

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 7 (c) de l'ordre du jour

**CX/FA 07/39/11
Janvier 2007**

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Trente-neuvième session

Beijing, Chine, 24-28 avril 2007

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA RÉVISION DU SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES DE LA NGAA

(Préparé par l'Indonésie avec la collaboration de la Chine, du Japon, de la Corée, du Sri Lanka, de la Thaïlande, de la Tunisie, et des États-Unis)

INTRODUCTION

1. À la trente-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC), la délégation indonésienne a soumis une proposition de révision du système de classification des denrées alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) (CRD 11). Cette proposition visait la réorganisation des catégories d'aliments contenant des produits alimentaires à base de soja.

2. Le Comité est convenu d'établir un Groupe de travail électronique, dirigé par l'Indonésie (avec la collaboration de la Chine, du Japon, de la Corée, du Sri Lanka, de la Thaïlande, de la Tunisie, et des États-Unis), chargé d'élaborer un document de travail et, conformément à la procédure établie à sa trente-sixième session (ALINORM 04/27/12, para. 66), d'inclure un descriptif de projet pour la révision du système de classification des denrées alimentaires de la NGAA pour distribution et examen à sa prochaine session (ALINORM 06/29/12, para. 215).

3. Le document de travail contient trois sections:

- | | | |
|-------------|---|--|
| Section I | : | Révision du système de classification des denrées alimentaires de la NGAA (Titres des catégories d'aliments et descriptions) |
| Section II | : | Révision de l'annexe au tableau 3 de la NGAA |
| Section III | : | Descriptif de projet pour la révision du système de classification des denrées alimentaires de la NGAA |

VUE D'ENSEMBLE DES OBSERVATIONS SOUMISES

4. L'objectif de cette activité est de procéder à la révision du système de classification des denrées alimentaires de la NGAA (Codex STAN 192-1995, appendice B) de sorte que les catégories d'aliments qui contiennent des produits alimentaires à base de soja (06.8 (Produits à base de soja (à l'exclusion des produits à base de soja de la catégorie 12.9 et des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10), 12.9 (Produits protéiques), et 12.10 (Produits à base de soja fermenté)) soient transférées dans des groupes mieux appropriés d'aliments à base de soja au sein de la hiérarchie du système de classification des denrées alimentaires.

5. Certaines délégations ont observé que le système de classification des denrées alimentaires est influencé par plusieurs facteurs. Selon le principe de base du système, la classification repose sur la similarité des habitudes de consommation alimentaire (à savoir que les aliments qui sont utilisés de manière similaire ou en quantité similaire sont généralement traités de façon similaire et contiennent des additifs similaires dans des doses d'emploi similaires), la similarité de la transformation (par ex., le traitement thermique, la mise en conserve ou la congélation) et la similarité des besoins technologiques. D'autre part, le système de classification est destiné à servir de base à l'identification des catégories d'aliments pour l'évaluation de l'ingestion des additifs dans le but d'établir le projet de la NGAA. En ce qui concerne l'emploi d'un additif, quand celui-ci est autorisé dans une catégorie d'aliments, il l'est automatiquement dans toutes les sous-catégories (sauf indications contraires). Ainsi, la révision du système de classification des denrées alimentaires doit tenir compte de tous ces aspects mentionnés.

6. Le premier projet de révision du système de classification dirigé par l'Indonésie a été distribué pour observations en septembre 2006. Au cours de ce premier tour, un seul membre du Groupe de travail, à savoir les États-Unis, a soumis des observations.

7. Le second projet de révision du système de classification a été distribué aux membres du Groupe de travail en décembre 2006. Au cours de ce second tour, des observations constructives ont été soumises par le Japon, la Thaïlande et les États-Unis.

8. Les membres du Groupe de travail n'ont certes pas tous soumis leurs observations, mais ils ont toujours été informés de l'état d'avancement de l'avant-projet de révision. En s'appuyant sur les commentaires constructifs soumis, le Groupe de travail a rassemblé ces observations et a présenté le produit de cette compilation comme document de travail final pour la révision du système de classification de la NGAA, pour examen à la trente-neuvième session du Comité du Codex pour les additifs alimentaires.

SECTION I: RÉVISION DU SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES DE LA NGAA (TITRES DES CATÉGORIES D'ALIMENTS ET DESCRIPTIONS)

À sa trente-sixième session, le CCFAC a transmis le système de classification des denrées alimentaires de la NGAA (ALINORM 04/27/12, annexe V) pour adoption à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius (CCA) à sa vingt-septième session. À sa vingt-septième session, la Commission a adopté le système de classification à l'étape 8 (ALINORM 04/27/12, annexe III). Plus récemment, le système de classification a été révisé lors de la trente-huitième session du CCFAC (ALINORM 06/29/12, para. 214 et annexe XXXIII), et adopté par la Commission à sa vingt-neuvième session (ALINORM 06/29/41, annexe IV). La version ci-après correspond à la révision la plus récente.

La révision proposée concerne la réorganisation des catégories d'aliments qui contiennent des produits alimentaires à base de soja. Ces produits sont actuellement inscrits dans les catégories alimentaires 06.8 (Produits à base de soja (à l'exclusion des produits à base de soja de la catégorie 12.9 et des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10)), 12.9 (Produits protéiques), et 12.10 (Produits à base de soja fermenté). La proposition permettrait de:

- (1) inscrire les produits alimentaires à base de soja, à l'exception de ceux qui sont utilisés comme assaisonnement ou condiments, ou dans la préparation des produits de fabrication domestique (comme le tofu), qui sont actuellement inclus dans les catégories d'aliments 12.9 et 12.10 dans les nouvelles sous-catégories de la catégorie 06.8;
- (2) réviser la catégorie d'aliments 12.9 pour y inclure les produits à base de soja utilisés comme assaisonnements ou condiments qui ont été transférés de l'actuelle catégorie 12.10; et
- (3) réviser la catégorie d'aliments 12.10 pour y inclure certains produits dérivés de sources protéiques autres que le soja.

Seules les catégories d'aliments pour lesquelles il est proposé de réviser le titre de la catégorie d'aliments (Partie I) ou la description de la catégorie d'aliments (Partie II) sont énumérées ci-dessous. Les révisions proposées sont indiquées comme suit: Pour les titres de catégorie d'aliments (Partie I), les suppressions proposées sont indiquées par un ~~texte barré~~, et les amendements proposés sont indiqués en **caractères gras**. En raison de la longueur et de la complexité des descriptions des catégories d'aliments (Partie II), les descriptions proposées pour les catégories d'aliments nouvellement transférées en 06.8, 12.9 et 12.10 sont indiqués en **caractères gras**; ces descriptions, telles qu'elles figurent actuellement, ne sont *pas* indiquées par un texte barré. Les modifications rédactionnelles mineures apportées aux descriptions, par souci de compatibilité avec la proposition, sont indiquées en ~~texte barré~~ (suppressions proposées) ou en **caractères gras soulignés** (amendements proposés). Pour finir, la numérotation des notes de page a été révisée, le cas échéant.

Il convient de noter que, dans les titres et les descriptions des catégories d'aliments 06.8.1, 06.8.2, et 06.8.3, le terme « lait » est proposé en option au terme « boisson » en relation avec les produits à base de soja, étant donné que le terme de « lait » peut être utilisé pour le produit non laitier au cas où l'appellation d'un produit dont la nature exacte est évidente selon l'usage traditionnel ou lorsque l'appellation est clairement utilisée pour décrire une qualité caractéristique du produit non laitier.

PARTIE I: Système de classification des denrées alimentaires

04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté ~~de la catégorie 12.10~~ **des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1 et 12.9.2**

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

06.8.1 Boissons/laites au soja

06.8.2 Film de boisson/lait au 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 06.8.4.1 et 06.8.4.2****06.8.5 Caillé de soja déshydraté (kori tofu)****06.8.6 Fèves de soja fermentées (par exemple, natto, tempe)****06.8.7 Caillé de soja fermenté (fromage de soja)**

12.0 Sels, épices, potages, sauces, salades, produits de protéines (~~y compris produits de protéines de soja~~)
et produits à base de soja fermenté

12.9 Assaisonnements et condiments à base de soja**12.9.1 Pâte de soja fermenté (par exemple, miso)****12.9.2 Sauce de soja****12.9.2.1 Sauce de soja fermentée****12.9.2.2 Sauce de soja non fermentée****12.9.2.3 Autres sauce de soja**~~12.9~~ **12.10 Produits riches en protéines autres que les protéines de soja**~~12.9.1~~ Produits protéiques à base de soja~~12.9.1.1~~ Boissons à base de soja~~12.9.1.2~~ Film de boissons à base de soja~~12.9.1.3~~ Autres produits protéiques à base de soja (y compris sauce de soja non fermenté)~~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 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 exemple, natto)~~12.10.2~~ Caillé de soja fermenté (fromage de soja)~~12.10.3~~ Pâte de soja fermenté (par exemple, miso)~~12.10.4~~ Sauce de soja fermenté

PARTIE II: Descriptions des catégories d'aliments

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, et 12.9.2**. 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 à base de légumes fermentés (y compris les champignons, les racines et tubercules, les légumes secs et les légumineuses, l'aloès ordinaire) ou d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté des catégories ~~12.10~~ **06.8.6, 06.8.7, 12.9.1 et 12.9.2**:

Les légumes fermentés sont un type de produit saumuré, obtenu par l'action de ferments lactiques, en général en présence de sel salt.¹ 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 développer; les légumes sont ensuite scellés en milieu anaérobie, avec adjonction de sel (pour générer l'acide lactique), d'épices et d'assaisonnement added.² 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 entrent dans les catégories d'aliments 06.8.6 (par exemple, *natto* et *tempeh*), 06.8.7 (Fromage de soja), 12.9.1 (par exemple, *miso*), et 12.9.2 (Sauce de soja fermentée).**

06.8 Produits à base de soja (assaisonnements et condiments à base de soja de la catégorie 12.9) et des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10:

Inclut les produits à base de soja congelé et séché, cuit, ou frit, **ou fermenté, et les produits à base de caillé de soja.** etc.

06.8.1 Laits/boissons au soja:

Produits préparés avec des graines de soja séchées qui sont trempées dans l'eau, réduites en purée, ~~diluées avec de l'eau~~, bouillies et passées. Les boissons/laits au soja peuvent être consommés tels quels ou utilisés pour préparer d'autres produits à base de soja, tels que ceux des catégories 06.8.2 (Film de laits/boissons au 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)).^{3, 4, 5} Inclut aussi les protéines de soja, telles que la poudre de lait/boisson au soja, vendues telles quelles ou pour la reconstitution, ou comme préparation contenant un coagulant qui permet au consommateur de préparer lui-même un tofu à consuetudine molle.^{3, 6}

06.8.2 Film de laits/de boissons au soja:

Film qui se forme à la surface d'une boisson au soja en train de bouillir et qui est ensuite séché. Ce film peut être frit ou ramolli dans l'eau avant d'être utilisé dans des potages ou des aliments pochés. Connue aussi sous le nom de *fuzhu* ou *yuba*.^{6, 7, 8}

06.8.3 Caillé de soja frais (tofu):

¹ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 572-576.

² *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapitre 11: Vegetable Products, S.L. Wang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 320-323.

³ *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japon, 1996, pp. 17-18 et 123-131.

⁴ *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japon, 1992, pp. 34-35.

⁵ *Ibid.*, pp.141-153.

⁶ *World Food Japan*, Lonely Planet, 2002, p. 35.

⁷ *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japon, 1992, pp. 168-169.

⁸ *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japon, 1996, p. 31.

Le tofu frais est préparé à partir de fèves de soja séchées qui sont trempées dans l'eau, réduites en purée, diluées et passées pour obtenir le lait/la boisson au soja qui est ensuite caillé(e) avec un coagulant, et placé(e) dans un moule. Le tofu peut présenter diverses textures (mou, demi-ferme et ferme).^{3,4}

06.8.4 Caillé de soja semi-déshydraté:

Tofu qui a été pressé en cours de moulage pour former des blocs dont l'humidité n'a été que partiellement supprimée de sorte que ces blocs ne soient pas complètement secs (voir catégorie 06.8.5). Le tofu semidéshydraté contient normalement 62 % d'eau et présente une texture gommeuse.³

06.8.4.1 Caillé de soja semi-déshydraté en sauce épaisse:

Tofu partiellement déshydraté, cuit (à l'étuvée) dans une sauce épaisse (sauce miso, par exemple). Le tofu partiellement déshydraté absorbe normalement la sauce et retrouve sa texture originale.³

06.8.4.2 Caillé de soja semi-déshydraté frit:

Tofu partiellement déshydraté frit. Il peut être consommé tel quel ou cuisiné (dans une sauce à l'étuvée) après friture.^{3,9}

06.8.4.3 Caillé de soja semi-déshydraté, autre que les produits des catégories 06.8.4.1 et 06.8.4.2:

Tofu partiellement déshydraté préparé autrement qu'à l'étuvée dans une sauce épaisse (miso, par exemple) ou frit. Inclut les produits grillés et en purée qui peuvent être associés à d'autres ingrédients (par exemple, pour faire des galettes ou des pains).³

06.8.5 Caillé de soja déshydraté (tofu kori):

Tofu dont l'humidité a été totalement supprimée par la congélation, le vieillissement ou la déshydratation. Il peut être reconstitué avec de l'eau ou une sauce, avant consommation, ou être utilisé tel quel dans des plats préparés. Il peut aussi être frit ou mijoté dans une sauce.³

06.8.6 Fèves de soja fermentées (natto, tempeh):

Le produit est préparé avec des fèves de soja cuites à la vapeur et fermentées avec certains champignons ou certaines bactéries (levain). Les fèves entières ramollies ont un goût et un arôme particulier. La catégorie inclut également des produits comme *dou chi* (Chine), *natto* (Japon) et *tempeh* (Indonésie).

06.8.7 Caillé de soja fermenté (fromage de soja):

Le produit est préparé en donnant au caillé de soja la forme d'un pain pendant le processus de fermentation. Il s'agit d'un produit de consistance molle, aromatisé et de couleur rouge, jaune ou gris-vert.

12.0 Sels, épices, potages, sauces, salades, produits à base de protéines (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; 12.2 – Épices; 12.3 – Vinaigres; et 12.4 - Moutardes), certains aliments préparés (12.5 – Potages; 12.6 – Sauces; et 12.7 – Salades), **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 - Produits à base de protéines autres que celles du soja**), et des produits à base de soja fermenté utilisés comme condiments (12.10 – produits à base de soja fermenté).

12.7 Salades (par exemple, salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner, sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et/ou noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3:

Inclut les salades toutes prêtes, les pâtes à tartiner à base de lait, les pâtes à tartiner de type mayonnaise non normalisées et l'assaisonnement pour coleslaw (salade de choux).

⁹ *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.

12.8 Levure et produits similaires:

Inclut la levure de boulanger et le levain utilisés dans la fabrication des produits de boulangerie. Inclut les produits orientaux de type *koji* (riz ou blé malté avec *A. oryzae*) utilisés dans la production de boissons alcoolisées.

12.9 Assaisonnement et condiments à base de soja:

Inclut les produits dérivés des fèves de soja et d'autres ingrédients destinés à être utilisés comme assaisonnements et condiments, comme la pâte de soja fermenté et les sauces de soja..

12.9.1 Pâte de soja fermenté (par exemple, miso):

Le produit est à base de fèves de soja, de sel, d'eau et autres ingrédients et est soumis à un processus de fermentation. Sont inclus *dou jiang* (Chine), *doenjang* (République de Corée) ou *miso* (Japon), qui peuvent être utilisés dans la préparation de soupes ou de sauces ou comme assaisonnement.^{3,10}

12.9.2 Sauce de soja:

Assaisonnement liquide obtenu par fermentation et/ou non fermentation des fèves de soja ou par hydrolyse de protéines végétales.

12.9.2.1 Sauce de soja fermenté:

Sauce claire, non émulsifiée, à base de fèves de soja, de farine de blé, de sel et d'eau, soumis à un processus de fermentation.

12.9.2.2 Sauce de soja non fermentée:

Sauce de soja non fermenté, également connue sous le nom de sauce de soja non brassée, obtenue à partir de protéines végétales telles que les fèves de soja dégraissées, qui sont hydrolysées à l'acide (par exemple, à l'acide chlorhydrique) neutralisées (par exemple avec du carbonate de sodium) et filtrées.¹¹

12.9.2.3 Autre sauce de soja:

Sauce non émulsifiée, à base de sauce de soja fermenté et de sucre soumis à un processus de caramélisation.

12.9 12.10 Produits à base de protéines autres que les protéines du soja:

Inclut les protéines du lait, des céréales et des légumes, utilisées comme succédanés des produits courants comme la viande, le poisson ou le lait, ou comme produits analogues. Exemples: analogues à base de protéines végétales, *fu* (mélange de gluten (protéine végétale) et de farine qui est vendu séché (cuit) ou cru et est utilisé comme ingrédient, par exemple dans le potage miso), *paneer* (protéine du lait coagulée par adjonction d'acide citrique provenant de jus de citron ou de lime, ou d'acide lactique provenant du lactosérum, tamisée afin d'obtenir un produit compact et utilisée dans les versions végétariennes des hamburgers, par exemple) et les succédanés protéiques de la viande et du poisson.

¹⁰ *Ibid.*, pp. 173-181.

¹¹ *Ibid.*, pp. 181-187.

SECTION II : RÉVISION DE L'ANNEXE AU TABLEAU 3 DE LA NGAA

L'annexe au tableau 3 de la NGAA a été révisée par le CCFAC à sa trente-huitième session (ALINORM 06/29/12, annexe VIII) et adoptée par la Commission à l'étape 8 à sa vingt-septième session (ALINORM 06/29/41, annexe IV). Suite à la proposition de révision du système de classification des denrées alimentaires de la NGAA (Section I ci-dessus), l'annexe au tableau 3 de la NGAA doit être révisée pour inclure le nouveau titre de catégorie d'aliments 04.2.2.7. Cette révision est détaillée ci-dessous, les suppressions sont indiquées par un ~~texte barré~~ et les amendements en **caractères gras**.

Annexe au tableau 3**Catégories d'aliments ou aliments individuels exclus des conditions générales du tableau trois – texte modifié (38^{ème} CCFAC) (ALINORM 06/29/12, annexe VIII)**

L'utilisation des additifs alimentaires cités dans le tableau trois dans les aliments ci-après est régie par les dispositions des tableaux un et deux.

<u>Numéro de catégorie</u>	<u>Catégorie d'aliments</u>
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris les champignons, les racines et tubercules, les légumes secs et les légumineuses, l'aloès ordinaire) ou d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté des catégories 12.10 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1 et 12.9.2.

SECTION III: DESCRIPTIF DE PROJET POUR LA RÉVISION DU SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES DE LA NGAA

Descriptif de projet – Proposition d’une nouvelle activité

Révision du système de classification des denrées alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA; Codex STAN 192-1995)

1. Objectif et champ d’application de la norme

L’objectif de cette activité est de procéder à la révision du système de classification des denrées alimentaires de la NGAA (Codex STAN 192-1995, appendice B) de sorte que les catégories d’aliments qui contiennent des produits alimentaires à base de soja (06.8 (Produits à base de soja (à l’exclusion des produits à base de soja de la catégorie 12.9 et des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10), 12.9 (Produits protéiques), et 12.10 (Produits à base de soja fermenté)) soient transférées dans des groupes plus appropriés d’aliments à base de soja au sein de la hiérarchie du système de classification des denrées alimentaires. La proposition permettrait de:

- (i) inscrire les produits alimentaires à base de soja concernés, qui sont actuellement inclus dans les catégories d’aliments 12.9 et 12.10, dans les nouvelles sous-catégories de la catégorie 06.8;
- (ii) réviser les catégories d’aliments 12.9 et 12.10 pour prendre en compte le transfert de certaines catégories alimentaires à la catégorie 06.8; et
- (iii) réviser la catégorie d’aliments 12.10 pour y inclure certains produits dérivés de sources protéiques autres que le soja.

Le système de classification des denrées alimentaires est une composante essentielle de la NGAA. Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA sont établies sur la base de l’information relative à leur utilisation dans les aliments inclus dans les différentes catégories d’aliments. Il est primordial que les catégories d’aliments soit correctement classées pour assurer la bonne interprétation de la NGAA.

2. Pertinence et actualité

La révision proposée du système de classification des denrées alimentaires permettra à la NGAA d’être plus précise, transparente et exacte. Les aliments à base de soja figurent actuellement dans trois catégories d’aliments qui ne correspondent pas exactement à ces types de produits dans la hiérarchie du système de classification des denrées alimentaires. La révision proposée permettra de remédier à ces incohérences.

La proposition de révision du système de classification (Codex Stan 192, annexe B) nécessitera par ailleurs:

- (i) la modification des dispositions des tableaux 1 et 2 de la NGAA pour être compatible avec le transfert des catégories d’aliments; et
- (ii) la révision des titres des catégories d’aliments dans l’annexe au tableau 3 de la NGAA.

Il est nécessaire de prévoir un minimum d’une année et un maximum de deux années pour que les révisions proposées au système de classification des denrées alimentaires soit distribuées, examinées et approuvées et que les modifications rédactionnelles qui en découlent soient apportées à l’annexe du tableau 3 de la NGAA. Une année supplémentaire est nécessaire pour effectuer la révision des dispositions des tableaux 1 et 2 de la NGAA, qui permet de mettre pleinement en œuvre le système de classification révisé.

3. Principales questions à traiter

Suite à la décision du CCFAC à sa trente-huitième session (ALINORM 06/29/12, para. 215), la révision de la NGAA (Codex Stan 192) s’effectuera comme suit:

- (i) le système de classification des denrées alimentaires sera révisé conformément à la proposition (annexe B de la NGAA de la NGAA);
- (ii) les dispositions des tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d’aliments concernées (06.8, 12.9, et 12.10) seront transférées selon la proposition; et
- (iii) les modifications rédactionnelles qui en découlent seront apportées à l’annexe du tableau 3 de la NGAA pour assurer la compatibilité avec la proposition.

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux (Manuel de procédure 15^{ème} édition, p. 72 - 73)

La proposition contribuera à:

- la protection des consommateurs en matière de santé, de sécurité sanitaire des aliments, en garantissant des pratiques loyables dans le commerce des denrées alimentaires et en tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.
- La diversification des législations nationales et des entraves apparentes, résultantes ou potentielles, au commerce international.
- La portée des travaux et à l'établissement des priorités entre les différentes sections des travaux.

Les aliments à base de soja sont des denrées de base dans un grand nombre de pays. Le système de classification des denrées alimentaires fait partie intégrante de la NGAA. Il est attendu que la proposition de révision permettra d'augmenter la précision et la transparence du système de classification et reflètera mieux l'utilisation des additifs alimentaires utilisés dans les aliments à base de soja. Ainsi, il sera possible d'améliorer la protection des consommateurs et d'assurer les pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La proposition est compatible avec la *déclaration de vision stratégique* du projet de cadre stratégique du projet de plan à moyen terme pour la période 2003-2007 (ALINORM 01/04, annexe II), et du projet de plan stratégique pour la période 2008 – 2013 (ALINORM 06/29/3A, annexe II, et ALINORM 06/29/41, para. 152 – 155) qui sera transmis à la Commission pour adoption définitive en juillet 2007. La proposition s'appuie sur des principes scientifiques et contribue à protéger la santé humaine et à assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Le système de classification des denrées alimentaires fait partie intégrante de la NGAA (Codex STAN 192-1995).

7. Identification de tout besoin et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Il n'est pas prévu d'avoir besoin de la contribution d'organes scientifiques d'experts.

8. Identification de tout besoin de contribution technique en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées

Il n'est pas nécessaire de solliciter la contribution technique d'organisations extérieures. Les membres et les observateurs du Codex possèdent l'expertise technique nécessaire à l'élaboration des révisions du système de classification des denrées alimentaires de la NGAA.

9. Le calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5, et la date proposée pour l'adoption par la Commission; le délai d'élaboration ne devrait par normalement dépasser cinq ans

En supposant que la Commission approuve la présente proposition de nouvelle activité en 2007, les travaux commenceraient en 2008. Il est proposé que le système de classification révisé soit adopté à l'étape 5 dès 2008 ou à la session suivante en 2009. L'adoption du système de classification révisé à l'étape 8 pourrait donc avoir lieu dès 2008 (procédure accélérée), mais probablement en 2010 au plus tard.

L'adoption des modifications rédactionnelles ultérieures à apporter à l'annexe du tableau 3 de la NGAA pourrait avoir lieu en simultanéité avec l'adoption de la révision du système de classification. La mise en œuvre de la proposition dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA aurait par conséquent lieu dès 2009, mais probablement en 2011 au plus tard.