## PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarantième session

Beijing, Chine, 21-25 avril 2008

### AVANT-PROJET DE RÉVISION DU SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS DE LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

(N11-2007)

A l'étape 3

préparé par l'Indonésie avec l'assistance du Brésil, du Canada, de la Communauté européenne, de l'Inde, du Japon, de la Malaisie, de la République de Corée, des Philippines, des Etats-Unis d'Amérique et IDF).

Les gouvernements et les organisations internationales au statut d'observateur dans la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent soumettre des observations à l'étape 3 sur l'avant-projet de révision du système de classification des aliments de la norme générale pour les additifs alimentaires sont invités à les faire parvenir **au plus tard le 31 janvier 2008** au Secrétariat, Comité du Codex sur les additifs alimentaires, Institut national de nutrition et de la sécurité alimentaire, Chine CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, Chine (Télécopie: +861067711813; ou **de préférence** par courriel : [secretariat@ccfa.cc](mailto:secretariat@ccfa.cc), et d'en adresser une copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (Télécopie: +3906 5705 4593; ou **de préférence** par courriel : [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org)).

## INTRODUCTION

1. La 39<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) est convenu de renvoyer un projet de document proposant une nouvelle activité sur la révision du système de classification d'aliments de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) à la 59<sup>ème</sup> session du Comité exécutif pour le compte-rendu et pour approbation lors de la 30<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC). Le Comité est également convenu que, soumis à l'approbation d'une nouvelle activité par la Commission, un groupe électronique dirigé par l'Indonésie, travaillant en anglais, préparerait un avant-projet de révision du système de classification des aliments de la NGAA, en vue de sa distribution pour commentaires à l'étape 3 et son examen à l'étape 4 lors de la 40<sup>ème</sup> session du CCFA (ALINORM 07/30/12, para. 118). Le Brésil, le Canada, la Chine, la Communauté européenne, l'Inde, le Japon, la Malaisie, la République de Corée, les Philippines ainsi que les Etats-Unis d'Amérique ont exprimé leur volonté de participer au groupe de travail électronique.

2. Lors de la 30<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius, la Commission a approuvé, en tant que nouvelle activité, l'avant-projet pour la révision du système de classification des aliments (FCS) de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) (N11-2007; ALINORM 07/30/REP, Annexe VII).

3. L'objectif de cette nouvelle activité est double: 1) examiner la révision du système de classification des aliments de la NGAA de sorte que les catégories d'aliments actuelles qui comprennent des produits à base de soja (06.8, produits à base de soja (à l'exception des produits à base de soja de la catégorie d'aliments 12.9 ainsi que les produits fermentés à base de soja de la catégorie d'aliments 12.10), 12.9 (produits protéiques), et 12.10 (produits fermentés à base de soja )) soient réassignées à des sous catégories d'aliments à base de soja plus appropriées au sein de la hiérarchie du système de classification d'aliments 2) d'éclaircir les implications existantes sur la catégorie d'aliments 02.2.1.2 (Margarine et produits analogues) à la lumière de la révocation des normes du Codex pour la margarine (CODEX STAN 32-1981) et pour la minarine (CODEX STAN 135-1981) ainsi que l'adoption du projet de norme pour les spécialités laitières à tartiner et mélanges de produits à tartiner lors de la 30<sup>ème</sup> session du CAC (ALINORM 07/30/REP, para. 203 et Annexes IV (Partie 1) et VI).

4. Il existe quatre parties dans ce document qui évaluent cette mise à l'ordre:

- Partie I: Système de classification des aliments – Révision des titres et des descripteurs
- Partie II : Révision importante de l'Appendice au tableau 3 de la NGAA
- Partie III: Modifications importantes des normes de produits du Codex
- Part IV: Modifications importantes apportées au NGAA

#### **Vue générale des commentaires reçus**

5. Le préambule de la NGAA (Section 5 CODEX-STAN 192-1995) stipule que “ Les descripteurs des catégories d'aliments ne constituent pas des désignations légales de produits et ne sont pas destinés à des fins d'étiquetage.” Toutefois, le CCFA lors de sa 39<sup>ème</sup> session a noté un point non résolu à propos de l'emploi des termes de “lait” et “fromage” dans les titres et les descripteurs des catégories d'aliments 06.8.1, 06.8.2, 06.8.3, et 06.8.7 pour les aliments à base de soja, étant donné que ces termes ne sont pas en accord avec les termes employés dans les normes du Codex pertinentes à cet égard (ALINORM 07/30/12, para. 115), tandis que les termes “lait” et “fromage” sont communément associés à des aliments couverts par ces catégories d'aliments. L'emploi des termes “lait” et “fromage” est basé sur leur usage historique et commun analogue à l'emploi du terme “lait” dans “lait de noix de coco” et le terme de “beurre” dans “le beurre de cacao”.

6. Le Brésil et la Malaisie ont exprimé leur inquiétude en ce qui concerne l'absence d'une catégorie d'aliments pour les produits composés principalement de protéines qui sont dérivés des graines de soja. Une nouvelle catégorie d'aliments, **06.8.8. Autres produits protéiques à base de soja**, a été créée pour inclure ces produits.

7. Le Brésil, le Canada, et les Etats-Unis d'Amérique ont exprimé leur inquiétude en ce qui concerne l'emploi du terme "lait" dans les titres et les descripteurs des catégories d'aliments 06.8.1, 06.8.2, et 06.8.3, et l'emploi du terme “fromage” dans le titre de la catégorie d'aliments 06.8.7. L'emploi de tels termes, ainsi qu'il en a été discuté lors de la 39<sup>ème</sup> session du CCFA ne serait pas pertinent avec la Norme générale du Codex sur l'emploi des termes laitiers (CODEX STAN 206-1999). Bien que la législation nationale autorise la référence au "lait de soja " et “le fromage à base de soja,” le système de classification des aliments est destiné à un usage global et par conséquent, des termes tels que "boisson au soja" et "caillé de soja fermenté," avec l'aide de l'annexe B - Partie II (descripteurs de la catégorie d'aliments), sont suffisamment clairs pour un emploi avec la NGAA et n'entraîneraient pas la confusion en ce qui concerne les types de produits alimentaires destinés à correspondre à chaque catégorie.

#### **PARTIE I: SYSTEME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS – REVISION DES TITRES ET DES DESCRIPTEURS**

8. Les propositions relatives à la révision des titres et des descripteurs pour les émulsions grasses principalement du type eau dans l'huile et pour les catégories d'aliments pour les produits alimentaires à base de soja sont fournies ci-dessous.

9. Les propositions concernant les catégories d'émulsion grasse dans 02.2. (émulsions grasses principalement du type eau dans l'huile) sont destinées à être prises en compte pour ce qui suit:

- La révocation des normes du Codex pour la margarine (CODEX STAN 32-1981) et pour la minarine (CODEX STAN 135-1981);

- L'adoption finale de la norme du Codex pour les spécialités laitières à tartiner et mélanges de produits à tartiner (CODEX STAN 256-2007; catégorie d'aliments 02.2.2);
- La norme du Codex pour les émulsions grasses laitières (CODEX STAN 253-2006); et
- La norme du Codex pour le beurre (CODEX STAN A-1-1971).

10. Les propositions relatives aux aliments à base de soja sont dérivées de celles fournies dans CX/FA 07/39/11.

11. Les révocations des normes Codex pour la margarine et pour la minarine furent une conséquence directe de l'adoption de la norme Codex pour les spécialités laitières à tartiner et mélanges de produits à tartiner. Les aliments se conformant à ces normes révoquées sont maintenant couverts par la nouvelle norme. En outre, les champs des produits alimentaires se conformant aux normes Codex pour les émulsions grasses laitières et pour les spécialités laitières à tartiner et mélanges de produits à tartiner bien que très similaires, diffèrent toutefois principalement dans leur source de gras, laitière contre non laitière respectivement. La norme Codex pour les spécialités laitières à tartiner et mélanges de produits à tartiner comprend des produits dont le contenu en graisse est partiellement dérivé de la matière grasse du lait. Par conséquent, si elle était implantée la proposition simplifierait les catégories d'aliments dans 02.2 en ayant uniquement deux sous catégories: Beurre (02.2.1) et Spécialité laitière à tartiner (02.2.2).

12. Seules les catégories alimentaires qui concernent les émulsions grasses et les aliments à base de soja pour lesquelles la révision du titre de la catégorie alimentaire ou du descripteur de la catégorie alimentaire a été proposée sont fournies dessous. Les propositions révisées sont indiquées ci-après. En ce qui concerne les titres et les descripteurs des catégories alimentaires, les retraits proposés sont notés avec un texte ~~barré~~ et les amendements proposés sont notés en texte **gras**. Suite à la longueur et à la complexité des descripteurs des catégories d'aliments, les descripteurs proposés pour les catégories d'aliments nouvellement réassignées dans 06.8, 12.9 et 12.10 sont indiquées en texte **gras** uniquement; ces descripteurs, ainsi qu'ils apparaissent actuellement, ne *sont* pas indiqués en texte barré. Enfin les numéros de notes de bas de page ont été révisés, comme cela est approprié.

### **Révision des titres des catégories d'aliments**

02.2 Emulsions grasses principalement du type eau dans l'huile

02.2.1 ~~Emulsions contenant au moins 80 pour cent de matières grasses~~ **Beurre**

02.2.1.1 ~~Beurre et beurre concentré~~

02.2.1.2 ~~Margarine et produits analogues~~

02.2.1.3 ~~Mélanges de beurre et de margarine~~

02.2.2 ~~Emulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses~~ **Emulsions grasses**

04.2.2.3 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce **de soja**

04.2.2.7 Produits fermentés à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) ou d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté ou ~~catégorie 12.10~~ **catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3**

06.8 ~~06.8 Produits à base de soja (à l'exclusion des épices et des condiments à base de soja de la catégorie 12.9) et des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10)~~

**06.8.1 Boissons à base de soja**

**06.8.2 Film de boisson à base de soja**

**06.8.3 Caillé de soja (tofu)**

**06.8.4 Caillé de soja semi déshydraté**

**06.8.4.1. Caillé de soja semi déshydraté en sauce cuite épaisse**

**06.8.4.2 Caillé de soja semi déshydraté frit**

**06.8.4.3 Caillé de soja semi déshydraté, autre que les catégories alimentaires 06.8.4.1 et 06.8.4.2**

**06.8.5 Caillé de soja déshydraté (kori tofu)**

**06.8.6 Sojas fermentés (par ex. natto, tempe)**

**06.8.7 Caillé de soja fermenté**

**06.8.8 Autres produits protéiques de soja**

12.0 ——— 12.0 Sels, épices, potages, sauces, salades, produits protéinés (y compris les produits aux protéines de soja) et produits à base de soja fermenté:

**12.9 Epices et condiments à base de soja**

**12.9.1. Pâte de soja fermenté (par ex. miso)**

**12.9.2 Sauce de soja**

**12.9.2.1 sauce fermentée de soja**

**12.9.2.2 Sauce de soja non fermentée**

**12.9.2.3 Autre sauce de soja**

~~12.9~~ **12.10 Produits protéiques autres qu'à partir de soja**

~~12.9.1~~ produits protéiques à base de soja

~~12.9.1.1~~ boisson à base de soja

~~12.9.1.2~~ film de boisson à base de soja

~~12.9.1.3~~ Autres produits protéiques à base de soja (y compris sauce de soja non fermentée)

~~12.9.2~~ Caillé de soja frais (tofu)

~~12.9.3~~ Caillé de soja semi déshydraté

~~12.9.3.1~~ Caillé de soja semi déshydraté en sauce cuite épaisse

~~12.9.3.2~~ Caillé de soja semi déshydraté frit

~~12.9.3.3~~ Caillé de soja semi déshydraté, autre que les catégories alimentaires 12.9.3.1 et 12.9.3.2

~~12.9.4~~ Caillé de soja déshydraté (kori tofu)

~~12.9.5~~ Autres produits protéiques

~~12.10~~ ——— Produits à base de soja fermenté

~~12.10.1~~ Sojas fermentés (par ex. natto)

~~12.10.2~~ Caillé de soja fermenté (fromage de soja)

~~12.10.3~~ Pâte de soja fermenté (par ex. miso)

~~12.10.4~~ Sauce de soja fermentée

### **Révision des descripteurs des catégories d'aliments**

02.2 Émulsions grasses principalement du type eau dans l'huile:

Inclut tous les produits émulsifiés à l'exception des contreparties à base de matières grasses des produits laitiers et des desserts laitiers.

~~02.2.1 Emulsions contenant au moins 80% de graisse :~~

~~Inclut tous les produits non dégraissés Leurs contreparties allégées en graisse se trouvent dans 02.2.2.~~

**02.2.1 Beurre:**

Le beurre est un produit gras consistant en une émulsion principalement du type eau dans l'huile dérivée exclusivement du lait et/ou produits obtenus à partir du lait.<sup>1</sup>

**02.2.1.2 Margarine et produits analogues:-**

La margarine est une émulsion étalable ou fluide du type eau dans l'huile produite principalement pour les matières grasses et huiles anhydres.<sup>2</sup>

**02.2.1.3 Mélanges de beurre et de margarine:-**

~~Les mélanges de beurre et de margarine sont des mélanges de beurre (matière grasse de lait) et de margarine (matières grasses et huiles anhydres).~~

**02.2.2 Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses:**

Inclut **émulsions grasses (émulsions principalement du type eau et matières grasses et huiles anhydres), émulsions grasses laitières (émulsions principalement du type eau dans matière grasse du lait), et mélanges de produits à tartiner (mélanges de produits à tartiner avec des quantités élevées de matière grasse de lait**<sup>3</sup> ~~les produits analogues à teneur réduite en matière grasse du beurre, de la margarine, et de leurs mélanges. Inclut~~ **Les exemples incluent la margarine (une émulsion type eau dans l'huile étalable ou fluide produite principalement à partir de matières grasses et huiles anhydres )**; les produits dérivés du beurre (par exemple, « butterine,» un mélange tartinable de beurre avec des huiles végétales)<sup>4</sup>. **Les mélanges de beurre et de margarine ; et** ~~Inclut~~ la minarine (une émulsion à tartiner du type eau dans huile produite essentiellement à partir d'eau et de graisses et d'huiles comestibles d'origine non exclusivement laitière<sup>5</sup>). Inclut aussi ~~les pâtes à tartiner d'origine laitière (produits à teneur réduite en matières grasses obtenus à partir de matière grasse laitière (par exemple, graisse de lait), et d'autres pâtes à tartiner à teneur réduite en matière grasse obtenues à partir de~~ **ou** graisses animales ou végétales, **y compris les contreparties allégées en beurre, margarine, et leurs mélanges** (par exemple, beurre trois-quarts gras, margarine trois-quarts gras, ou mélanges beurre margarine trois-quarts gras).

04.2.2.3 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de **soja**.

Produits préparés par traitement de légumes crus dans une solution saline, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté. Les légumes fermentés, qui sont un type de produit saumuré, sont compris dans la catégorie 04.2.2.7. Les produits à base de soja fermenté sont classés dans la catégorie ~~12.10~~ **06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3** Exemples: chou saumuré, cornichons, olives, oignons saumurés, champignons dans l'huile, coeurs d'artichauts marinés, achards et **picalilli**. Exemples de légumes saumurés de type oriental: *tsukemono* tels que légumes saumurés à base de son de riz (*nuka-zuke*), légumes saumurés koji (*koji-zuke*), légumes conservés dans la lie de saké (*kasu-zuke*), légumes au vinaigre miso (*miso-zuke*), légumes conservés à la sauce de **soja** (*shoyu-zuke*), légumes au vinaigre (*su-zuke*) et légumes saumurés (*shio-zuke*). Autres exemples: gingembre saumuré, ail saumuré et piments saumurés.

04.2.2.7 Produits fermentés à base de légumes (y compris champignons et racines, tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté ~~12.10~~ **06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3:**

Les légumes fermentés sont un type de produit saumuré, obtenu par l'action de ferments lactiques, en général en présence de sel<sup>6</sup>. Les produits à base de légumes fermentés de type oriental sont obtenus en séchant les légumes à l'air et en les exposant aux températures ambiantes afin que les micro-organismes puissent se

<sup>1</sup> Norme Codex pour le beurre (CODEX STAN A-01-1971).

<sup>2</sup> Norme Codex pour la margarine (CODEX STAN 032-1981).

<sup>3</sup> Norme Codex pour les émulsions grasses laitières (CODEX STAN 253-2006); et la norme Codex pour les spécialités laitières à tartiner et mélanges de produits à tartiner (CODEX STAN 256-2007).

<sup>4</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 395.

<sup>5</sup> Norme Codex pour la minarine (CODEX STAN 135-1981).

<sup>6</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 572-576.

développer; les légumes sont ensuite scellés en milieu anaérobie, avec adjonction de sel (pour générer l'acide lactique), d'épices et d'assaisonnement.<sup>7</sup> Exemples: pâte de piment rouge, produits à base de légumes fermentés (certains tsukemono autres que ceux de la catégorie 04.2.2.3), kimchi (préparation à base de choux chinois et de légumes) et choucroute (chou fermenté). Sont exclus les produits à base de soja fermenté (~~natto~~, fromage de soja, ~~miso~~ et sauce de soja fermenté) qui entrent dans la catégorie 12.10 qui se trouvent dans les catégories d'aliments **06.8.6 (fèves de soja fermentées (ex. *natto* et *tempe*))**, **06.8.7 (grains de fèves de soja fermentées)**, **12.9.1 (pâtes de soja fermentées, par ex. *miso*)**, **12.9.2.1 (sauce de soja fermentée)**, et **12.9.2.3 (autre sauce de soja fermentée)**.

06.8 Produits à base de soja (à l'exclusion des épices et des condiments à base de soja de la catégorie d'aliments 12.9) ainsi que les produits fermentés à base de soja de la catégorie d'aliments 12.10):

Comprend des fèves de soja congelées et séchées, des fèves de soja, cuites ou frites, ou des produits fermentés de fèves de soja, et des produits à base de caillebotte de soja, etc.

**06.8.1 Boissons à base de soja**

Les produits préparés à partir de graines de soja séchées qui sont imbibées d'eau, écrasées en purée, ~~diluées dans l'eau~~, bouillies et égouttées, ou préparés à partir de farine de soja, de concentré de soja, ou isolat de fèves de soja. Les boissons à base de soja doivent être consommées en tant que telles, ou utilisées pour préparer d'autres produits à base de soja, comme ceux dans les catégories d'aliments **06.8.2 (film de boisson à base de soja)**, **06.8.3 (caillé de soja (tofu))**, **06.8.4 (caillé de soja semi déshydraté)**, et **06.8.5 (Caillé de soja déshydraté (kori tofu))**.<sup>8, 9, 10</sup> Cela inclut aussi des produits protéiques à base de soja tels que les boissons en poudre à base de soja, vendues en l'état pour être reconstituées, ou comme un mélange contenant un coagulant que le consommateur peut reconstituer pour préparer un tofu mou maison.<sup>8, 11</sup>

**06.8.2 Film de boisson à base de soja :**

Film séché formé à la surface du lait de soja qui bout. Il peut être passé à la friture ou ramolli dans de l'eau avant d'être utilisé dans des potages ou des aliments pochés. Il est également connu sous le nom de *fuzhu* or *yuba*.<sup>11, 12, 13</sup>

**06.8.3 Caillé de soja (tofu):**

Le caillé de soja est préparé à partir de graines de soja séchées et imbibées d'eau, écrasées en purée, diluées et égouttées pour produire des boissons à base de soja, dont on fait ensuite une caillebotte avec un coagulant, ~~dont on sépare le lactosérum~~, que l'on place dans un moule, et que l'on presse légèrement. Lorsque le tofu est prêt, il est immergé dans l'eau et coupé. Les caillebottes de soja peuvent avoir différentes textures (par ex. mou, semi-ferme, ferme)<sup>8, 9</sup>

**06.8.4 Caillé de soja semi déshydraté :**

Le caillé de soja qui a été pressé et placé dans des moules pour former des blocs pour éliminer un peu d'humidité sans pour autant être desséché (voir la catégorie d'aliments 06.8.5). Le caillé de soja semi déshydraté contient habituellement 62% d'eau et a une texture élastique.<sup>8</sup>

**06.8.4.1 Caillé de soja semi déshydraté en sauce cuite épaisse :**

Caillé de soja partiellement déshydraté, cuit (mijoté) dans une sauce épaisse (par ex. sauce miso). Le caillé de soja partiellement déshydraté absorbe habituellement la sauce retrouvant ainsi sa texture d'origine.<sup>8</sup>

<sup>7</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapitre 11: produits à base de légumes, S.L. Wang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 320-323.

<sup>8</sup> *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japon, 1996, pp. 17-18 et 123-131.

<sup>9</sup> *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japon, 1992, pp. 34-35.

<sup>10</sup> *Ibid.*, pp.141-153.

<sup>11</sup> *World Food Japan*, Lonely Planet, 2002, p. 35.

<sup>12</sup> *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japon, 1992, pp. 168-169.

<sup>13</sup> *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japon, 1996, p. 31.

**06.8.4.2 Caillé de soja semi déshydraté frit :**

Le caillé de soja partiellement déshydraté passé à la friture qui peut être consommé en l'état ou être cuit (par ex. mijoté dans la sauce) après avoir été frit.<sup>8, 14</sup>

**06.8.4.3 Caillé de soja semi déshydraté, autre que les catégories alimentaires 06.8.4.1 et 06.8.4.2:**

Caillé de soja partiellement déshydraté qui n'a pas été préparé en mijotant dans une sauce épaisse (par ex. miso) ou par friture. Il comprend des produits grillés et broyés qui peuvent être combinés avec d'autres ingrédients (par ex. pour faire une boulette ou un pain de viande).<sup>8</sup>

**06.8.5 Caillé de soja déshydraté (kori tofu):**

Caillé de soja dont toute l'humidité a été éliminée à travers le processus de congélation, le vieillissement et la déshydratation. Il peut être reconstitué avec de l'eau ou de la sauce pour être consommé ou est utilisé directement dans des plats préparés. On peut aussi le frire ou bien le cuire à feu doux dans une sauce.<sup>8</sup>

**06.8.6 Graines de soja fermentées (par ex., natto, tempe):**

Le produit est préparé à partir de graines de soja qui ont été ébouillantées et fermentées avec un certain champignon ou bactérie (levain). Les graines entières et douces ont un goût et un arôme distincts. Cela comprend des produits comme *dou chi* (Chine), *natto* (Japon), et *tempe* (Indonésie).

**06.8.7 Caillé de soja fermenté :**

Le produit est préparé en confectionnant une caillebotte de soja pendant le processus de fermentation. C'est un produit doux, aromatisé de couleurs rouge ou jaune du riz ou gris-bleu.

**06.8.8 Autres produits protéiques de soja**

Autres produits de graines de soja composés principalement de protéine de soja telle que protéine de soja extrudée, texturée, concentrée, et isolée.

**12.0 Sels, épices, potages, sauces, salades, produits protéinés (y compris les produits aux protéines de soja) et produits à base de soja fermenté:**

Il s'agit d'une vaste catégorie qui inclut: des substances ajoutées aux aliments pour en exalter l'arôme et le goût (12.1 – sel et succédanés de sel ; 12.2 – Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par ex. assaisonnements pour nouilles instantanées) ; 12.3 – vinaigres; et 12.4 - moutardes), certains aliments préparés (12.5 –potages et bouillons; 12.6 – sauces et produits similaires; et 12.7 – salades (par ex. salades de pâtes, salades de pomme de terre) et pâtes à tartiner sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3), et des produits composés essentiellement de protéines de soja ou d'autres sources (lait, céréales ou légumes) (12.9 – assaisonnements et condiments à base de soja et 12.10 des produits protéiques autres que ceux à base de soja et des produits fermentés à base de soja utilisés comme condiments (12.10 – produits à base de soja fermenté).

**12.9 Assaisonnements et condiments à base de soja**

Comprend des produits qui sont dérivés des graines de soja ainsi que d'autres ingrédients destinés à l'emploi en tant qu'assaisonnements et condiments, comme les pâtes fermentés à base de soja et les sauces à base de soja.

**12.9.1 Les pâtes fermentées à base de soja (par ex., miso):**

Le produit est composé de graines de soja, sel, eau et autres ingrédients, utilisant le processus de fermentation. Le produit comprend *dou jiang* (Chine), *doenjang* (République de Corée), ou *miso* (Japon), qui peuvent être utilisés dans la préparation des soupes ou sauces pour salade, ou en tant qu'assaisonnement.<sup>8, 15</sup>

<sup>14</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapitre 6: Oriental Soy Foods, K.S. Liu, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 162-163.

<sup>15</sup> *Ibid.*, pp. 173-181.

**12.9.2 Sauce à base de soja :**

Un assaisonnement liquide obtenu par fermentation des graines de soja, non-fermentation (par ex. hydrolyse) des graines de soja, ou par hydrolyse des protéines végétales.

**12.9.2.1 Sauce à base de soja fermentée:**

Une sauce claire, non émulsifiée faite de graines de soja, céréales, sel, et eau lors du processus de fermentation.

**12.9.2.2 sauce de soja non fermentée:**

Sauce de soja non fermentée, qui est connue également sous le nom de sauce non brassée, peut être fabriqué à partir de protéines végétales telles que les graines de soja déshuilées, hydrolysées à l'acide (par ex. à l'acide chlorhydrique), neutralisées (par ex. au carbonate de soude) et filtrées.<sup>16</sup>

**12.9.2.3 Autre sauce de soja:**

Sauce non émulsifiée faite de sauce fermentée à la graine de soja, avec ou sans sucre, avec ou sans processus de caramélisation.

**12.9.10 Produits protéiques autres qu'à partir de soja :**

Sont compris par exemple les protéines de céréales et les protéines végétales, produits analogues des ou produits de remplacement des produits standard, comme la viande, le poisson ou le lait. Sont compris les exemples: les analogues des protéines végétales, *fu* (un mélange de gluten (protéine végétale) et la farine qui est vendue séchée (cuite) ou crue et sert d'ingrédient, par ex. dans le potage miso), *paneer* (protéine lactique coagulée par addition d'acide citrique provenant du jus de citron ou de citron vert ou du petit lait, qui est égouttée pour former une masse solide et qui sert dans les versions végétariennes des hamburgers par ex.), viande protéique et succédanés de poisson.

**PARTIE II: REVISION IMPORTANTE DE L'APPENDICE AU TABLEAU 3 DE LA NGAA**

13. L'Appendice au tableau 3 de la NGAA, révisée par le CCFAC lors de sa 38<sup>ème</sup> session (ALINORM 06/29/12, Annexe VIII), a été adoptée par le 27<sup>ème</sup> CAC à l'étape 8 (ALINORM 06/29/41, Annexe IV). Le CCFA lors de sa 39<sup>ème</sup> session a proposé, le retrait de la catégorie d'aliments 02.2.1.2 (margarine et produits analogues) de l'Appendice au tableau 3, ce qu'a approuvé le CAC lors de sa 30<sup>ème</sup> session, eu égard à la révocation de la norme Codex pour la margarine, qui avait couverte des produits qui sont maintenant compris dans la norme Codex nouvellement adoptée pour les spécialités laitières à tartiner et mélanges de produits à tartiner (ALINORM 07/30/12 para. 71, ALINORM 07/30/REP para. 203).

14. Par voie de conséquence à la proposition de révision du FCS de la NGAA (Partie I, au-dessus), l'Annexe au tableau 3 de la NGAA devrait être amendée afin de refléter: (i) la révision de la numérotation et du titre de la catégorie d'aliments pour le beurre ; et (ii) le nouveau titre récemment proposé de la catégorie d'aliments 04.2.2.7. Ces révisions sont indiquées ci-dessous, avec pour les retraits en texte barré, et pour les amendements en texte gras.

**Annexe au tableau 3****Les catégories d'aliments ou denrées alimentaires individuelles exclues des conditions générales du tableau trois**

L'emploi des additifs répertoriés dans le tableau trois dans les aliments suivants est soumis aux dispositions dans les tableaux un et deux.

| <u>Numéro de catégorie</u> | <u>Catégorie d'aliments</u>   |
|----------------------------|---|
| 02.2.1-1                   | Beurre <del>et beurre concentré</del>   |
| 04.2.2.7                   | 04.2.2.7 Produits fermentés à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) ou d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté ou <del>catégories</del> <b>d'aliments (12.10) 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3</b> |

<sup>16</sup> *Ibid.*, pp. 181-187.



### **PARTIE III: MODIFICATIONS IMPORTANTES DES NORMES DE PRODUITS DU CODEX**

15. La section relative aux additifs alimentaires de la Norme du Codex pour le beurre (CODEX STAN A-1-1971) contient une référence aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 02.2.1.1 de la NGAA. Eu égard à la révision de la numérotation de la catégorie d'aliments et du titre pour le beurre en "02.2.1 Beurre" (voir partie I), la **révision suivante de la section 4 de la norme Codex pour beurre** est nécessaire:

#### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Additifs alimentaires répertoriés dans les tableaux 1 et 2 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 02.2.1.1 (Beurre ~~et beurre concentré~~) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

### **PARTIE IV: MODIFICATIONS IMPORTANTES DE LA NGAA**

16. Par voie de conséquence à la révision des sous catégories dans la catégorie d'aliments 02.2 et des différentes catégories d'aliments pour tenir compte des produits à base de soja, le projet suivant adopté (étapes 6 ou 7) et l'avant-projet (étapes 3 ou 4) des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 doivent être révisés comme suit:

- Les dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments actuelle seront révoquées.
- Les dispositions relatives au projet (étapes 6 ou 7) ainsi qu'à l'avant-projet (étapes 3 ou 4) dans la catégorie d'aliments actuelle seront interrompues.

#### **Catégorie d'aliments No. 02.2.1.2 (Margarine et produits analogues)**

17. Les dispositions adoptées suivantes seront révoquées.

| <b>Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie alimentaire 02.2.1.2 à révoquer</b> |                    |            |               |                     |
|---|--------------------|------------|---------------|---------------------|
| <b>Additif</b>  | <b>SIN</b>         | <b>Max</b> | <b>Limite</b> | <b>Observations</b> |
| Esters d'ascorbyle  | 304, 305           | 500        | mg/kg         | Note 10             |
| Benzoates   | 210-213            | 1,000      | mg/kg         | Note 13             |
| Hydroxyanisole butyle   | 320                | 200        | mg/kg         | Notes 15 & 130      |
| Hydroxytoluène butyle   | 321                | 200        | mg/kg         | Notes 15 & 130      |
| Carotènes, bêta (légume)  | 160a <sup>ii</sup> | 25         | mg/kg         |                     |
| Esters diacétyltartrique et esters glycérides d'acides gras   | 472e               | 10,000     | mg/kg         |                     |
| EDTA  | 385, 386           | 75         | mg/kg         | Note 21             |
| Citrates d'isopropyle   | 384                | 200        | mg/kg         |                     |
| Polydiméthylsiloxane  | 900a               | 10         | mg/kg         |                     |
| Gallate de propyle  | 310                | 200        | mg/kg         | Notes 15 & 130      |
| Esters de propylène glycol d'acides gras  | 477                | 20,000     | mg/kg         |                     |
| Citrate de stéaryle   | 484                | 100        | (mg/kg)       | Note 15             |
| Butylhydroquinone tertiaire   | 319                | 200        | mg/kg         | Notes 15 & 130      |
| Huile de soja oxydée thermiquement avec des Mono- et diglycérides d'acides gras                           | 479                | 5,000      | mg/kg         |                     |
| Thiodipropionates   | 388, 389           | 200        | mg/kg         | Note 46             |

18. Les avant-projets ainsi que les projets des dispositions suivantes seront interrompus.

| <b>Le projet (étape 6/7) et l'avant-projet (étape 3/4) des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 02.2.1.2 seront interrompus</b> |            |              |            |               |                     |
|--|------------|--------------|------------|---------------|---------------------|
| <b>Additifs</b>  | <b>SIN</b> | <b>Étape</b> | <b>Max</b> | <b>Limite</b> | <b>Observations</b> |
| Rouge Allura AC  | 129        | 3            | 300        | mg/kg         |                     |
| Caramel III – processus ammoniacal   | 150c       | 3            | 20,000     | mg/kg         |                     |

| <b>Le projet (étape 6/7) et l'avant-projet (étape 3/4) des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 02.2.1.2 seront interrompus</b> |                            |              |            |               |                     |
|--|----------------------------|--------------|------------|---------------|---------------------|
| <b>Additifs</b>  | <b>SIN</b>                 | <b>Étape</b> | <b>Max</b> | <b>Limite</b> | <b>Observations</b> |
| Caramel IV – processus au sulfite d'ammonium   | 150d                       | 3            | 20,000     | mg/kg         |                     |
| Carotènes, bêta (légume)   | 160aii                     | 3            | 1,000      | mg/kg         |                     |
| Caroténoïdes   | 160ai, aiii, e, f          | 6            | 1,000      | mg/kg         |                     |
| Caroténoïdes   | 160ai, aiii, e, f          | 3            | 25         | mg/kg         |                     |
| Indigotine (indigo carmine)  | 132                        | 3            | 200        | mg/kg         |                     |
| Esters polyglycéroliques d'acides gras   | 475                        | 7            | 5,000      | mg/kg         |                     |
| Sorbates   | 200-203                    | 7            | 1,000      | mg/kg         | Note 42             |
| Esters de sorbitane d'acides gras  | 491-495                    | 7            | 10,000     | mg/kg         |                     |
| Saccharoglycérides   | 474                        | 7            | 10,000     | mg/kg         |                     |
| Esters de saccharose d'acides gras   | 473                        | 7            | 10,000     | mg/kg         |                     |
| Jaune soleil FCF   | 110                        | 6            |            | GMP           |                     |
| Tartrates  | 334; 335i,ii; 336i,ii; 337 | 7            |            | GMP           | Note 45             |

**Catégorie d'aliments N°. 02.2.1.3 (Mélanges de beurre et de margarine)**

19. Les dispositions adoptées suivantes seront révoquées.

| <b>Les dispositions <u>adoptées</u> relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 02.2.1.3 seront <u>révoquées</u></b> |            |            |               |                     |  |
|---|------------|------------|---------------|---------------------|--|
| <b>Additifs</b>   | <b>SIN</b> | <b>Max</b> | <b>Limite</b> | <b>Observations</b> |  |
| Esters d'ascorbyle  | 304, 305   | 500        | mg/kg         | Note 10             |  |
| Hydroxyanisole butyle   | 320        | 200        | mg/kg         | Notes 15 & 130      |  |
| Hydroxytoluène butyle   | 321        | 200        | mg/kg         | Notes 15 & 130      |  |
| Esters diacétyltartrique et esters glycérides d'acides gras   | 472e       | 10,000     | mg/kg         |                     |  |
| Résine de Gaïac   | 314        | 1,000      | mg/kg         |                     |  |
| Polysorbates  | 432-436    | 5,000      | mg/kg         | Note 102            |  |
| Gallate de propyle  | 310        | 200        | mg/kg         | Notes 15 & 130      |  |
| Esters de propylène glycol d'acides gras  | 477        | 10,000     | mg/kg         | Note 134            |  |
| Riboflavines  | 101i,ii    | 300        | mg/kg         |                     |  |
| Butylhydroquinone tertiaire   | 319        | 200        | mg/kg         | Notes 15 & 130      |  |

20. Les avant-projets ainsi que les projets des dispositions suivantes seront interrompus.

| <b>Le projet (Étape 6/7) et l'avant-projet (étape 3/4) des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 02.2.1.3 seront interrompus</b> |            |              |            |               |                     |
|--|------------|--------------|------------|---------------|---------------------|
| <b>Additifs</b>  | <b>SIN</b> | <b>Étape</b> | <b>Max</b> | <b>Limite</b> | <b>Observations</b> |
| Canthaxanthine   | 161g       | 6            |            | GMP           |                     |
| Caramel II – processus de sulfite caustique  | 150b       | 4            | 20,000     | mg/kg         |                     |
| Caramel III – processus ammoniacal   | 150c       | 3            | 20,000     | mg/kg         |                     |
| Caramel IV – processus au sulfite d'ammonium   | 150d       | 3            | 20,000     | mg/kg         |                     |

| <b>Le projet (Étape 6/7) et l'avant-projet (étape 3/4) des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 02.2.1.3 seront interrompus</b> |   |              |            |               |                     |
|--|---|--------------|------------|---------------|---------------------|
| <b>Additifs</b>  | <b>SIN</b>  | <b>Étape</b> | <b>Max</b> | <b>Limite</b> | <b>Observations</b> |
| Carmines   | 120   | 3            | 500        | mg/kg         |                     |
| Caroténoïdes   | 160ai, aiii, e, f   | 6            |            | GMP           |                     |
| Chlorophyles, cuivre   | 141i,ii   | 6            |            | GMP           |                     |
| Curcumine  | 100i  | 7            |            | GMP           |                     |
| Phosphates   | 338; 339i-iii;<br>340i-iii; 341i-iii;<br>342i,ii;<br>343i-iii; 450i-iii,v-vii;<br>451i,ii; 452i-v;<br>542 | 7            |            | GMP           | Note 33             |
| Esters polyglycérols d'acides gras   | 475   | 7            | 20,000     | mg/kg         |                     |
| Esters polyglycériques d'acide ricinoléique  | 476   | 7            | 10,000     | mg/kg         |                     |
| Alginate de propylène glycol   | 405   | 7            | 3,000      | mg/kg         |                     |
| Diacétate de sodium  | 262ii   | 7            |            | GMP           |                     |
| Sorbates   | 200-203   | 7            | 1,000      | mg/kg         | Note 42             |
| Esters de sorbitane d'acides gras  | 491-495   | 7            | 20,000     | mg/kg         |                     |
| Stéaryle lactylé 2   | 481i, 482i  | 7            | 10,000     | mg/kg         |                     |
| Saccharoglycérides   | 474   | 7            | 10,000     | mg/kg         |                     |
| Esters de saccharose d'acides gras   | 473   | 7            | 10,000     | mg/kg         |                     |
| Tartrates  | 334; 335i,ii;<br>336i,ii; 337   | 7            |            | GMP           | Note 45             |
| Tocophérols  | 307a, b, c  | 7            |            | GMP           |                     |

#### **Catégorie d'aliments N°. 02.2.2 (Emulsions grasses)**

21. Le projet actuel adopté (étape 6 ou 7) ainsi que l'avant-projet (étape 3 ou 4) des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 02.2.2 dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA seront maintenus.

#### **Catégorie d'aliments N° 12.9 (produits protéiques)**

22. L'avant-projet de disposition suivant sera interrompu.

| <b>L'avant-projet (étape 4) des dispositions relatives à l'additif alimentaire dans la catégorie d'aliments 12.9 sera interrompu.</b> |            |              |            |               |                     |
|---|------------|--------------|------------|---------------|---------------------|
| <b>Additif</b>  | <b>SIN</b> | <b>Étape</b> | <b>Max</b> | <b>Limite</b> | <b>Observations</b> |
| Zeaxanthine (synthétique)   | 161hi      | 4            | 100        | mg/kg         |                     |

#### **Catégorie d'aliments N°. 12.9.1 (Produits à base de protéines de soja)**

23. Les avant-projets de dispositions suivants seront interrompus.

| <b>L'avant-projet (étape 3/4) des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 12.9.1 sera interrompu</b> |            |              |            |               |                     |
|--|------------|--------------|------------|---------------|---------------------|
| <b>Additif</b>   | <b>SIN</b> | <b>Étape</b> | <b>Max</b> | <b>Limite</b> | <b>Observations</b> |
| Caramel II – processus de sulfite caustique  | 150b       | 4            | 10,000     | mg/kg         |                     |
| Caramel III – processus ammoniacal   | 150c       | 3            | 10,000     | mg/kg         |                     |
| Caramel IV – processus au sulfite d'ammonium   | 150d       | 3            | 10,000     | mg/kg         |                     |

**Catégorie d'aliments N°. 12.9.1.3 (autres produits à base de protéines de soja)**

24. Les dispositions adoptées suivantes seront révoquées.

| <b>Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie alimentaire 12.9.1.3 à révoquer</b> |            |            |               |                     |
|---|------------|------------|---------------|---------------------|
| <b>Additif</b>  | <b>SIN</b> | <b>Max</b> | <b>Limite</b> | <b>Observations</b> |
| Benzoates   | 210-213    | 1,000      | mg/kg         | Note 13             |
| Polydimethylsiloxane  | 900a       | 10         | mg/kg         |                     |

25. Les projets de dispositions suivants seront interrompus.

| <b>L'avant-projet (étape 7) des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 12.9.1.3 sera interrompu.</b> |            |              |            |               |                     |
|---|------------|--------------|------------|---------------|---------------------|
| <b>Additif</b>  | <b>SIN</b> | <b>Étape</b> | <b>Max</b> | <b>Limite</b> | <b>Observations</b> |
| Hydroxybenzoates, p-  | 214, 218   | 7            | 250        | mg/kg         | Note 27             |
| Sorbates  | 200-203    | 7            | 1,000      | mg/kg         | Note 42             |

**Catégorie d'aliments N°. 12.9.2 (Caillé de soja frais(tofu))**

26. L'avant-projet de disposition suivant sera interrompu.

| <b>L'avant-projet (étape 4) des dispositions relatives à l'additif alimentaire dans la catégorie d'aliments 12.9.2 sera interrompu.</b> |            |              |            |               |                     |
|---|------------|--------------|------------|---------------|---------------------|
| <b>Additif</b>  | <b>SIN</b> | <b>Étape</b> | <b>Max</b> | <b>Limite</b> | <b>Observations</b> |
| Sulfate d'aluminium ammonium  | 523        | 4            |            | GMP           | Note 6              |

**Catégorie d'aliments No. 12.9.3 (Caillé de soja semi déshydraté)**

27. Les avant-projets de dispositions suivants seront interrompus.

| <b>L'avant-projet (étapes 3/4) des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 12.9.3 sera interrompu.</b> |            |              |            |               |                     |
|--|------------|--------------|------------|---------------|---------------------|
| <b>Additif</b>   | <b>SIN</b> | <b>Étape</b> | <b>Max</b> | <b>Limite</b> | <b>Observations</b> |
| Caramel II – processus de sulfite caustique  | 150b       | 4            | 80,000     | mg/kg         |                     |
| Caramel III – processus ammoniacal   | 150c       | 3            | 80,000     | mg/kg         |                     |
| Caramel IV – processus au sulfite d'ammonium   | 150d       | 3            | 80,000     | mg/kg         |                     |

**Catégorie d'aliments N°. 12.9.5 (autres produits protéiques)**

28. Les dispositions adoptées suivantes seront révoquées.

| <b>Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie alimentaire 12.9.5 à révoquer</b> |            |            |               |                     |
|---|------------|------------|---------------|---------------------|
| <b>Additif</b>  | <b>SIN</b> | <b>Max</b> | <b>Limite</b> | <b>Observations</b> |
| Caramel III – processus ammoniacal  | 150c       |            | GMP           |                     |
| Caramel IV – processus au sulfite d'ammonium  | 150d       |            | GMP           |                     |
| Carmines  | 120        | 100        | mg/kg         |                     |
| Carotènes, bêta (légume)  | 160aii     | 1,000      | mg/kg         |                     |
| Esters diacétyltartriques et esters glycérides d'acides gras  | 472e       | 10,000     | mg/kg         |                     |
| Polysorbates  | 432-436    | 4,000      | mg/kg         | Note 15             |
| Riboflavines  | 101i, ii   | 300        | mg/kg         |                     |

29. L'avant-projet ainsi que le projet des dispositions suivantes seront interrompus.

| <b>L'avant-projet (étapes 3/4) et le projet (étape 6/7) des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 12.9.5 seront interrompus.</b> |  |              |            |               |                     |
|--|--|--------------|------------|---------------|---------------------|
| <b>Additif</b>   | <b>SIN</b>   | <b>Étape</b> | <b>Max</b> | <b>Limite</b> | <b>Observations</b> |
| Rouge Allura AC  | 129  | 6            | 100        | mg/kg         |                     |
| Azorubine (carmoisine)   | 122  | 7            | 100        | mg/kg         |                     |
| Noir brillant (noir PN)  | 151  | 7            | 100        | mg/kg         |                     |
| Bleu brillant FCF  | 133  | 6            | 100        | mg/kg         |                     |
| Brun HT  | 155  | 7            | 100        | mg/kg         |                     |
| Caramel II – processus de sulfite caustique  | 150b   | 4            | 100,000    | mg/kg         |                     |
| Caramel III – processus ammoniacal   | 150c   | 3            | 100,000    | mg/kg         |                     |
| Caramel IV – processus au sulfite d'ammonium   | 150d   | 3            | 100,000    | mg/kg         |                     |
| Caroténoïdes   | 160ai, aiii, e, f  | 6            | 100        | mg/kg         |                     |
| Curcumine  | 100i   | 7            | 100        | mg/kg         |                     |
| Extrait de peau de raisin  | 163ii  | 3            | 500        | mg/kg         |                     |
| Indigotine (indigo carmine)  | 132  | 6            | 100        | mg/kg         |                     |
| Oxydes de fer  | 172i-iii   | 6            |            | GMP           |                     |
| Lutéine de <i>tagetes erecta</i>   | 161bi  | 4            | 100        | mg/kg         |                     |
| Nisine   | 234  | 4            | 200        | mg/kg         | Note 28             |
| Phosphates   | 338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542 | 7            | 8,800      | mg/kg         | Note 33             |
| Ponceau 4R (rouge A cochenéal)   | 124  | 6            | 100        | mg/kg         |                     |
| Jaune de quinoléine  | 104  | 7            | 100        | mg/kg         |                     |
| Jaune soleil FCF   | 110  | 6            | 200        | mg/kg         |                     |
| Tartrazine   | 102  | 7            | 100        | mg/kg         |                     |

#### **Catégorie d'aliments No. 12.10 (Produits à base de soja fermenté)**

30. Les avant-projets de dispositions suivants seront interrompus.

| <b>L'avant-projet (étapes 3/4) des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 12.10 sera interrompu.</b> |            |              |            |               |                     |
|---|------------|--------------|------------|---------------|---------------------|
| <b>Additif</b>  | <b>INS</b> | <b>Étape</b> | <b>Max</b> | <b>Limite</b> | <b>Observations</b> |
| Caramel II – processus de sulfite caustique   | 150b       | 4            | 100,000    | mg/kg         |                     |
| Caramel III – processus ammoniacal  | 150c       | 3            | 100,000    | mg/kg         |                     |
| Caramel IV – processus au sulfite d'ammonium  | 150d       | 3            | 100,000    | mg/kg         |                     |

#### **Catégorie d'aliments N°. 12.10.2 (Caillé de soja fermenté (fromage de soja))**

31. L'avant-projet de disposition suivant sera interrompu.

| <b>L'avant-projet (étape 4) des dispositions relatives à l'additif alimentaire dans la catégorie d'aliments 12.10..2 sera interrompu.</b> |            |              |            |               |                     |
|---|------------|--------------|------------|---------------|---------------------|
| <b>Additif</b>  | <b>SIN</b> | <b>Étape</b> | <b>Max</b> | <b>Limite</b> | <b>Observations</b> |

| <b>L'avant-projet (étape 4) des dispositions relatives à l'additif alimentaire dans la catégorie d'aliments 12.10..2 sera interrompu.</b> |            |              |            |               |                     |
|---|------------|--------------|------------|---------------|---------------------|
| <b>Additif</b>  | <b>SIN</b> | <b>Étape</b> | <b>Max</b> | <b>Limite</b> | <b>Observations</b> |
| Sulfate d'aluminium ammonium  | 523        | 4            |            | GMP           | Note 6              |

### **Catégorie d'aliments N°. 12.10.3 (Pâte de soja fermenté (par ex. miso))**

32. L'avant-projet ainsi que le projet des dispositions suivantes seront interrompus.

| <b>L'avant-projet (étapes 3/4) et le projet (étape 6/7) des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 12.10.3 seront interrompus.</b> |            |              |            |               |                     |
|---|------------|--------------|------------|---------------|---------------------|
| <b>Additif</b>  | <b>SIN</b> | <b>Étape</b> | <b>Max</b> | <b>Limite</b> | <b>Observations</b> |
| Sulfate d'aluminium ammonium  | 523        | 4            |            | GMP           | Note 6              |
| Carotènes, bêta (légume)  | 160aii     | 6            |            | GMP           |                     |
| Saccharine (et sels Na, K, Ca)  | 954        | 3            | 200        | mg/kg         |                     |
| Sorbates  | 200-203    | 7            | 1,000      | mg/kg         | Note 42             |

### **Notes des tableaux des catégories d'aliments**

- Note 6** : en tant qu'aluminium
- Note 10** : en tant que stéarate d'ascorbyle.
- Note 13** : en tant qu'acide benzoïque.
- Note 15** : base d'huile ou de graisse.
- Note 21** : en tant qu'EDTA de disodium et de calcium anhydre
- Note 27** : en qualité d'acide p-hydroxybenzoïque.
- Note 28** : Conversion DJA : Si une préparation typique contient 0.025 µg/U, alors la DJA de 33,000 U/kg pc devient :  $[(33000 \text{ U/kg pc}) \times (0.025 \text{ µg/U}) \times (1 \text{ mg}/1000 \text{ µg})] = 0.825 \text{ mg/kg pc}$
- Note 33** : en tant que phosphore.
- Note 42** : en tant qu'acide sorbique.
- Note 45** : en tant qu'acide tartrique.
- Note 46** : en tant qu'acide thiodipropionique
- Note 102** : pour emploi dans les émulsions de graisse pour des objectifs de cuisson seulement.
- Note 130** : seuls ou en combinaison: butyldihydroxyanisole (BHA, SIN 320), butylhydroxytoluène (BHT, SIN 321), butylhydroquinone tertiaire (TBHQ, SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310).
- Note 134** : Pour des objectifs de cuisson seulement.

### **RECOMMANDATIONS**

- i) Le CCFA devrait approuver les révisions proposées des titres de catégories d'aliments et des descripteurs pour la catégorie d'aliments 02.2. *et suiv.* et les révisions importantes (révocation et interruption) aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2, la révision de l'annexe au tableau 3 et la révision de la section sur les additifs alimentaires de la Norme Codex pour le beurre.
- ii) Le CCFA devrait approuver les révisions proposées des titres de catégories d'aliments et des descripteurs pour la catégorie d'aliments 04.2.2.7, 06.8 *et suiv.* et 12.0 *et suiv.* Ainsi que les révisions secondaires (révocation et interruption) aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2, la révision de l'annexe au tableau 3.