

NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**CODEX STAN 192-1995****PRÉAMBULE****1. CHAMP D'APPLICATION****1.1 ADDITIFS ALIMENTAIRES INCORPORÉS DANS LA PRÉSENTE NORME**

Seuls les additifs alimentaires énumérés ci-après sont considérés propres à être utilisés dans les aliments, conformément aux dispositions de la présente norme.¹ Ne seront envisagés pour inclusion dans la présente norme que les additifs alimentaires pour lesquels une dose journalière admissible (DJA) a été établie ou dont l'utilisation a été estimée sûre, conformément à d'autres critères² par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)³ et auxquels un numéro du Système international de numérotation (SIN) a été attribué par le Codex. L'emploi d'additifs, conformément aux dispositions de la présente norme, est considéré comme justifié d'un point de vue technologique.

1.2 DENRÉES ALIMENTAIRES DANS LESQUELLES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES PEUVENT ÊTRE UTILISÉS

La présente norme énonce les conditions dans lesquelles des additifs alimentaires peuvent être utilisés dans les aliments, que ceux-ci fassent ou non l'objet d'une norme Codex. L'utilisation d'additifs dans les aliments faisant l'objet d'une norme Codex est soumise au respect des conditions d'utilisation établies par les normes Codex relatives à des produits et par la présente norme. La *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) devrait être la seule référence faisant foi pour les additifs alimentaires. Les Comités de produit du Codex sont chargés d'évaluer et de justifier les besoins technologiques, aux fins de l'utilisation d'additifs dans les aliments relevant d'une norme de produits et disposent des compétences requises pour ce faire. Les renseignements fournis par les Comités de produit peuvent également être pris en considération par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), lors de l'examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires, pour des aliments similaires ne faisant pas l'objet d'une norme. Lorsqu'une denrée alimentaire ne relève pas d'un Comité de produit, il incombe au CCFA d'évaluer les besoins technologiques.

1.3 DENRÉES ALIMENTAIRES DANS LESQUELLES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES NE PEUVENT PAS ÊTRE UTILISÉS

Les catégories d'aliments ou les aliments individuels pour lesquels l'emploi d'additifs alimentaires n'est pas acceptable ou pour lesquels l'emploi devrait être limité sont définis dans la présente norme.

¹ Nonobstant les dispositions de la présente section de la Norme générale, le fait qu'un additif particulier ou une utilisation particulière d'un additif dans un aliment ne soit pas mentionné dans la Norme générale telle qu'elle est actuellement rédigée n'implique pas que cet additif est dangereux ou ne peut pas être utilisé dans les aliments. La Commission déterminera, à intervalles réguliers, s'il convient ou non de conserver cette note de bas de page, en prévision de sa suppression lorsque la Norme générale pourra être considérée comme complète.

² Aux fins de la présente norme, il est entendu par « dont l'utilisation a été estimée sûre, conformément à d'autres critères » que l'utilisation d'un additif alimentaire ne représente pas de danger sanitaire dans des conditions d'utilisation décrites par le JECFA comme ne présentant pas de problème toxicologique (par exemple, conditions définies de niveaux d'utilisation).

³ Une base de données regroupant les normes relatives aux additifs alimentaires et leurs DJA actuelles, indiquant notamment l'année de la dernière évaluation du JECFA et le numéro de SIN qui leur a été attribué, peut être consultée sur le site JECFA de la FAO à l'adresse suivante: <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=fr>. La page de consultation de cette base, ainsi que des renseignements de nature générale peuvent être consultés en anglais, en arabe, en chinois, en espagnol et en français. Les rapports du JECFA sont affichés sur le site JECFA de l'OMS: <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/>.

1.4 LIMITES MAXIMALES D'UTILISATION POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

L'établissement de limites maximales pour les additifs alimentaires dans les différents groupes d'aliments vise essentiellement à garantir que la quantité d'additifs ingérés, toutes sources confondues, ne dépasse pas la dose journalière admissible (DJA).

Les additifs alimentaires visés par la présente norme et les limites maximales correspondantes sont fondés en partie sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires de normes Codex de produits établies antérieurement ou sur les résultats d'une analyse effectuée à la demande des gouvernements visant à vérifier qu'une limite maximale d'utilisation proposée est compatible avec la DJA.

L'appendice A de la présente norme peut dans une première étape être utilisé à cet effet. L'évaluation de données sur la consommation alimentaire effective est également encouragée.

2. DÉFINITIONS

- a) Par **additif alimentaire**, on entend toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire, ni utilisée normalement comme ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à une denrée alimentaire dans un but technologique (y compris organoleptique) à une étape quelconque de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou de l'entreposage de ladite denrée entraîne, ou peut, selon toute vraisemblance, entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés dans cette denrée ou en affecter d'une autre façon les caractéristiques. Cette expression ne s'applique ni aux contaminants, ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires pour en préserver ou en améliorer les propriétés nutritionnelles.⁴
- b) La **dose journalière admissible (DJA)** est une estimation effectuée par le JECFA de la quantité d'un additif alimentaire, exprimée sur la base du poids corporel, qui peut être ingérée chaque jour pendant toute une vie sans risque appréciable pour la santé.⁵
- c) L'expression **dose journalière admissible « non spécifiée » (NS)**⁶ est utilisée dans le cas d'une substance alimentaire de très faible toxicité lorsque, au vu des données disponibles (chimiques, biochimiques, toxicologiques et autres), l'ingestion totale d'origine alimentaire de cette substance découlant de son emploi aux concentrations nécessaires pour obtenir l'effet souhaité et de son niveau naturel acceptable dans l'aliment n'entraîne pas, de l'avis du JECFA, de risque pour la santé.

Pour cette raison et pour les motifs exposés dans les diverses évaluations du JECFA, l'établissement d'une dose journalière admissible exprimée sous forme numérique n'est pas jugé nécessaire par le JECFA. Un additif répondant à ce critère doit être utilisé dans les limites des bonnes pratiques de fabrication définies au paragraphe 3.3 ci-dessous.
- d) La **concentration maximale** d'un additif est la concentration la plus élevée de l'additif établie pour être effectivement efficace dans un aliment ou une catégorie d'aliments et retenue sans danger par la Commission du Codex Alimentarius. Elle est en général exprimée en mg d'additif/kg d'aliment.

⁴ Manuel de procédure du Codex Alimentarius.

⁵ Principes pour l'évaluation de l'innocuité alimentaire des additifs alimentaires et des contaminants dans les aliments, Organisation mondiale de la santé (Critères d'hygiène de l'environnement, n°70) p. 111 (1987). Aux fins de la présente norme, l'expression « sans risque appréciable pour la santé » indique que l'on est raisonnablement sûrs qu'il n'existe pas de danger pour les consommateurs si un additif est utilisé à des concentrations qui ne dépassent celles établies dans la présente norme. Les dispositions de la présente norme ne sanctionnent pas l'utilisation d'un additif d'une manière qui serait dangereuse pour la santé du consommateur.

⁶Aux fins de la présente norme, l'expression « dose journalière admissible (DJA) non limitée » (NL) a le même sens que l'expression « DJA non spécifiée ». L'expression « DJA admissible » se dit d'une évaluation du JECFA qui a établi la sécurité sanitaire en fonction d'un niveau acceptable de traitement de la denrée alimentaire, limité numériquement ou par BPF, plutôt qu'en fonction d'une DJA établie d'un point de vue toxicologique.

La concentration maximale ne correspond en général ni à la concentration optimale, ni à la concentration recommandée, ni à la concentration normale. Dans le cadre des BPF, la concentration optimale recommandée ou la concentration normale varient pour chaque application d'additif et dépendent tant des effets techniques recherchés que de la denrée spécifique à laquelle l'additif doit être ajouté, en tenant compte du type de matière première, de la transformation des aliments et du stockage après fabrication, du transport et de la manipulation par les distributeurs, les détaillants et les consommateurs.

3. PRINCIPES GÉNÉRAUX RÉGISSANT L'UTILISATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

L'utilisation d'additifs alimentaires, dans la présente norme, doit être conforme aux principes établis dans les paragraphes 3.1 à 3.4.

3.1 ADDITIFS ET SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

- a) Seuls sont approuvés et inclus dans la présente norme les additifs alimentaires qui, pour autant que l'on puisse en déduire des résultats des évaluations effectuées à ce jour par le JECFA, ne présentent aucun risque appréciable pour la santé des consommateurs, aux concentrations envisagées.
- b) L'inclusion d'un additif alimentaire dans la présente norme suppose que l'on a pris en compte toute DJA, ou évaluation équivalente d'innocuité, éventuellement établie pour cet additif et son ingestion journalière probable⁷, toutes sources alimentaires confondues. Lorsque l'additif alimentaire est destiné à être utilisé dans des denrées alimentaires qui seront consommées par des groupes spéciaux de consommateurs, (par exemple, les diabétiques, ceux qui suivent un régime spécial sous contrôle médical, les malades individuels qui prennent des préparations pour régime liquide), il sera tenu compte de l'ingestion journalière probable de l'additif alimentaire par ces consommateurs.
- c) La quantité d'additif ajoutée à un aliment est inférieure ou égale à la concentration maximale nécessaire pour atteindre l'effet technique recherché. La concentration maximale peut reposer sur l'application des procédures définies à l'Appendice A, les évaluations d'ingestion faites par les Membres du Codex ou, à la demande du CCFA, sur une évaluation indépendante des ingestions nationales, faite par le JECFA.

3.2 JUSTIFICATION DE L'UTILISATION DES ADDITIFS

L'utilisation d'additifs alimentaires ne se justifie que si elle comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé des consommateurs, n'induit pas ceux-ci en erreur, remplit une ou plusieurs des fonctions technologiques énoncées par le Codex et répond aux besoins énoncés aux alinéas a) à d) ci-après, et uniquement si ces objectifs ne peuvent pas être atteints par d'autres moyens économiquement et technologiquement applicables:

- a) Préserver la qualité nutritionnelle de l'aliment; une réduction délibérée de la qualité nutritionnelle de l'aliment n'est justifiée que dans les circonstances visées à l'alinéa b) ainsi que dans d'autres cas où l'aliment ne constitue pas un élément important du régime alimentaire ordinaire;
- b) Introduire les ingrédients ou composants nécessaires dans des denrées alimentaires manufacturées destinées à certains groupes de consommateurs ayant des besoins diététiques particuliers;
- c) Améliorer la conservation ou la stabilité d'un aliment ou ses propriétés organoleptiques, à condition de ne pas en altérer la nature, la substance ou la qualité de façon à tromper le consommateur;

⁷ Les Membres du Codex peuvent fournir au CCFA des données sur les ingestions qu'il peut utiliser pour établir les concentrations maximales. En outre, le JECFA à la demande du CCFA, évaluera les ingestions d'additifs à partir des évaluations d'ingestion soumises par les Membres du Codex, qui répondront à un appel des données. Le CCFA tiendra compte des évaluations du JECFA lorsqu'il établira la concentration maximale pour les additifs.

- d) Servir d'adjuvant dans la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, l'emballage, le transport ou l'entreposage de l'aliment, à condition que l'additif ne soit pas utilisé pour masquer les effets de l'utilisation de matières premières de mauvaise qualité ou de méthodes ou techniques indésirables (y compris le manque d'hygiène).

3.3 BONNES PRATIQUES DE FABRICATION (BPF)⁸

Tous les additifs alimentaires visés par les dispositions de la présente norme doivent être utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication, ce qui signifie que:

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

3.4 NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires utilisés conformément à la présente norme doivent être de qualité alimentaire appropriée et répondre en toutes circonstances aux normes d'identité et de pureté applicables recommandées par la Commission du Codex Alimentarius⁹ ou, à défaut, aux normes appropriées élaborées par des organes nationaux ou internationaux compétents. Pour être de qualité alimentaire les additifs doivent être conformes à l'ensemble des normes établies (non pas seulement à tel ou tel critère d'innocuité) et aux BPF au cours de leur transformation, production, stockage, transfert et manipulation.

4. TRANSFERT D'ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS DES DENRÉES ALIMENTAIRES

4.1 CONDITIONS RÉGISSANT LE TRANSFERT DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ISSUS DES INGRÉDIENTS ET DES MATIÈRES PREMIÈRES DANS L'ALIMENTATION

Outre les cas d'addition directe, la présence d'un additif peut résulter d'un transfert à partir d'une matière première ou d'un ingrédient utilisé pour produire l'aliment, dans la mesure où:

- a) L'utilisation de l'additif est acceptable dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) conformément à la présente norme;
- b) La quantité d'additif présente dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne dépasse pas la concentration maximale spécifiée dans la présente norme;
- c) L'aliment dans lequel l'additif est transféré ne contient pas ce dernier en quantité supérieure à celle qui serait introduite du fait de l'utilisation des matières premières ou des ingrédients dans des conditions technologiques appropriées ou dans le respect des bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions de la présente norme.

⁸ Pour tout renseignement supplémentaire, se reporter au Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius. Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales - additifs alimentaires et contaminants.

⁹ Un index (CAC/MISC 6) de toutes les normes adoptées par la Commission du Codex Alimentarius, ainsi que l'année de leur adoption, peut être consulté sur le site web du Codex (<http://www.codexalimentarius.org/normes-officielles/fr/>). Ces normes élaborées par le JECFA feront également l'objet d'une publication dans le « Combined Compendium of Food Additive Specifications », Monographie JECFA de la FAO n°1, qui comporte quatre volumes et dans les monographies JECFA ultérieures. Les normes sont également disponibles sur le site web du JECFA (<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=fr>). Bien que les normes relatives aux aromatisants ne figurent pas dans la version imprimée du compendium, exception faite des rares aromatisants qui ont une fonction technologique non aromatisante supplémentaire, elles sont incluses dans une base de données en ligne qui peut être consultée sur le site JECFA de la FAO: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-flav/en/>.

4.2 CONDITIONS SPÉCIALES S'APPLIQUANT À L'EMPLOI DES ADDITIFS ALIMENTAIRES NON DIRECTEMENT AUTORISÉS DANS LES INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES ET LES MATIÈRES PREMIÈRES

Un additif peut être utilisé dans ou ajouté à une matière première ou autre ingrédient si la matière première ou l'ingrédient est utilisé exclusivement dans la préparation d'un aliment qui est en conformité avec les dispositions de cette norme y compris le fait que tout niveau maximal s'appliquant à l'alimentation n'est pas excédé.

4.3 ALIMENTS POUR LESQUELS LE TRANSFERT D'ADDITIFS ALIMENTAIRES N'EST PAS ACCEPTABLE

Le transfert d'un additif alimentaire à partir d'une matière première ou d'un ingrédient n'est pas acceptable pour des denrées alimentaires appartenant aux catégories suivantes, à moins qu'une disposition relative à un additif alimentaire pour la catégorie spécifiée ne figure aux Tableaux 1 et 2 de la présente norme.

- a) 13.1 - Préparations pour nourrissons, préparations pour enfants en bas âge et préparations destinées à des usages médicaux particuliers.
- b) 13.2 - Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge.

5. SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES¹⁰

Le système de classification des denrées alimentaires est un outil qui permet de répartir les utilisations des additifs alimentaires visés par la présente norme. Le système s'applique à toutes les denrées alimentaires.

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

Le système de classification des aliments repose sur les principes suivants:

- a) Le système de classification des aliments est hiérarchique: autrement dit, lorsque l'utilisation d'un additif est admise dans une catégorie générale, elle l'est dans toutes ses sous-catégories, sauf indication contraire. De même, lorsqu'un additif est admis dans une sous-catégorie, il l'est aussi dans les sous-catégories éventuelles de cette sous-catégorie ou produits individuels mentionnés dans une sous-catégorie.
- b) Sauf indication contraire, le système de classification des aliments repose sur les descripteurs des produits alimentaires tels qu'ils sont commercialisés.
- c) Le système de classification des aliments tient compte du principe de transfert. Ainsi, il n'a pas à mentionner expressément les denrées alimentaires composites (telles que les repas préparés, comme la pizza, dans la mesure où ceux-ci peuvent contenir au *pro rata* tous les additifs dont l'utilisation est approuvée dans leurs éléments constituants), sauf lorsque l'aliment composé requiert un additif dont l'utilisation n'est pas approuvée dans ses éléments constituants.
- d) Le système de classification des aliments est utilisé pour simplifier la notification des utilisations des additifs alimentaires aux fins de l'élaboration de la présente norme.

6. DESCRIPTION DE LA NORME

La présente norme comporte trois parties essentielles:

- a) Préambule
- b) Appendices
 - i. L'appendice A est un document d'orientation aux fins de l'examen des concentrations maximales d'additifs à DJA numérique du JECFA.
 - ii. L'appendice B énumère les catégories du système de classification des denrées alimentaires utilisées pour élaborer et structurer les tableaux 1, 2, et 3 de la norme. Elle indique aussi les descripteurs de chaque catégorie et sous-catégorie d'aliments.
 - iii. L'appendice C regroupe les références croisées du système de classification des denrées alimentaires et des normes Codex de produit.

¹⁰ Annexe B à la présente norme.

c) Dispositions relatives aux additifs alimentaires

- i. Le Tableau 1 précise, pour chaque additif ou groupe d'additifs alimentaires (par ordre alphabétique) à DJA numérique du JECFA, les catégories de denrées alimentaires (ou les denrées alimentaires) pour lesquelles l'utilisation de l'additif est admise, les concentrations maximales pour chaque denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires, et les fonctions technologiques. Le tableau 1 inclut également les utilisations des additifs à DJA non numérique pour lesquelles une concentration maximale est spécifiée.
- ii. Le Tableau 2 reprend pour l'essentiel les mêmes informations que le tableau 1, mais classées selon les catégories de denrées alimentaires.
- iii. Le Tableau 3 énumère les additifs à DJA non spécifiées ou non limitées du JECFA et dont l'utilisation est autorisée dans les denrées alimentaires en général, à condition d'en limiter la quantité à la dose la plus faible possible nécessaire pour obtenir l'effet voulu et à être conforme aux bonnes pratiques de fabrication décrites au paragraphe 3.3 du présent Préambule.

L'appendice du Tableau 3 énumère les catégories de denrées alimentaires et les denrées alimentaires individuelles exclues des conditions générales du tableau 3. Les dispositions des tableaux 1 et 2 régissent l'utilisation des additifs dans les catégories d'aliments énumérées à l'appendice du tableau 3.

Sauf disposition contraire, les concentrations maximales pour les additifs aux tableaux 1 et 2, sont fixées pour le produit fini tel qu'il est consommé.

Les tableaux 1, 2 et 3 n'incluent pas les utilisations de substances comme auxiliaires technologiques¹¹.

¹¹ On entend par « auxiliaire technologique » toute substance ou matière, à l'exclusion des appareils ou instruments, non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais inévitable de résidus ou de dérivés dans le produit final: Manuel de procédure, Commission du Codex Alimentarius.

APPENDICE A

DIRECTIVES POUR L'ÉLABORATION DE LIMITES MAXIMALES D'EMPLOI POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES A DOSE JOURNALIÈRE ADMISSIBLE NUMÉRIQUE

La présente annexe est destinée à servir de guide pour l'examen de propositions pour l'utilisation des additifs, en tenant compte de leur dose maximale d'emploi et de la limite physiologique supérieure de la quantité d'aliments solides et de boissons pouvant être consommée chaque jour. Elle n'a pas pour but d'aider à élaborer des dispositions pour l'emploi d'un additif et ne peut être utilisée pour calculer des doses précises d'ingestion d'additifs.

I. ADDITIFS ALIMENTAIRES, PRINCIPES FONDAMENTAUX POUR LE CALCUL DES DOSES D'EMPLOI**Directive 1**

Les doses et les quantités d'additifs alimentaires utilisées dans les calculs de la méthode du budget devraient être exprimées sur la même base que les substances auxquelles la DJA a été attribuée (par exemple un acide ou ses sels). Pour les aliments vendus sous forme de concentrés ou de poudres devant être reconstitués avant d'être consommés, les calculs se feront sur l'aliment prêt à la consommation.

II. ESTIMATION DES ASPECTS RELATIFS À L'INNOCUITÉ DES DOSES D'EMPLOI - ADDITIFS ALIMENTAIRES SANS DJA NUMÉRIQUE**Directive 2****ADDITIFS ALIMENTAIRES AVEC DJA "NON SPÉCIFIÉE"**

Lorsqu'on a attribué à un additif une DJA "non spécifiée"¹², on peut en principe l'utiliser dans des aliments en général sans limitations autres que celles indiquées par les bonnes pratiques de fabrication (BPF). Il ne faut cependant jamais oublier qu'une DJA non spécifiée ne signifie pas qu'une ingestion illimitée est acceptable. Cette expression est utilisée par le JECFA dans le cas où "sur le vu des données disponibles (chimiques, biochimiques, toxicologiques et autres), l'ingestion totale dans le régime alimentaire de la substance résultant de son emploi à la concentration nécessaire pour obtenir l'effet souhaité et sa présence acceptable dans l'aliment, n'entraîne pas, de l'avis du JECFA, de risque pour la santé"¹.

Si, par conséquent, une substance est utilisée en plus grandes quantités et/ou dans une gamme plus vaste d'aliments que celles prévues par le JECFA à l'origine, il pourrait être nécessaire de consulter le JECFA pour s'assurer que les nouvelles doses sont conformes à l'évaluation. Par exemple, une substance pourrait avoir été évaluée en tant qu'humectant sans que soit mentionnée une autre utilisation comme édulcorant en granulés, utilisation qui pourrait donner une ingestion beaucoup plus élevée.

Directive 3**ADDITIFS ALIMENTAIRES CONSIDÉRÉS COMME "ACCEPTABLES" À CERTAINES FINS**

Dans certains cas, le JECFA n'a pu attribuer une DJA mais a néanmoins jugé acceptable un emploi particulier d'une substance. Dans de tels cas, l'additif en question ne devrait être autorisé que s'il satisfait aux conditions spécifiées. Pour toutes les autres utilisations, le CCFA devrait demander au JECFA de réévaluer l'additif en question à la lumière des nouvelles informations sur les utilisations.

¹² *Principes à suivre pour évaluer l'innocuité des additifs alimentaires et des contaminants dans les aliments*. Genève, Organisation mondiale de la santé, 1987 (Critères d'hygiène de l'environnement, N° 70), p. 83.

III. ESTIMATION DES ASPECTS RELATIFS À L'INNOCUITÉ DES DOSES D'EMPLOI - ADDITIFS ALIMENTAIRES AVEC DJA NUMÉRIQUE

Directive 4

FRACTIONS DE LA DJA À UTILISER RESPECTIVEMENT DANS LES ALIMENTS SOLIDES ET DANS LES BOISSONS

Si on propose l'emploi d'un additif à la fois dans les aliments solides et dans les boissons, on ne pourra utiliser la DJA totale dans ces deux types d'aliments à la fois. Il faudra donc attribuer une fraction de la DJA à chacune des applications. Comme première approche, il pourrait convenir de supposer qu'une moitié de la DJA est attribuée à chaque aliment solide et chaque aliment liquide. Toutefois, dans des cas spéciaux, il pourrait être plus approprié d'appliquer d'autres fractions, pourvu que la somme des fractions ne dépasse pas le chiffre fixé pour la DJA (par exemple $F_S = 1/4$ et $F_B = 3/4$; $F_S = 1/6$ et $F_B = 5/6$), où **FS** est la fraction à utiliser dans les aliments solides et **FB** est la fraction à utiliser dans les boissons). Si l'additif est utilisé seulement dans les aliments solides, on a $F_S = 1$ et $F_B = 0$ et si l'additif est utilisé seulement dans les boissons, on a $F_S = 0$ et $F_B = 1$.

III(a) EMPLOIS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES ALIMENTS SOLIDES (FS)

Directive 5

DOSES D'EMPLOI INFÉRIEURES A $F_S \times DJA \times 40$

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à $F_S \times DJA \times 40$, les dispositions concernant ces additifs pourraient être appliquées aux aliments en général.

Directive 6

DOSES D'EMPLOI INFÉRIEURES A $F_S \times DJA \times 80$

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à $F_S \times DJA \times 80$, elles sont acceptables à condition que la consommation journalière des aliments contenant l'additif ne dépasse pas en général la moitié de l'ingestion maximale totale supposée de l'aliment solide (c'est-à-dire 12,5 g/kg de poids corporel par jour).

Directive 7

DOSES D'EMPLOI INFÉRIEURES A $F_S \times DJA \times 160$

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à $F_S \times DJA \times 160$, elles sont acceptables à condition que la consommation journalière des aliments contenant l'additif ne dépasse pas en général le quart de l'ingestion maximale totale supposée de l'aliment solide (c'est-à-dire 6,25 g/kg de poids corporel par jour).

Directive 8

DOSES D'EMPLOI INFÉRIEURES A $F_S \times DJA \times 320$

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à $F_S \times DJA \times 320$, elles pourraient être acceptées à condition que la consommation journalière des aliments contenant l'additif ne dépasse pas en général le huitième de l'ingestion maximale totale supposée de l'aliment solide (c'est-à-dire 3,13 g/kg de poids corporel par jour).

Directive 9

DOSES D'EMPLOI SUPÉRIEURES A $F_S \times DJA \times 320$

Si les doses d'emploi proposées sont supérieures à $F_S \times DJA \times 320$, elles ne devraient être acceptées que pour les produits pour lesquels le calcul de l'ingestion potentielle provenant de tous les emplois proposés indique qu'il est peu probable que la DJA soit dépassée, ou si l'estimation de l'ingestion de l'additif fondée sur des méthodes d'estimation de l'ingestion plus exactes indique que les doses d'emploi sont acceptables (par exemple, des enquêtes de consommation alimentaire).

III(b) EMPLOIS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES BOISSONS (FL)***Directive 10*****DOSES D'EMPLOI INFÉRIEURES A FL x DJA x 10**

Si les doses proposées sont inférieures à FL x DJA x 10, l'emploi de cet additif pourrait être accepté dans toutes les boissons en général.

Directive 11**DOSES D'EMPLOI INFÉRIEURES A FL x DJA x 20**

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à FL x DJA x 20, elles pourraient être acceptées à condition que la consommation journalière de boissons contenant l'additif ne dépasse pas en général la moitié de l'ingestion maximale totale supposée de la boisson (c'est-à-dire 50 ml/kg de poids corporel par jour).

Directive 12**DOSES D'EMPLOI INFÉRIEURES A FL x DJA x 40**

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à FL x DJA x 40, elles pourraient être acceptées à condition que la consommation journalière de boissons contenant l'additif ne dépasse pas en général le quart de l'ingestion maximale totale supposée de la boisson (c'est-à-dire 25 ml/kg de poids corporel par jour).

Directive 13**DOSES D'EMPLOI INFÉRIEURES A FL x DJA x 80**

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à FL x DJA x 80, elles pourraient être acceptées à condition que la consommation journalière des boissons contenant l'additif ne dépasse pas en général le huitième de l'ingestion maximale totale supposée de la boisson (c'est-à-dire 12,5 ml/kg de poids corporel par jour).

Directive 14**DOSES D'EMPLOI SUPÉRIEURES A FL x DJA x 80**

Les doses supérieures à FL x DJA x 80 ne devraient être acceptées que pour les produits pour lesquels le calcul de l'ingestion potentielle indique qu'il est peu probable que la DJA soit dépassée (par exemple, des boissons très alcoolisées).

APPENDICE B

SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS

PARTIE I: Catégories d'aliments

- 01.0 Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie 02.0
 - 01.1 Lait et boissons lactées
 - 01.1.1 Lait et babeurre (nature)
 - 01.1.1.1 Lait (nature)
 - 01.1.1.2 Babeurre (nature)
 - 01.1.2 Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)
 - 01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)
 - 01.2.1 Lait fermentés (nature)
 - 01.2.1.1 Lait fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation
 - 01.2.1.2 Lait fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation
 - 01.2.2 Lait emprésurés (nature)
 - 01.3 Lait concentrés et produits similaires (nature)
 - 01.3.1 Lait concentrés (nature)
 - 01.3.2 Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé
 - 01.4 Crème (nature) et produits similaires
 - 01.4.1 Crème pasteurisée (nature)
 - 01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)
 - 01.4.3 Crème épaisse (nature)
 - 01.4.4 Produits similaires
 - 01.5 Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)
 - 01.5.1 Lait et crème en poudre (nature)
 - 01.5.2 Produits similaires
 - 01.6 Fromages et produits similaires
 - 01.6.1 Fromages non affinés
 - 01.6.2 Fromages affinés
 - 01.6.2.1 Fromage affiné, y compris la croûte
 - 01.6.2.2 Croûte de fromage affiné
 - 01.6.2.3 Fromage râpé (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)
 - 01.6.3 Fromages de lactosérum
 - 01.6.4 Fromages fondus
 - 01.6.4.1 Fromages fondus nature
 - 01.6.4.2 Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.

- 01.6.5 Produits similaires
- 01.6.6 Fromages de protéines de lactosérum
- 01.7 Desserts lactés (par ex. entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)
- 01.8 Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum
 - 01.8.1 Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum
 - 01.8.2 Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum
- 02.0 Matières grasses et huiles, et émulsions grasses
 - 02.1 Matières grasses et huiles pratiquement anhydres
 - 02.1.1 Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee
 - 02.1.2 Matières grasses et huiles végétales
 - 02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales
 - 02.2 Émulsions grasses essentiellement du type eau dans huile
 - 02.2.1 Beurre
 - 02.2.2 Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables
 - 02.3 Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses
 - 02.4 Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)
- 03.0 Glaces de consommation (y compris sorbets)
- 04.0 Fruits et légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines
 - 04.1 Fruits
 - 04.1.1 Fruits frais
 - 04.1.1.1 Fruits frais non traités
 - 04.1.1.2 Fruits frais traités en surface
 - 04.1.1.3 Fruits frais pelés et/ou coupés
 - 04.1.2 Fruits transformés
 - 04.1.2.1 Fruits surgelés
 - 04.1.2.2 Fruits secs
 - 04.1.2.3 Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile
 - 04.1.2.4 Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)
 - 04.1.2.5 Confitures, gelées et marmelades
 - 04.1.2.6 Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex. « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5
 - 04.1.2.7 Fruits confits
 - 04.1.2.8 Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco
 - 04.1.2.9 Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits

- 04.1.2.10 Produits à base de fruits fermentés
- 04.1.2.11 Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie
- 04.1.2.12 Fruits cuits
- 04.2 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines
 - 04.2.1 Légumes frais (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines
 - 04.2.1.1 Légumes non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines
 - 04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines
 - 04.2.1.3 Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines
 - 04.2.2 Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines
 - 04.2.2.1 Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines
 - 04.2.2.2 Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines
 - 04.2.2.3 Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines
 - 04.2.2.4 Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines
 - 04.2.2.5 Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)
 - 04.2.2.6 Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)
 - 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 des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3
 - 04.2.2.8 Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines
- 05.0 Confiserie
 - 05.1 Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat

- 05.1.1 Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao
- 05.1.2 Préparations à base de cacao (sirops)
- 05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)
- 05.1.4 Autres produits à base de cacao et de chocolat
- 05.1.5 Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat
- 05.2 Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.
 - 05.2.1 Confiseries dures
 - 05.2.2 Confiseries tendres
 - 05.2.3 Nougats et pâtes d'amande
- 05.3 Gomme à mâcher (chewing-gum)
- 05.4 Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées
- 06.0 Céréales et produits à base de céréales, dérivés de graines céréalières, de racines et tubercules, de légumes secs, légumineuses et de moelle ou cœur tendre de palmier, à l'exclusion des produits de boulangerie de la catégorie 07.0
 - 06.1 Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz
 - 06.2 Farines et amidons (y compris farine de soja)
 - 06.2.1 Farines
 - 06.2.2 Amidons
 - 06.3 Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine
 - 06.4 Pâtes alimentaires et nouilles et produits similaires (par exemple, papier de riz, vermicelles de riz, pâtes et nouilles de soja)
 - 06.4.1 Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires
 - 06.4.2 Pâtes et nouilles sèches et produits similaires
 - 06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires
 - 06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex. gâteaux de riz, puddings au tapioca)
 - 06.6 Pâtes à frire (par ex. pour chapelure et enrobage de poisson ou volaille)
 - 06.7 Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)
 - 06.8 Produits à base de soja (à l'exclusion des épices et condiments à base de soja de la catégorie 12.9))
 - 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
- 07.0 Produits de boulangerie
 - 07.1 Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations
 - 07.1.1 Pains et petits pains
 - 07.1.1.1 Pains à la levure et pains spéciaux
 - 07.1.1.2 Pains à la poudre levante
 - 07.1.2 Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)
 - 07.1.3 Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)
 - 07.1.4 Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures
 - 07.1.5 Pains et petits pains au lait à la vapeur
 - 07.1.6 Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire
 - 07.2 Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations
 - 07.2.1 Gâteaux, biscuits et tartes (par ex. fourrés aux fruits ou à la crème)
 - 07.2.2 Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.)
 - 07.2.3 Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, crêpes)
- 08.0 Viande et produits carnés, volaille et gibier compris
 - 08.1 Viande fraîche, volaille et gibier compris
 - 08.1.1 Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux
 - 08.1.2 Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée
 - 08.2 Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux
 - 08.2.1 Viande, volaille et gibier compris, transformée non cuite
 - 08.2.1.1 Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)
 - 08.2.1.2 Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée
 - 08.2.1.3 Viande, volaille et gibier compris, fermentée
 - 08.2.2 Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement
 - 08.2.3 Viande, volaille et gibier compris, congelée
 - 08.3 Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée
 - 08.3.1 Viande, volaille et gibier compris, non traitée thermiquement
 - 08.3.1.1 Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)
 - 08.3.1.2 Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée
 - 08.3.1.3 Viande, volaille et gibier compris fermentée
 - 08.3.2 Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement
 - 08.3.3 Viande, volaille et gibier compris, congelée
 - 08.4 Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)

- 09.0 Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
 - 09.1 Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
 - 09.1.1 Poisson frais
 - 09.1.2 Mollusques, crustacés et échinodermes frais
 - 09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
 - 09.2.1 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
 - 09.2.2 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
 - 09.2.3 Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
 - 09.2.4 Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
 - 09.2.4.1 Poisson et produits de la pêche cuits
 - 09.2.4.2 Mollusques et crustacés et échinodermes cuits
 - 09.2.4.3 Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
 - 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
 - 09.3 Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
 - 09.3.1 Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée
 - 09.3.2 Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure
 - 09.3.3 Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson
 - 09.3.4 Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, autres que ceux des catégories 09.3.1 à 09.3.3
 - 09.4 Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
- 10.0 Œufs et produits à base d'œufs
 - 10.1 Œufs frais
 - 10.2 Produits à base d'œufs
 - 10.2.1 Produits à base d'œufs liquides
 - 10.2.2 Produits à base d'œufs, surgelés
 - 10.2.3 Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud,
 - 10.3 Œufs en conserve, y compris ceux conservés en base alcaline, salés et en boîte
 - 10.4 Desserts à base d'œufs (par ex. flans).
- 11.0 Édulcorants y compris le miel
 - 11.1 Sucres raffinés et bruts
 - 11.1.1 Sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, fructose

- 11.1.2 Sucre en poudre, dextrose en poudre
- 11.1.3 « Soft sugar blanc », « Soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut
 - 11.1.3.1 Sirop de glucose déshydraté utilisé pour la fabrication des confiseries
 - 11.1.3.2 Sirop de glucose utilisé pour la fabrication des confiseries
- 11.1.4 Lactose
- 11.1.5 Sucre blanc de plantation ou d'usine
- 11.2 Sucre roux à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3
- 11.3 Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3
- 11.4 Autres sucres et sirops (par ex. xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)
- 11.5 Miel
- 11.6 Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses
- 12.0 Sels, épices, potages, sauces, salades et produits à base de protéines
 - 12.1 Sel et succédanés du sel
 - 12.1.1 Sel
 - 12.1.2 Succédanés du sel
 - 12.2 Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)
 - 12.2.1 Fines herbes et épices
 - 12.2.2 Assaisonnements et condiments
 - 12.3 Vinaigres
 - 12.4 Moutardes
 - 12.5 Potages et bouillons
 - 12.5.1 Potages et bouillons prêts pour la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteilles ou congelés
 - 12.5.2 Préparations pour potages et bouillons
 - 12.6 Sauces et produits similaires
 - 12.6.1 Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex. mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)
 - 12.6.2 Sauces non émulsionnées (par ex. ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)
 - 12.6.3 Préparations pour sauces et sauces au jus de viande
 - 12.6.4 Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)
 - 12.7 Salades (par ex. salades de pâtes, salades de pommes 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)
 - 12.8 Levure et produits similaires
 - 12.9 Épices 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 non fermentée de soja
- 12.9.2.3 Autres sauces de soja
- 12.10 Produits protéiques autres qu'à partir de soja
- 13.0 Aliments destinés à une alimentation particulière
 - 13.1 Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers
 - 13.1.1 Préparations pour nourrissons
 - 13.1.2 Préparations de suite
 - 13.1.3 Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers
 - 13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge
 - 13.3 Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)
 - 13.4 Aliments diététiques pour régimes amaigrissants
 - 13.5 Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6
 - 13.6 Compléments alimentaires
- 14.0 Boissons, à l'exclusion des produits laitiers
 - 14.1 Boissons sans alcool
 - 14.1.1 Eaux
 - 14.1.1.1 Eaux minérales naturelles et eaux de source
 - 14.1.1.2 Eaux de table et eaux de Seltz
 - 14.1.2 Jus de fruits et de légumes
 - 14.1.2.1 Jus de fruits
 - 14.1.2.2 Jus de légumes
 - 14.1.2.3 Concentrés pour jus de fruits
 - 14.1.2.4 Concentrés pour jus de légumes
 - 14.1.3 Nectars de fruits et de légumes
 - 14.1.3.1 Nectar de fruit
 - 14.1.3.2 Nectar de légume
 - 14.1.3.3 Concentrés pour nectar de fruit
 - 14.1.3.4 Concentrés pour nectar de légume
 - 14.1.4 Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées
 - 14.1.4.1 Boissons aromatisée à base d'eau, gazeuses
 - 14.1.4.2 Boissons aromatisée à base d'eau, non gazeuses, y compris punchs et poudres du type Kool-aid
 - 14.1.4.3 Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base aromatisée d'eau
 - 14.1.5 Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao
 - 14.2 Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool

- 14.2.1 Bière et boissons maltées
- 14.2.2 Cidre et poiré
- 14.2.3 Vins
 - 14.2.3.1 Vins non pétillants
 - 14.2.3.2 Vins mousseux et pétillants
 - 14.2.3.3 Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels
- 14.2.4 Vins (de produit autre que le raisin)
- 14.2.5 Hydromel
- 14.2.6 Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool
- 14.2.7 Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)
- 15.0 Amuse-gueule salés
 - 15.1 Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)
 - 15.2 Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)
 - 15.3 Amuse-gueule à base de poisson
- 16.0 Aliments préparés

PARTIE II: Descripteurs des catégories d'aliments

01.0 Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie 02.0:

Inclut tous les types de produits laitiers qui sont dérivés du lait d'animaux de traite (tels que vache, brebis, chèvre, bufflonne). Dans cette catégorie, un produit est dit « nature » lorsqu'il n'est pas aromatisé, ne contient pas de fruits, de légumes ou autres ingrédients non laitiers, n'est pas mélangé avec d'autres ingrédients non laitiers, sauf autorisés par les normes correspondantes. Les analogues sont des produits dans lesquels les matières grasses du lait ont été partiellement ou entièrement remplacées par des graisses ou des huiles végétales.

01.1 Lait et boissons lactées:

Inclut tous les produits laitiers liquides nature ou aromatisés à base de lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses ou entier.

01.1.1 Lait et babeurre (nature):

Inclut uniquement les produits liquides. Inclut le lait nature reconstitué qui ne contient que des ingrédients laitiers.

01.1.1.1 Lait (nature):

Lait liquide obtenu à partir d'animaux de traite (tels que, vaches, brebis, chèvres, bufflonne). Le lait est en général traité à la chaleur par pasteurisation, traitement à ultra haute température (UHT) ou stérilisation.¹³ Inclut le lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses ou entier.

01.1.1.2 Babeurre (nature):

Le babeurre est le liquide à peu près exempt de matières grasses laitières qui reste après la préparation du beurre (c'est-à-dire, le barattage du lait fermenté ou non fermenté et de la crème). Le babeurre est aussi produit par fermentation de lait écrémé liquide, soit par acidification spontanée grâce à l'action de bactéries acidifiantes ou aromatisantes, ou par inoculation de lait chauffé par des cultures pures de bactéries (babeurre de culture).¹⁴ Le babeurre peut être pasteurisé ou stérilisé.

01.1.2 Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par exemple, lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum):

Inclut toutes les boissons prêtes à la consommation à base de lait liquide aromatisé et leurs préparations, à l'exclusion des préparations pour cacao (préparations sucrées à base de cacao, catégorie 05.1.1). Par exemple: chocolat chaud, boissons maltées au chocolat, yogourt à boire aromatisé à la fraise, boissons aux ferments lactiques, et lassi (liquide obtenu en fouettant le caillé provenant de la fermentation lactique de lait, et en le mélangeant avec du sucre ou un édulcorant artificiel).

01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées):

Inclut tous les produits nature à base de lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses et entier. Les produits aromatisés sont inclus dans la catégorie 01.1.2 (boissons) et 01.7 (desserts).

01.2.1 Laits fermentés (nature):

Inclut tous les produits nature, y compris les laits liquides fermentés, acidifiés et acidifiés au moyen de levain. Le yogourt nature, qui ne contient ni aromatisant ni colorants appartient à l'une des sous-catégories de 01.2.1 selon qu'il est ou non traité thermiquement après fermentation.

01.2.1.1 Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation:

Inclut les produits nature liquides et non liquides, tels que le yogourt.¹⁵

¹³ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 389.

¹⁴ *Ibid.*, p. 392.

¹⁵ L'emploi d'un additif alimentaire autre que les stabilisants et les épaississants pour reconstitution et recombinaison, s'il est autorisé par la législation nationale du pays où a lieu la vente, n'est pas acceptable dans les laits fermentés, tels que définis par la *norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003).

01.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation:

Produits semblables à ceux de la catégorie 01.2.1.1, sauf qu'ils ont été traités thermiquement (par exemple, stérilisés ou pasteurisés) après fermentation.

01.2.2 Laits emprésurés (nature):

Lait coagulé nature, produit par l'action de l'enzyme rennine. Inclut le lait caillé. Les produits à base de lait emprésurés entrent dans la catégorie 01.7.

01.3 Laits concentrés et produits similaires (nature):

Inclut les différents types de lait concentré nature et sucré, les laits évaporés, et leurs analogues (y compris les succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé). Inclut les produits à base de lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses et entier.

01.3.1 Lait concentré (nature):

Le lait concentré est obtenu par élimination partielle de l'eau contenue dans le lait auquel du sucre peut être ajouté. En ce qui concerne le lait évaporé, l'élimination de l'eau peut être obtenue par un procédé thermique.¹⁶ Inclut, le lait partiellement déshydraté, le lait évaporé, le lait concentré sucré et le khoa (lait de vache ou de bufflonne concentré par ébullition).

01.3.2 Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé:

Succédanés de lait ou crème consistant en une émulsion eau grasse végétale dans l'eau avec des protéines du lait et du lactose ou des protéines végétales pour emploi dans les boissons comme le café et le thé. Inclut aussi le même type de produits sous forme de poudre. Inclut les produits similaires au lait concentré et le lait concentré reconstitué.

01.4 Crème (nature) et produits similaires:

La crème est un produit laitier liquide, à teneur relativement élevée en matière grasse par rapport au lait. Inclut la crème (nature) et les produits similaires liquides, semi liquides et semi solides. Les produits à base de crème aromatisés appartiennent aux catégories 01.1.2 (boissons) et 01.7 (desserts).

01.4.1 Crème pasteurisée (nature):

Crème soumise au procédé de pasteurisation selon un traitement thermique reconnu ou fabriquée à partir du lait pasteurisé.¹⁷ Inclut crème de lait et « demi crème. »

01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter et fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature):

Inclut toutes les crèmes, quel que soit leur teneur en matière grasse, qui ont subi un traitement thermique plus élevé que la pasteurisation. Comprend aussi les crèmes pasteurisées avec une teneur en matière grasse réduite, ainsi que toutes les crèmes fouettées et à fouetter. Les crèmes stérilisées sont soumises, dans le récipient où elles sont livrées au consommateur, à un procédé thermique approprié. Les crèmes traitées à ultra haute température (UHT) ou les crèmes ultra pasteurisées sont soumises en continu à un traitement thermique approprié (UHT ou ultra pasteurisation) et conditionnées dans des conditions aseptiques. Les crèmes peuvent aussi être conditionnées sous pression (crème fouettée).¹⁸ Inclut la crème à fouetter, la crème à fouetter épaisse, la crème fouettée pasteurisée et les nappages et pâtes utilisées en pâtisserie de type crème fouettée. Crèmes ou nappages où la matière grasse laitière a été remplacée partiellement ou en totalité par d'autres graisses entrant dans la sous-catégorie 01.4.4 (produits similaires à la crème).

01.4.3 Crème épaisse (nature):

Crème visqueuse épaissie sous l'effet des enzymes coagulantes du lait. Inclut la crème aigre (crème soumise à fermentation lactique obtenue selon méthodes décrites pour le babeurre (01.1.1.2)).¹⁸

¹⁶ Norme pour les laits concentrés (CODEX STAN 281-1971).

¹⁷ Norme pour la crème et les crèmes préparés (CODEX STAN 288-1976).

¹⁸ Food Chemistry, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 393.

01.4.4 Produits similaires:

Succédané de crème consistant en une émulsion grasse végétale eau sous forme de liquide ou de poudre pour emploi autre que pour le café ou le thé (01.3.2). Inclut les nappages instantanés de crème fouettée et les succédanés de crème aigre.

01.5 Lait et crème en poudre et produits similaires (nature):

Inclut les laits en poudre, les crèmes en poudre, ou une combinaison des deux, et les produits similaires. Inclut les produits à base de lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matière grasse ou entier.

01.5.1 Lait et crème en poudre (nature):

Produits laitiers obtenus par élimination partielle de l'eau contenue dans le lait ou la crème et produit sous forme de poudre.¹⁹ Inclut les caséines et caséinates²⁰.

01.5.2 Produits similaires:

Produits obtenus à partir d'une émulsion matière grasse eau et séchés pour emploi autre que succédanés pour le café ou le thé (01.3.2). Par exemple, préparations à base de crème imitation en poudre et lait en poudre reconstitué.

01.6 Fromages et produits similaires:

Le fromage et les analogues sont des produits qui contiennent de l'eau et des matières grasses dans une structure coagulée de lait et de protéine. Les produits comme la sauce au fromage (12.6.2), les amuse-gueule aromatisés au fromage (15.1), et les aliments préparés composites contenant du fromage parmi les ingrédients (par exemple, macaroni et fromage; 16.0) appartiennent à d'autres catégories.

01.6.1 Fromages non affinés:

Le fromage non affiné, y compris le fromage frais, est prêt à la consommation peu de temps après sa fabrication.²¹ Par exemple, « cottage cheese » (fromage à pâte molle, non affiné, coagulé présentant des grains distincts de caillé), « creamed cottage cheese » (cottage cheese couvert d'une préparation à base de crème),²² cream cheese (rahmfrischkase, fromage frais, tartinable, à pâte molle),²³ mozzarella et scamorza et le *paneer* (protéine lactique coagulée par addition d'acide citrique provenant du jus de citron ou de citron vert ou du petit lait, qui est égoutté pour former une masse solide et qui sert dans les versions végétariennes des hamburgers par ex).. Inclut tout le fromage non affiné et la croûte de fromage non affiné (pour les fromages non affinés avec une « peau » comme la mozzarella). La plupart des produits sont nature, mais certains, comme le cottage cheese et le cream cheese, peuvent être aromatisés ou contenir certains ingrédients tels que fruits, légumes ou viande. Exclut les fromages à la crème affinés, où l'expression « à la crème » indique une teneur en matière grasse élevée.

01.6.2 Fromages affinés:

Le fromage affiné est un fromage qui n'est pas prêt à la consommation peu de temps après sa fabrication, mais qui est maintenu pendant un certain temps à la température et dans les conditions nécessaires pour que s'opèrent les changements biochimiques et physiques caractéristiques du fromage. En ce qui concerne le fromage affiné aux moisissures, l'affinage est provoqué essentiellement par la prolifération de moisissures caractéristiques, dans la masse et/ou à la surface du fromage.²² Le fromage affiné peut avoir une consistance molle (par exemple, camembert), ferme (par exemple, édám, gouda), dure (par exemple, cheddar), ou extra dure. Inclut le fromage en saumure, qui est un fromage de consistance ferme à molle, avec une coloration blanche à jaunâtre et une texture compacte, sans véritablement de croûte et qui est conservé en saumure jusqu'au moment de la présentation au consommateur.²⁴

¹⁹ Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre (CODEX STAN 207-1999).

²⁰ Norme pour la caséine alimentaire et produits dérivés (CODEX STAN 290-1995).

²¹ Norme pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

²² Norme pour le « Cottage Cheese » (CODEX STAN 273-1968).

²³ Norme pour le fromage à la crème (ou « cream cheese ») (CODEX STAN 275-1973).

²⁴ Norme de groupe pour les fromages en saumure (CODEX STAN 208-1999).

01.6.2.1 Fromage affiné, y compris la croûte:

Correspond au fromage affiné (y compris affiné aux moisissures), y compris la croûte, qu'il soit présenté entier, en morceau, râpé en filaments, râpé ou en tranches. Exemples de fromage affiné: bleu (fromage à pâte persillée), brie, gouda, havarti, fromage à pâte dure à râper et suisse.

01.6.2.2 Croûte de fromage affiné:

Correspond à la croûte uniquement du fromage affiné. La croûte du fromage est la portion externe de la masse du fromage qui au départ est de la même composition que la partie intérieure du fromage, mais qui peut sécher après le saumurage et l'affinage.²⁵

01.6.2.3 Fromage râpé (pour reconstitution; par. exemple, pour sauces au fromage):

Produit déshydraté préparé à partir d'une variété de fromage ou de fromage fondu. N'inclut pas le fromage râpé ou râpé en filaments (01.6.2.1 pour les fromages portant un nom de variété; 01.6.4 pour les fromages fondus). Produits destinés à être reconstitués avec du lait ou de l'eau pour préparer une sauce ou utilisés tels quels comme ingrédient (par exemple, avec des macaroni cuisinés, du lait et du beurre pour préparer un plat de macaroni au fromage). Inclut le fromage séché par atomisation.

01.6.3 Fromage de lactosérum:

Produit solide ou semi solide obtenu par concentration du lactosérum, avec ou sans adjonction de lait, crème ou autres matières premières d'origine laitière, et moulage du produit concentré.²⁶ Inclut le fromage entier et la croûte du fromage. Diffère du fromage de protéines de lactosérum (01.6.6).

01.6.4 Fromage fondu:

Produit à très longue durée de conservation obtenu par fonte et émulsification de fromage. Inclut les produits obtenus par chauffage et émulsification de mélanges de fromages, matière grasse laitière, protéines du lait, lait en poudre et eau en quantités variables. D'autres ingrédients peuvent être ajoutés, tels que arômes, condiments et fruits, légumes et/ou viande. Le produit peut être tartinable, ou bien coupé en tranches ou en morceaux.²⁷ Le terme « fondu » ne signifie pas que le fromage a été coupé, râpé, râpé en filaments. Les fromages transformés par ces moyens mécaniques sont inclus dans la catégorie 01.6.2 (fromage affiné).

01.6.4.1 Fromage fondu nature:

Fromage fondu qui ne contient pas d'arômes, condiments, fruits, légumes et/ou viande ajoutés. Par exemple, « american cheese », « requeson ».

01.6.4.2 Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.:

Fromage fondu qui contient des arômes, condiments, fruits, légumes et/ou viande qui ont été ajoutés. Par exemple, fromage neufchâtel à tartiner avec légumes, « pepper jack cheese », fromage fondu de type cheddar au vin, boulettes de fromage (fromage fondu moulé enrobé de fruits à coque, fines herbes ou épices).

01.6.5 Produits similaires:

Produits qui ressemblent au fromage, mais dans lesquels la matière grasse du lait a été remplacée en partie ou en totalité par d'autres graisses. Inclut le fromage imitation, les préparations à base de fromage imitation, et les poudres à base de fromage imitation.

01.6.6 Fromages de protéines de lactosérum:

Produits contenant les protéines extraites du lactosérum du lait. Ces produits sont principalement obtenus par coagulation des protéines de lactosérum.²⁷ Exemple: ricotta. Différent des fromages de lactosérum (01.6.3).

²⁵ La croûte diffère de l'enrobage du fromage. L'enrobage est: 1) un film, de matières artificielles ou naturelles, qui aide à contrôler l'humidité lors de l'affinage et qui protège le fromage contre les micro-organismes; ou 2) une couche, la plupart du temps de la cire, de la paraffine ou du plastique, normalement imperméable à l'humidité, qui protège le fromage après l'affinage contre les micro-organismes et les dommages physiques qui peuvent être subis lors de la manutention pendant la vente au détail, et dans certains cas contribue à la présentation du fromage (par exemple, surface colorée).

²⁶ Norme pour les fromages de lactosérum (CODEX STAN 284-1971).

²⁷ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 400.

01.7 Desserts lactés (par exemple, entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés):

Inclut les desserts lactés aromatisés prêts à la consommation et les préparations pour ce type de desserts. Inclut les desserts et nouveautés lactés congelés et les garnitures pour pâtisserie à base de lait. Inclut le yogourt aromatisé (produit laitier obtenu par fermentation du lait et des produits laitiers, auquel des arômes et des ingrédients (par exemple, fruit, cacao, café) ont été ajoutés) ayant subi ou non un traitement thermique après la fermentation.²⁸ Autres exemples: crème glacée (dessert congelé pouvant contenir lait entier, produits laitiers écrémés, crème ou beurre, sucre, huile végétale, produits à base d'œufs, et fruits, cacao, ou café), lait glacé (produit similaire à la crème glacée à teneur réduite en lait, entier ou écrémé, ou fabriqué avec du lait dégraissé), lait gélifié, yogourt glacé aromatisé, lait caillé (dessert de type flan fait avec du lait aromatisé emprésuré), dulce de leche (lait cuit avec sucre et ajout d'autres ingrédients comme la noix de coco ou le chocolat), flan au caramel et mousse au chocolat. Sont également inclus les desserts lactés traditionnels préparés avec du lait concentré partiellement, du *khoa* (lait de vache ou de bufflonne concentré par ébullition), ou du *chhena* (lait de vache ou de bufflonne coagulé par traitement thermique et adjonction d'acide comme l'acide citrique, l'acide lactique, l'acide malique, etc.), du sucre ou un édulcorant artificiel et d'autres ingrédients (par exemple, maida (farine fine de blé), arômes et colorants (par exemple, peda, burfee, gâteau au lait, gulab jamun, rasgulla, rasmalai, basundi). Ces produits sont différents de ceux de la catégorie 03.0 (glaces de consommation, y compris sorbets) car les aliments de la catégorie 01.7 sont lactés, alors que dans la catégorie 03.0, ils sont à base d'eau et ne contiennent pas d'ingrédients lactés.

01.8 Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum:

Inclut une variété de produits à base de lactosérum, liquides ou en poudre.

01.8.1 Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum:

Le lactosérum est le liquide séparé du caillé après la coagulation du lait, de la crème, du lait écrémé ou du babeurre durant la fabrication de fromage, de caséine ou de produits similaires par des enzymes coagulantes du lait. Le lactosérum acide est obtenu après coagulation du lait, de la crème, du lait écrémé ou du babeurre, principalement par des acides du type utilisé pour la fabrication de fromage frais.²⁹

01.8.2 Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum:

Les poudres de sérum sont préparées par séchage par atomisation ou sur cylindres de sérum ou de sérum acide, dont on a éliminé la majeure partie de la graisse de lait.³⁰

02.0 Matières grasses et huiles, et émulsions grasses :

Inclut tous les produits à base de matières grasses d'origine végétale, animale ou marine, ou de leurs mélanges.

02.1 Matières grasses et huiles pratiquement anhydres:

Les matières grasses et huiles comestibles sont des denrées alimentaires composées principalement de triglycérides d'acides gras d'origine végétale, animale ou marine.³⁰

02.1.1 Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee:

La matière grasse laitière anhydre, la matière grasse laitière, l'huile de beurre anhydre et l'huile de beurre sont des produits provenant exclusivement du lait et/ou des produits obtenus à partir du lait au moyen de procédés entraînant l'élimination quasi totale de l'eau et de l'extrait sec non gras. Le ghee est un produit obtenu exclusivement à partir du lait, de la crème ou du beurre par un procédé consistant à éliminer presque totalement l'eau et les extraits secs non gras, dont le goût et la structure sont particulièrement marqués.³¹

02.1.2 Matières grasses et huiles végétales:

Matières grasses et huiles comestibles obtenues à partir de plantes comestibles. Les produits peuvent provenir d'une seule plante ou commercialisés et utilisés sous forme de mélanges d'huile qui ont en général

²⁸ Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003).

²⁹ Norme pour les poudres de lactosérum (CODEX STAN 289-1995).

³⁰ Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981).

³¹ Norme pour les produits à base de matières grasses laitières (CODEX STAN 280-1973).

une désignation comme huiles comestible, de cuisson, de friture, de table ou à salade.³² Les huiles vierges sont obtenues au moyen de procédés mécaniques (par exemple, pression ou expulsion), et d'un traitement thermique (sans altérer la composition naturelle de l'huile). Les huiles vierges sont aptes à la consommation à l'état naturel. Les huiles pressées à froid sont obtenues sans modification de l'huile par des procédés mécaniques, sans utiliser de procédés thermiques.^{31,33} Exemples: huile d'olive vierge, huile de coton, huile d'arachide et vanaspati.

02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales:

Toutes les graisses et huiles d'origine animale doivent provenir d'animaux en bonne santé au moment de l'abattage et être jugées propres à la consommation humaine. Le saindoux est la graisse fondue des tissus adipeux de porcs. La graisse de bœuf comestible est obtenue à partir de tissus adipeux frais de bovin couvrant la cavité abdominale et entourant les rognons et le cœur, et d'autres tissus adipeux compacts et sains. Cette graisse fraîche obtenue au moment de l'abattage est la « graisse de carcasse. » La graisse de bœuf de première qualité (premier jus ou oléo stock) est le produit obtenu par fonte à basse température (50-55°C) de la graisse de carcasse et de graisses de découpe sélectionnées. La graisse de bœuf de seconde qualité est un produit à odeur et goût caractéristiques de la graisse de bœuf obtenu par fonte (60-65°C) et purification. La graisse de porc fondue est la graisse fondue préparée à partir des tissus adipeux et des os de porcs. Le suif comestible est le produit obtenu par fonte des tissus adipeux (non compris la graisse de parage et la graisse de découpe), des muscles et des os d'animaux des espèces bovine et/ou ovine. Les huiles de poissons proviennent de sources appropriées telles que hareng, sardines, sprat et anchois^{34,35} Autres exemples: suif et tissus adipeux de porc ou de bœuf partiellement dégraissés.

02.2 Émulsions grasses essentiellement du type eau dans huile:

Inclut tous les produits émulsifiés à l'exception des produits de remplacement des produits laitiers et desserts lactés à base de graisse.

02.2.1 Beurre:

Le beurre est un produit gras dérivé exclusivement du lait et/ou de produits obtenus à partir du lait, principalement sous forme d'une émulsion du type eau dans huile.³⁶

02.2.2 Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables:

Inclut les matières grasses tartinables (émulsions principalement du type eau dans l'huile et graisses et huiles comestibles), les matières grasses laitières tartinables (principalement du type eau dans les matières grasses laitières) et mélanges tartinables (matières grasses tartinables mélangées à des quantités plus élevées de matières grasses laitières)³⁷. Les exemples comprennent la margarine (émulsion étalable ou fluide du type eau dans l'huile produite principalement à partir de matières grasses et d'huiles comestibles) : les produits dérivés du beurre (par ex. la "butterine," un mélange tartinable de beurre avec des huiles végétales)³⁸; des mélanges de beurre et de margarine; et la minarine (une émulsion tartinable du type eau dans huile produite essentiellement à partir d'eau et de graisses et d'huiles comestibles d'origine non exclusivement laitière). Inclut aussi les produits à teneur réduite en matières grasses obtenus à partir de matières grasses laitières ou de matières grasses animales ou végétales, y compris les équivalents à teneur réduite en matières grasses du beurre, de la margarine, et leurs mélanges (par exemple, beurre trois-quarts gras, margarine trois-quarts grasse, ou mélanges beurre margarine trois-quarts gras).

³² *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476.

³³ *Norme Codex pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981); et *Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999).

³⁴ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476.

³⁵ *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 211-1999).

³⁶ *Norme pour le beurre* (CODEX STAN 279-1971).

³⁷ *Norme pour les matières grasses laitières tartinables* (CODEX STAN 253-2006); et *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CODEX STAN 256-2007).

³⁸ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 395.

02.3 Émulsions de matières grasses, principalement du type huile dans eau, y compris les produits et les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions de matières grasses:

Inclut les produits analogues à base de matière grasse des produits laitiers à l'exclusion des desserts. La partie grasse de ces produits provient de sources autres que la graisse du lait (par exemple, graisses et huiles végétales). Exemples: lait reconstitué ou lait imitation (un lait dont la matière grasse a été substituée et produit à partir de matières sèches laitières non grasses avec adjonction de matières grasses végétales (huile de coco, de carthame ou de maïs);¹⁵ crème fouettée sans lait; nappages sans lait; et crème végétale. La mayonnaise entre dans la catégorie 12.6.1.

02.4 Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7):

Inclut les produits analogues à base de matière grasse des desserts lactés, qui entrent dans la catégorie 01.7. Inclut les produits prêts à la consommation et leurs préparations. Inclut aussi les pâtes non lactées utilisées pour les desserts. Par exemple, produit similaire à une crème glacée fait à partir de graisses végétales.

03.0 Glaces de consommation (y compris sorbets):

Cette catégorie inclut les desserts et nouveautés congelés à base d'eau, tels que les sorbets aux fruits, les glaces du type « italien » et les glaces aromatisées. Les desserts congelés contenant essentiellement des ingrédients laitiers appartiennent à la catégorie 01.7.

04.0 Fruits et légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Cette grande catégorie est divisée en deux: 04.1 (Fruits) et 04.2 (Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines). Chacune de ces catégories est elle-même divisée en sous-catégories selon que les produits sont frais ou transformés.

04.1 Fruits:

Inclut tous les produits frais (04.1.1) et transformés (04.1.2).

04.1.1 Fruits frais:

Les fruits frais sont en général exempts d'additifs. Toutefois, les fruits frais qui sont enrobés, coupés ou pelés pour des motifs de présentation au consommateur peuvent contenir des additifs.

04.1.1.1 Fruits frais non traités:

Fruit cru frais provenant de la récolte.

04.1.1.2 Fruits traités en surface:

Les surfaces de certains fruits frais sont recouvertes de vernis ou de cire, ou encore sont traitées avec d'autres additifs alimentaires qui servent de couche protectrice et /ou aident à conserver la fraîcheur et la qualité des fruits. Exemples: pommes, oranges, dates et longans.

04.1.1.3 Fruits pelés et/ou coupés:

Fruits frais qui sont coupés ou pelés et présentés aux consommateurs, par exemple, dans une salade de fruits. Inclut la noix de coco fraîche, râpée ou en flocons.

04.1.2 Fruits transformés:

Inclut toutes les formes de transformation qui ne consistent pas à peler, couper ou traiter en surface les fruits frais.

04.1.2.1 Fruits surgelés:

Fruits qui peuvent être, ou non, blanchis avant surgélation. Le produit peut être surgelé dans un jus ou un sirop de sucre³⁹ Exemples: salade de fruits surgelés et fraises surgelées.

³⁹ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 613-617.

04.1.2.2 Fruits secs:

Fruits dont l'eau a été éliminée pour éviter la prolifération microbienne.⁴² Inclut les « pâtes de fruits séchées » (roulé aux fruits) préparées en séchant des purées de fruits. Exemples: tranches de pommes, raisins secs, noix de coco séchée, râpée ou en flocons et pruneaux secs.

04.1.2.3 Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile:

Inclut les produits au vinaigre tels que prunes au vinaigre, pickles de mangue, pickles de lime, groseilles à maquereau au vinaigre et écorces de melon d'eau au vinaigre. Les produits à base de fruits au vinaigre (« en saumure » ou « en conserve ») de type oriental sont parfois appelés fruits « candis ». ⁴⁰ Il ne s'agit pas des produits à base de fruits candis de la catégorie 04.1.2.7 (c'est-à-dire des fruits séchés enrobés de sucre).

04.1.2.4 Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés):

Produit en conserve dans lequel le fruit frais est nettoyé et mis en boîte ou en bocal avec du jus naturel ou du sirop de sucre (y compris les sirops à base d'édulcorant artificiel), stérilisés par la chaleur ou pasteurisés.⁴² Inclut les produits pasteurisés sous pression. Exemples: salade de fruits en boîte et purée de pommes en bocal.

04.1.2.5 Confitures, gelées et marmelades:

Les confitures, gelées et marmelades sont des produits épais, tartinables, préparés en faisant cuire des fruits entiers ou des morceaux de fruits, de la pulpe de fruits ou de la purée de fruits, avec ou sans jus de fruits ou jus de fruit concentrés et du sucre pour épaissir et auxquelles de la pectine ou des morceaux de fruits peuvent être ajoutés. La gelée est un produit clair tartinable préparé de la même manière que la confiture, sauf qu'il est d'une consistance plus homogène et qu'il ne contient pas de morceaux de fruits. La marmelade est un produit tartinable épais préparé à partir de fruits entiers, de pulpe ou de purée de fruits (en général des agrumes), et cuit avec du sucre pour épaissir, auquel de la pectine et des morceaux de fruits et d'écorce de fruits peuvent être ajoutés.^{42, 41} Inclut les produits analogues à usage diététique faits avec des édulcorants intenses non nutritifs. Exemples: marmelade d'oranges, gelée de raisin et confiture de fraise.

04.1.2.6 Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, chutney) autres que les produits de la catégorie 04.1.2.5:

Inclut toutes les pâtes à tartiner à base de fruits, tels que beurre de pommes et lemon curd (pâte de citron). Inclut aussi les produits à base de fruits du type condiment, tels que le chutney de mangue et le chutney de raisin.

04.1.2.7 Fruits confits:

Inclut les fruits glacés (fruits traités à l'aide d'une solution de sucre et séchés), les fruits confits (fruits secs glacés trempés dans une solution de sucre et séchés de sorte que le fruit est recouvert d'une couche de sucre de type candi), et les fruits givrés (fruits secs glacés roulés dans du sucre glace ou cristallisé et séchés).⁴¹ Exemples: cerises à cocktail (marasquin), écorces d'agrumes confits, citrons confits (par exemple, utilisés dans les cakes) et mostarda di frutta.

04.1.2.8 Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco:

Les pulpes de fruits ne sont pas en général destinées à la consommation directe. Il s'agit fruits frais, écrasés ou coupés en morceaux, cuits légèrement à la vapeur et égouttés, avec ou sans adjonction d'agents de conservation. Les purées de fruits (par exemple, purée de mangue, de prunes) sont produites de la même manière mais ont une texture plus homogène et plus fine, et peuvent être utilisées en pâtisserie pour garnir ou fourrer, mais ne sont pas réservées uniquement à cet usage. Les sauces à base de fruits (par exemple, coulis d'ananas ou de fraises) sont obtenues partir de pulpe de fruits cuite avec ou sans adjonction d'édulcorants et peuvent contenir des morceaux de fruits. Les coulis de fruits peuvent être utilisés comme nappage pour la pâtisserie fine ou les coupes glacées. Les sirops de fruits (par exemple, sirop de myrtille) sont plus liquides que les coulis et peuvent être utilisés en tant que nappage par exemple, pour les crêpes.⁴² Les nappages autres

⁴⁰ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 10: Fruit Products, J.X. Shi & B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 290.

⁴¹ *Norme pour les confitures, gelée et marmelades* (CODEX STAN 296-2009).

que ceux aux fruits entrent dans la catégorie 05.4 (nappages à base de sucre et de chocolat) et les sirops de sucre (par exemple, sirop d'érable) dans la catégorie 11.4. Les laits et les crèmes de coco sont les produits préparés à l'aide d'une quantité substantielle d'endosperme (amande) frais séparé, entier, trituré macéré ou finement haché du fruit du cocotier et pressé, dans lesquels la grande partie des fibres et résidus filtrables a été éliminée, avec ou sans eau de coco, et/ou avec adjonction d'eau. Le lait et la crème de coco sont soumis à des procédés de pasteurisation, stérilisation ou pasteurisation par ultra haute température (UHT). Le lait et la crème de coco peuvent aussi être produits sous forme concentrée ou maigre (ou « allégée »).⁴² Exemples d'aliments traditionnels dans cette sous-catégorie: concentrés de tamarin (extrait propre de fruit du tamarinier avec au moins 65 pour cent de matières sèches solubles), poudre de tamarin (pâte de tamarin mélangée avec de la fécule de manioc - tapioca), caramel au tamarin (mélange de pulpe de tamarin, sucre, extrait sec de lait, antioxygène, arômes, stabilisants et agents de conservation), et tablettes aux fruits (un mélange de pulpe de fruits (mangue, ananas ou goyave) et de sucre, arômes et agents de conservation séchés sous forme de plaque).

04.1.2.9 Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits:

Inclut les produits prêts à la consommation et les préparations. Inclut la gélatine aromatisée aux fruits, rote gruze, frutgrod, compote de fruit, nata de coco, et mitsumame (dessert de type gélatine à base de gelée d'agar-agar, de morceaux de fruits et de sirop). Cette catégorie ne comprend pas les produits pour boulangerie fine contenant des fruits (catégories 07.2.1 et 07.2.2), les glaces de consommation aromatisées aux fruits (catégorie 03.0), ou les desserts lactés congelés contenant des fruits (catégorie 01.7).

04.1.2.10 Produits à base de fruits fermentés:

Type de produits au vinaigre conservés dans le sel par fermentation lactique. Exemples: prunes fermentées.

04.1.2.11 Fourrages à base de fruit utilisés en pâtisserie:

Inclut les produits prêts à la consommation et les préparations. Inclut tous les types de fourrages à base de fruits utilisés en pâtisserie, sauf les purées (catégorie 04.1.2.8). Ces produits contiennent en général des fruits entiers ou en morceaux. Exemples: fourrage à base de cerises pour tarte et fourrage à base de raisins pour biscuits à l'avoine.

04.1.2.12 Fruits cuits:

Fruits qui sont cuits à la vapeur, cuits à l'eau, cuits au four ou frits, avec ou sans enrobage, pour présentation au consommateur. Exemples: pommes au four, rondelles de pommes frites et pêches au four enrobées d'une pâte sucrée (peach dumplings).

04.2 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Inclut tous les produits frais (04.2.1) et transformés (04.2.2).

04.2.1 Légumes frais (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Les légumes frais sont en général exempts d'additifs. Toutefois, les légumes frais qui sont enrobés, coupés ou épluchés pour présentation au consommateur peuvent contenir des additifs.

04.2.1.1 Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Légumes crus frais venant d'être récoltés.

04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Les surfaces de certains légumes sont revêtues de vernis ou de cire ou sont traitées avec d'autres additifs alimentaires qui servent de couche protectrice et/ou aident à préserver la fraîcheur et la qualité. Exemples: avocats, concombres, poivrons et pistaches.

⁴² Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco- lait de coco et crème de coco (CODEX STAN 240-2003).

04.2.1.3 Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Légumes frais, par exemple pommes de terre crues épluchées, qui sont présentés ainsi au consommateur pour être ensuite cuisinés (par exemple, pour la préparation de pommes de terre rissolées).

04.2.2 Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Inclut toutes les formes de transformation autres que l'épluchage, la coupe et le traitement en surface des légumes frais.

04.2.2.1 Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Légumes frais en général blanchis et surgelés.⁴³ Exemples: maïs surgelé, pommes de terre frites surgelées, petits pois surgelés et tomates entières transformées et surgelées.

04.2.2.2 Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Produits dans lesquelles la teneur en eau présente à l'état naturel a été réduite à un niveau inférieur à celui nécessaire pour la croissance des micro-organismes sans pour autant nuire aux éléments nutritifs importants. La réhydratation du produit avant consommation peut être ou non prévue. Inclut les légumes en poudre qui sont obtenus à partir du séchage du jus, telle que la tomate ou la betterave en poudre.⁴⁴ Exemples: flocons de pomme de terre séchées et lentille séchées. Exemples de produits orientaux séchés: laminaires séchées (varech; *kombu*), laminaires séchées avec assaisonnement (*shio-kombu*), algues séchées (*tororo-kombu*), lamelles de courge séchées (*kampyo*), algues comestibles séchées (*nori*), et laminariales séchées (*wakame*).

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

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 les catégories 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, cœurs d'artichauts marinés, achards et piccalilli. 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.

04.2.2.4 Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines:

Produits en conserve dans lesquels les légumes frais sont nettoyés, blanchis et mis en boîtes ou en bocaux dans un liquide (par exemple, saumure, eau, huile ou sauce) et stérilisés par la chaleur ou pasteurisés.⁴⁶ Exemples: marrons en boîte, purée de marrons en boîte, asperge en bocaux de verre, haricots rouges cuits en boîte, pâte de tomate en boîte (peu acide) et tomates en boîte (en morceaux, en quartiers ou entières).

04.2.2.5 Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes):

Les purées de légumes ont une texture homogène, dont les éléments constitutifs sont répartis également et sont obtenues par concentration de légumes, qui peuvent avoir été préalablement traités à la chaleur (par exemple, cuits à la vapeur). Les produits obtenus par écrasement des légumes peuvent être filtrés avant conditionnement. Les purées contiennent moins de matières sèches que les pâtes à tartiner (entrant dans la catégorie 04.2.2.6).^{44,44} Exemples: purée de tomate, beurre d'arachide (pâte tartinable à base d'arachides

⁴³ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 572-576.

⁴⁴ *Norme pour les concentrés de tomate traités* (CODEX STAN 57-1981).

grillées et broyées avec adjonction d'huile d'arachide), autres beurres de fruits à coque (par exemple, beurre de cajou) et beurre de citrouille.

04.2.2.6 Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits):

Les pâtes et pulpes de légumes sont préparées de la même manière que les purées de légumes (catégorie 04.2.2.5). Elles contiennent toutefois une plus grande quantité de matières sèches et sont en général utilisées en tant que composants d'autres aliments (par exemple, sauces). Exemples: pulpe de pomme de terre, pulpe de raifort, extrait d'aloès, salsa (par exemple, tomate, oignon, piments, épices et plantes aromatiques hachés), pâte sucrée aux haricots rouges (*an*), pâte sucrée à base de graines de café (en pâtisserie), pâte de tomate, pulpe de tomate, sauce de tomate, gingembre cristallisé et dessert de légume à base de haricots (*namagashi*).

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 des catégories 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.⁴⁴ 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.⁴⁵ 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), 06.8.7 (Caillé de soja fermenté), 12.9.1 (Pâte de soja fermenté (par ex. *miso*), 12.9.2.1 (Sauce de soja fermentée), et 12.9.2.3 (Autre sauce de soja).

04.2.2.8 Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines:

Légumes qui sont cuits à la vapeur, cuits à l'eau, cuits au four ou frits, avec ou sans enrobage, pour présentation au consommateur. Exemples: haricots mijotés, pommes de terre pré frites, okra frit et légumes cuits dans une sauce au soja (*tsukudani*).

05.0 Confiserie:

Inclut tous les produits cacaotés et à base de chocolat (05.1), les autres confiseries qui peuvent ou non contenir du cacao (05.2), la gomme à mâcher (chewing gum) (05.3), et les décorations et glaçages (05.4), ou les aliments produits uniquement à partir de l'association des aliments se conformant à ces sous-catégories.

05.1 Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation du chocolat et les succédanés du chocolat:

Cette catégorie est divisée afin de tenir compte des différents produits cacaotés et à base de chocolat qui font ou non l'objet d'une norme.

05.1.1 Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao:

Inclut différents produits qui sont utilisés dans la fabrication d'autres produits à base de chocolat ou dans la préparation de boissons à base de cacao. La plupart des produits cacaotés ont pour origine les graines de cacao, obtenues à partir des fèves de cacao nettoyées et décortiquées. Le cacao en pâte est le produit par désintégration mécanique de la coque. Selon le produit fini à base de chocolat voulu, les graines de cacao ou le cacao en pâte peut être traité par alcalinisation qui adoucit l'arôme. La pousse de cacao est la fraction des fèves de cacao obtenue comme sous-produit du criblage et du dégermage. La poudre de cacao est le produit obtenu à la suite du dégraissage de la pâte ou de la liqueur de cacao par pression (y compris par torsion) et moulée sous forme de tourteau de cacao de pression. Ce dernier est désintégré et réduit en poudre. La liqueur de cacao est une pâte fluide homogène produite à partir des graines de cacao qui ont été torréfiées, séchées, désintégréées et moulues. Les mélanges à base de cacao et de sucre contiennent uniquement de la poudre de cacao et du sucre. Le chocolat en poudre est fait à partir de liqueur de cacao ou de poudre de cacao et de

⁴⁵ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 11: Vegetable Products, S.L. Wang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 320-323.

sucre auquel des arômes peuvent être ajoutés (par exemple, vanilline).^{46,47} Exemples: chocolat en poudre destiné à la préparation de boissons; cacao pour petit déjeuner; pousse de cacao, graines de cacao, pâte de cacao, tourteau de cacao de pression; liqueur de chocolat; préparations à base de cacao (poudres destinées à préparer des boissons chaudes); préparations à base de cacao et de sucre; et préparations sèches pour confiseries à base de sucre et de cacao. Les boissons à base de cacao et les laits chocolatés sont inclus dans la catégorie 01.1.2 et la plupart des produits finis à base de chocolat entrent dans la catégorie 05.1.4.

05.1.2 Préparations à base de cacao (sirops):

Produits qui peuvent être obtenus par adjonction d'une amylase bactérienne à la liqueur de cacao. L'enzyme empêche l'épaississement ou la coagulation du sirop par solubilisation et dextrinisation de l'amidon du cacao. Inclut les produits tels que le sirop de chocolat utilisé pour préparer le lait chocolaté ou le chocolat chaud.⁴⁸ Le sirop de chocolat diffère du « fudge » (qui sert, par exemple, à la préparation de coupes glacées), qui entre dans la catégorie 05.4.

05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries):

Produits dans lesquels le cacao est mélangé à d'autres ingrédients (en général à base de matières grasses) afin de préparer une pâte malléable utilisée pour tartiner le pain ou comme fourrage dans les produits de boulangerie fine. Exemples: beurre de cacao,⁴⁸ fourrage pour bonbons et chocolats, fourrage pour gâteau au chocolat et pâte à tartiner à base de fruit à coque et de chocolat (produit de type Nutella).

05.1.4 Autres produits à base de cacao et de chocolat:

Le chocolat est produit à partir de cacao en grains, de cacao en pâte, de tourteau de cacao de pression, de cacao en poudre ou de liqueur de cacao avec ou sans adjonction de sucre, de beurre de cacao, d'arômes ou de substances aromatisantes et d'ingrédients facultatifs (par ex. les noix).⁴⁸ Cette catégorie concerne le chocolat tel qu'il est défini dans la *norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981), et pour la confiserie qui utilise le chocolat conforme à la norme et qui peut contenir d'autres ingrédients, par exemple des noix couvertes de chocolat et des fruits (par ex. les raisins secs). Cette catégorie n'inclut que la portion en chocolat de la confiserie couverte par le champ d'application de la catégorie d'aliments 05.2. Exemples: qui incluent: bouchées au chocolat, confiserie au beurre de cacao (composée de beurre de cacao, de solides au lait et de sucre), de chocolat blanc, de copeaux de chocolat (par exemple, pour la pâtisserie), chocolat au lait, chocolat à la crème, chocolat doux, chocolat noir, chocolat d'enrobage, chocolat recouvert d'une « coquille » en sucre ou de décorations de couleurs, chocolat fourré (chocolat dont la partie centrale se distingue nettement de la surface externe, à l'exception des produits de boulangerie et de pâtisserie des catégories 07.2.1 et 07.2.2), et chocolat composé (chocolat auquel ont été ajoutés des ingrédients).⁴⁹ Cette catégorie ne concerne pas les fruits à coque enrobés de yogourt, de céréales ou de miel (catégorie 15.2).

05.1.5 Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat:

Inclut les produits semblables au chocolat qui peuvent ou non contenir du cacao, mais qui présentent des propriétés organoleptiques analogues au chocolat, comme les copeaux de caroube, et les produits à base de cacao qui contiennent plus de 5% de matières grasses végétales (autres que le beurre de cacao) qui sont exclus du champ d'application de la *norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981). Ces produits semblables au chocolat peuvent contenir d'autres ingrédients facultatifs et peuvent inclure la confiserie fourrée. Exemples : le chocolat composé, le chocolat composé aromatisé et coloré, les enrobages en chocolat composé et les fruits à coque et fruits (par ex. les raisins secs) enrobés de chocolat d'imitation. Cette catégorie n'inclut que la portion semblable au chocolat de toute confiserie couverte par le champ d'application de la catégorie d'aliments 05.2.

⁴⁶ *Norme pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres* (CODEX STAN 105-1981); *Norme pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao* (CODEX STAN 141-1981).

⁴⁷ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 708-711.

⁴⁸ *Norme pour le beurre de cacao* (CODEX STAN 86-1981).

⁴⁹ *Norme pour le chocolat et les produits de chocolat* (CODEX STAN 87-1981).

05.2 Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.:

Inclut tous les types de produits contenant essentiellement du sucre et les produits analogues à usage diététique qui peuvent ou non contenir du cacao. Inclut les confiseries dures (05.2.1), et tendres (05.2.2), les nougats et les massapains (05.2.3).

05.2.1 Confiseries dures:

Produits fabriqués avec de l'eau et du sucre (sirop simple), des colorants et des arômes, avec ou sans fourrage, leurs contreparties diététiques, et produits pouvant contenir ou non du cacao. Inclut les pastilles et bonbons (confiseries édulcorées roulées, découpées et fourrées).⁵⁰ Ces types de produits peuvent être utilisés en tant qu'enrobages pour les produits au chocolat au sein du champ des catégories alimentaires 05.1.4 et 05.1.5.

05.2.2 Confiseries tendres:

Inclut les confiseries tendres, à mâcher, comme les caramels (contenant du sirop de sucre, des matières grasses, des colorants et des arômes) et leurs contre-parties diététiques ; produits qui peuvent ou non contenir du cacao et du lait (par ex. les caramels durs et les caramels aromatisés au chocolat); les confiseries à base de gelée (par ex. les bonbons à la gomme, pâte de fruit gélifiée enrobée de sucre ou d'édulcorants (nutritifs ou non), de gélatine, de pectine, de colorant et d'arôme) et les réglisses. Inclut également les spécialités « halwa teheniaa » et orientales comme la gelée de haricot sucrée (*yokan*) et la gelée d'agar-agar pour le *mitsumame*. Ces types de produits peuvent être utilisés en tant qu'enrobages pour les produits au chocolat au sein du champ des catégories alimentaires 05.1.4. et 05.1.5.

05.2.3 Nougats et pâtes d'amande:

Le nougat est composé de fruits à coque grillés, de sucre et de cacao ainsi que leurs contreparties diététiques pouvant être consommé tel quel, ou utilisé comme fourrage dans le champ des catégories alimentaires 05.1.4. et 05.1.5. Le massapain est une pâte d'amande et de sucre ainsi que leurs contreparties diététiques pouvant être mis en forme et coloré pour la consommation directe, ou être utilisé comme fourrage dans le champ des catégories alimentaires 05.1.4. et 05.1.5.⁵⁰

05.3 Gomme à mâcher (chewing-gum):

Produit à base de gomme naturelle ou artificielle contenant arômes, édulcorants (nutritifs ou non), composés aromatiques et autres additifs.⁵⁰ Inclut la gomme à claquer et la gomme purifiant l'haleine.

05.4 Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées:

Inclut les glaçages et givrages prêts à la consommation pour gâteaux, biscuits, tartes et confiseries à base de pain ou de farine, ainsi que les préparations pour ces produits. Inclut aussi les enrobages à base de sucre ou de chocolat pour les produits de boulangeries. Les sauces et les nappages sucrés comprennent la sauce au caramel utilisée, par exemple, sur la crème glacée. Ces sauces sucrées diffèrent des sirops (par ex. le sirop d'érable, le caramel et les sirops aromatisés pour la boulangerie fine et les glaces) entrant dans la catégorie 11.4. Les nappages à base de fruits sont inclus dans la catégorie 04.1.2.8. La sauce au chocolat est incluse dans la catégorie 05.1.2.

06.0 Céréales et produits à base de céréales, dérivés de graines céréalières, de racines et tubercules, de légumes secs, légumineuses et de moelle ou cœur tendre de palmier, à l'exclusion des produits de boulangerie de la catégorie 07.0

Inclut les céréales et produits à base de céréales non transformés (06.1), ainsi que diverses présentations transformées de ces produits.

06.1 Céréales à grain entières, brisées ou en flocons, y compris le riz:

Inclut les céréales et grains entiers, décortiqués, non transformés. Exemples: orge, maïs, houblon (pour la fabrication de la bière), avoine, riz (y compris enrichi, instantané et précuit), sorgho, graines de soja et blé.

⁵⁰ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 634-636.

06.2 Farines et amidons (y compris farine de soja):

Produits de base obtenus par mouture des céréales à grain, racines, tubercules, légumes secs, moelle ou cœur tendre de palmier ou légumineuses, vendus en tant que tels ou utilisés comme ingrédients (par exemple, dans les produits de boulangerie).

06.2.1 Farines:

La farine résulte de la mouture de grains, céréales ou tubercules (par exemple, manioc) ou de la moelle ou cœur tendre de palmier. Inclut les préparations farineuses destinées à la fabrication de confiseries à base de pain et de farine, la farine panifiable, la farine pâtissière, la farine pour les nouilles et pâtes alimentaires et les mélanges de farines (mélanges physiques de farines provenant de différentes céréales ou différents grains) qui diffèrent des préparations pour produits de boulangerie (préparations sèches contenant de la farine et d'autres ingrédients des catégories 07.1.6 (préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire) et 07.2.3 (préparations pour produits de boulangerie fine)). Exemples: farine de blé dur, farine auto levante, farine enrichie, farine instantanée, farine de maïs, semoule de maïs, son, farina, farine de soja grillé (*kinako*), farine de konjac (gelée en poudre, *konnayaku-ko*) et *maida* (farine de blé fine) et la farine de sagou.

06.2.2 Amidons:

L'amidon est un polymère du glucose présent sous forme de granules dans certaines espèces végétales, notamment les graines (céréales, légumineuses, maïs, blé, riz, pois) et les racines (tapioca, pomme de terre, etc.). Le polymère est formé de molécules de glucose anhydro- α -D- liées. L'amidon est séparé par des procédés différents selon les espèces d'origine.

06.3 Céréales pour petit-déjeuner, y compris les flocons d'avoine:

Inclut tous les produits à base de céréales pour petit-déjeuner de type prêt à la consommation, instantané ou à cuire. Exemples: céréales pour petit-déjeuner de type granola, flocons d'avoine instantanés, fécule, corn flakes, blé ou riz soufflé, céréales pour petits-déjeuners mélangées (par exemple, riz, blé et maïs), céréales pour petit-déjeuner à base de soja ou de son et céréales pour petit-déjeuner de type extrudé faites à partir de farine ou de poudre de grains.

06.4 Pâtes alimentaires, nouilles et produits similaires (par exemple papier de riz, vermicelles de riz, pâtes et nouilles de soja):

La présente catégorie a été révisée, étant entendu que les pâtes alimentaires et les nouilles sèches ne devraient comporter que peu ou pas d'additifs.⁵¹ Inclut toutes les pâtes alimentaires, nouilles et produits similaires.

06.4.1 Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires:

Produits qui ne sont ni transformés (c'est-à-dire qui n'ont pas été chauffés, bouillis, cuits à la vapeur, cuits, pré gélatinisés ou congelés), ni déshydratés. Ces produits sont destinés à une consommation immédiate. Inclut les nouilles non bouillies et les « peaux » ou croûtes pour les rouleaux de printemps, les wontons et les *shuo mai*.

06.4.2 Pâtes et nouilles sèches et produits similaires:

Produits qui ne sont pas transformés (c'est-à-dire qui n'ont pas été chauffés, bouillis, cuits à la vapeur, cuits, pré gélatinisés ou congelés), mais qui sont déshydratés. Exemples: formes sèches de spaghetti, vermicelles de fèves, vermicelles de riz, macaroni et nouilles de riz.

06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires:

Produits qui ont été chauffés, bouillis, cuits à la vapeur, cuits, pré gélatinisés ou congelés. Ces produits peuvent être vendus directement au consommateur (par exemple, gnocchi précuits et réfrigérés à réchauffer avant consommation) ou peuvent être la composante amidon des repas préparés (par exemple, repas surgelés à réchauffer avant de servir, contenant des spaghetti, des macaroni ou des nouilles; ou bien spaghetti et boulettes de viande en conserve). Comprend aussi les nouilles instantanées (*sokuseki-men*; par exemple, ramen précuit, udon, nouilles de riz), qui sont pré gélatinisées, chauffées et séchées avant la vente au consommateur.

⁵¹ ALINORM 03/12, par. 55.

06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, gâteaux de riz, pudding au tapioca):

Desserts ayant pour principal ingrédient des céréales, de l'amidon ou des grains. Inclut aussi les fourrages à base de céréales ou d'amidon utilisés pour les desserts. Exemples: gâteau de riz, gâteau de semoule, pudding au tapioca, beignets à la farine de riz (*dango*), pâte à base de farine de blé fermentée à la levure et cuite à la vapeur (*musipan*) et pudding à base d'amidon (*namagashi*).

06.6 Pâtes à frire (par exemple, pour chapelure ou enrobage de poisson ou volaille à frire):

Produits à base de céréales ou de grains, en flocons ou broyés, qui, associés à d'autres ingrédients (par exemple, œuf, eau, lait), servent à enrober le poisson ou la volaille. Ces produits sont en général vendus sous forme de préparation sèche de la composante céréale ou grain. Exemples: chapelure pour pâte à frire *tempura*. Les produits à base de pain appartiennent à la catégorie 07.1.4 et d'autres préparations (par exemple, pour la boulangerie ou la pâtisserie) aux catégories 07.1.6 et 07.2.3, respectivement.

06.7 Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement):

Produits préparés à partir de riz qui est trempé, égoutté, cuit à la vapeur, malaxé et présenté sous forme de gâteau (par exemple, mochi japonais, teuck coréen).⁵² Les crackers à base de grains de riz, appelés aussi « galettes de riz », entrent dans la catégorie 15.1, alors que les gâteaux de riz de type dessert appartiennent à la catégorie 06.5. La catégorie 06.7 comprend aussi les produits à base de riz transformé et de riz enrichi, tels que les produits précuits vendus en boîte, réfrigérés ou congelés; et les produits à base de riz transformés vendus en sachets appertisés. Se distingue de la catégorie 06.1 (Grains céréaliers entiers, brisés ou en flocons, y compris le riz), qui est prévue uniquement pour les céréales et grains entiers, décortiqués et non transformés.

06.8 Produits à base de soja (à l'exclusion des épices et condiments à base de soja de la catégorie 12.9):

Cette catégorie inclut le soja séché, cuit, frit, ou les produits fermentés à base de soja et les produits à base de caillé de soja.

06.8.1 Boissons à base de soja:

Produits préparés à partir de graines de soja séchées et imbibées d'eau, écrasées en purée, bouillies et égouttées ou préparés à partir de farine de soja, de concentré de soja ou d'isolat de soja. Dans un certain nombre de pays, cette catégorie comprend un produit connu comme lait de soja. Les boissons à base de soja peuvent être consommées en l'état ou utilisées pour préparer d'autres produits à base de soja, tels que 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)^{53,54,55}. Comprend aussi les produits à base de soja comme la poudre pour boissons à base de soja, qui est vendue en l'état pour reconstitution, ou comme mélange contenant un coagulant que le consommateur peut reconstituer pour préparer un caillé de soja mou maison.^{54,56}

06.8.2 Film de boisson à base de soja:

Film formé à la surface de lait de soja séché 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. Egalement connu comme *fuzhu* ou *yuba*.^{57,57,58}

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 et égouttées afin de produire du lait de soja qui est alors fabriqué en lait caillé avec un coagulant, et placé dans un moule Le tofu peut avoir différentes textures (par ex. mou, semi ferme, ferme).^{54, 55}

⁵² *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 1: Rice Products, B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 16.

⁵³ *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japan, 1996, pp. 17-18 et 123-131.

⁵⁴ *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japon, 1992, pp. 34-35.

⁵⁵ *Ibid.*, pp.141-153.

⁵⁶ *World Food Japan*, Lonely Planet, 2002, p.35

⁵⁷ *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japon, 1992, pp. 168-169.

⁵⁸ *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japan, 1996, p. 31.

06.8.4 Caillé de soja semi déshydraté:

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 pour cent d'eau et a une texture élastique.⁵⁴

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.⁵⁴

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.^{54,59}

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 préparé autrement qu'en mijotant dans une sauce épaisse (par ex. miso) ou qu'en grande friture. Il comprend des produits grillés et broyés qui peuvent être combinés avec d'autres ingrédients (par ex. pour former une galette ou un pain)⁵⁴.

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.⁵⁴

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.

07.0 Produits de boulangerie:

Inclut une catégorie pour le pain et les produits de boulangerie ordinaire (07.1) et une autre pour les produits de boulangerie fine (sucrés ou salés) (07.2).

07.1 Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations:

Inclut tous les types de produits de boulangerie non sucrés et de produits dérivés du pain.

07.1.1 Pains et petits pains:

Inclut les pains à la levure, les pains spéciaux et les pains à la poudre levante.

07.1.1.1 Pains à la levure et pains spéciaux:

Inclut tous les types de produits de boulangerie non sucrés et de produits dérivés du pain. Exemples: pain blanc, pain de seigle, pain pumpernickel, pain aux raisins, pain complet, pain courant français, pain à la farine de malt, petits pains pour hamburger, petits pains complets et petits pains au lait.

07.1.1.2 Pains à la poudre levante:

Inclut les pains à la poudre levante.

⁵⁹ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 6: Oriental Soy Foods, K.S. Liu, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 162-163.

07.1.2 Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés):

Le terme « cracker » correspond à une galette fine et croustillante, faite en général à partir de pâte non sucrée. Les crackers aromatisés (par exemple, au fromage) qui sont consommés comme amuse-gueule entrent dans la catégorie 15.1. Exemples: crackers à la poudre levante, crackers au seigle et matzohs.

07.1.3 Autres produits de boulangerie ordinaire (tels que bagels, pita, muffins anglais):

Inclut tous les autres produits de boulangerie ordinaire, tels que le pain de maïs et les biscuits. Le terme « biscuit », dans cette catégorie, correspond à un petit pain obtenu à partir de pâte travaillée avec une matière grasse, levée à l'aide de levure chimique ou de bicarbonate de potassium. Il ne correspond pas au « biscuit » anglais, qui est un « gâteau sec » ou un « cracker sucré » et qui relève de la catégorie 07.2.1.

07.1.4 Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures:

Inclut les produits à base de pain, tels que croûtons, farces à base de pain et préparations pour farce, et les pâtes prêtes à l'emploi (par exemple, pour biscuits). Les préparations pour pain font partie de la catégorie 07.1.6.

07.1.5 Pains et petits pains à la vapeur:

Produits à base de blé ou de riz levé de type oriental qui sont cuits dans un autoclave. Les produits peuvent être fourrés ou non. En Chine, les produits non fourrés s'appellent pains à la vapeur (*mantou*), et les produits fourrés petits pains à la vapeur (*baozi* ou *bao*). Des petits pains torsadés de différentes formes (*huajuan*) peuvent aussi être préparés.⁶⁰ Exemples: dumplings et petits pains à la vapeur fourrés à la viande, à la confiture ou autre (*manjyu*).

07.1.6 Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire

Inclut toutes les préparations contenant les ingrédients secs auxquels des ingrédients liquides (par exemple, eau, lait, huile, beurre, œufs) sont ajoutés pour faire la pâte des produits de boulangerie des catégories 07.1.1 à 07.1.5. Exemples: préparations pour pain baguette, pain cuit au moule, panettone, ciabatta, etc. Les préparations pour produits de boulangerie fine (gâteaux, biscuits, crêpes) font partie de la catégorie 07.2.3.

07.2 Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations:

Inclut les sous-catégories: produits prêts à la consommation (07.2.1 et 07.2.2) et préparations pour produits de boulangerie fine (07.2.3).

07.2.1 Gâteaux, biscuits et tartes (par exemple, aux fruits ou à la crème):

Les expressions « cracker sucré » ou « biscuit sucré » utilisées dans cette catégorie correspondent à un produit de type gâteau sec qui peut être consommé comme dessert. Inclut: gâteau au beurre, cheese-cake, barres aux céréales fourrées aux fruits, quatre-quarts (y compris *kasutera*), *namagashi* (type de dessert amylicé), gâteaux de type occidental, gâteaux de lune, gâteau de Savoie, tartes aux fruits (par exemple, tarte aux pommes), gâteaux secs à l'avoine, gâteaux secs au sucre et « biscuits » anglais (gâteaux secs ou crackers sucrés).

07.2.2 Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.):

Inclut des produits qui peuvent être consommés comme dessert ou au petit-déjeuner. Exemples: crêpes, gaufres, petits pains au lait sucrés et fourrés (*anpan*), pains aux raisins, gaufrettes ou cornets pour crème glacée, confiseries à la farine et diplomates.

07.2.3 Préparations pour produits de boulangerie fine (par exemple, gâteaux, crêpes):

Préparations contenant les ingrédients secs auxquels des ingrédients humides (par exemple, eau, lait, huile, beurre, œufs) sont ajoutés pour préparer une pâte destinée à la fabrication de produits de boulangerie fine. Exemples: préparation pour gâteau, préparation pour confiserie à la farine, préparation pour crêpes, préparation pour tarte et préparation pour gaufres. La pâte toute préparée entre dans la catégorie 07.1.4. Les préparations pour les produits de boulangerie ordinaire (pain, par exemple) entrent dans la catégorie 07.1.6.

⁶⁰ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 4: Wheat Products: 2. Breads, Cakes, Cookies, Pastries, and Dumplings, S. Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 72-73.

08.0 Viande et produits carnés, volaille et gibier compris:

Cette catégorie inclut tous les types de viande, volaille et gibier compris, en morceaux, en tranches ou hachés, frais (08.1) ou transformés (08.2 et 08.3).

08.1 Viande fraîche, volaille et gibier compris:

En général, les produits frais ne contiennent pas d'additifs. Toutefois, ceux-ci sont nécessaires dans certaines circonstances. Par exemple, des colorants sont utilisés pour les timbres d'authentification appliqués sur les morceaux de viande fraîche et sont indiqués dans le Système de classification des aliments par une note précisant « à des fins d'estampillage ou de marquage du produit. » En outre, des enrobages, tels que glaçages et enduits à base d'épices, peuvent être appliqués aux produits avant leur commercialisation (par exemple, jambon « glacé » ou poulet à la sauce barbecue), ce qui est indiqué dans le Système de classification des aliments par une note précisant « utilisé comme agent de glaçage ou d'enrobage (traitement de surface) ». Il convient de noter que les agents d'enrobage commercialisés en tant que tels sont compris dans les catégories 04.1.2.8 (glaçage à base de fruits, par exemple pour le jambon) et 12.2 (enduits à base d'épices).

08.1.1 Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux:

Carcasses et morceaux de viande, volaille et gibier compris, crus, non traités. Exemples: carcasses de bœuf, de porc; sang de bœuf frais; poulets entiers ou en morceaux frais; tranches de bœuf frais (par exemple, steaks); abats de bœuf (par exemple, cœur, rognons); tripes fraîches; et côtes de porc.

08.1.2 Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée:

Viande, volaille et gibier compris, coupée fine ou hachée ou désossée mécaniquement, crue non traitée. Exemples: biftecks hachés frais (hamburger); boerewors; saucisses fraîches pour petit-déjeuner; gehakt (viande hachée); loganiza (saucisse fraîche non fumée); boulettes de viande fraîches; morceaux de volaille désossés mécaniquement, broyés et moulés (avec ou sans chapelure ou enrobage); et saucisses fraîches (par exemple, bœuf, italienne, et porc).

08.2 Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux:

Inclut différents traitements appliqués à des morceaux de viande tant non traités thermiquement (08.2.1) que traités thermiquement (08.3.2).

08.2.1 Viande, volaille et gibier compris, transformée non cuite:

Cette catégorie couvre plusieurs méthodes de traitement (par exemple, saumurage, salage, séchage, marinage) qui conservent et prolongent la durée de conservation des produits.

08.2.1.1 Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée):

Les produits salés sont traités au chlorure de sodium. Les produits (saumurés ou marinés) à sec sont préparés en frottant directement la surface de la viande avec du sel. Les produits saumurés en liquide sont préparés en plongeant la viande dans une solution saumurée. Les produits peuvent aussi être salés par injection de saumure dans la viande. Le saumurage peut aussi être obtenu par adjonction d'additifs. Les produits fumés entrent aussi dans cette catégorie.⁶¹ Exemples: bacon (saumuré, saumuré à sec, saumuré par immersion, saumuré par injection); flèche de bacon; corned beef; bœuf mariné; et différents types de produits orientaux saumurés: viandes saumurées au miso (*miso-zuke*), au koji (*koji-zuke*) et à la sauce de soja (*shoyu-zuke*).

08.2.1.2 Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée:

Les morceaux de viande peuvent être saumurés ou salés comme décrit pour la catégorie 08.2.1.1, et ensuite séchés, ou peuvent être uniquement séchés. Le séchage est effectué à l'air chaud ou sous vide.⁶² Exemples: porc salé séché, viande déshydratée, longe farcie et jambon type prosciutto ou jamon serrano.

08.2.1.3 Viande, volaille et gibier compris, fermentée:

Les produits fermentés sont un type de produits saumurés obtenus par l'action de bactéries d'acide lactique en présence de sel. Exemples: terrine de bœuf et pieds de porc en saumure (fermenté).

⁶¹ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 439-445.

08.2.2 Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement:

Inclut les produits cuits (y compris saumurés ou cuits, et séchés et cuits), traités thermiquement (y compris stérilisés) et en boîte. Exemples: jambon cuit; épaule de porc cuite; chair de volaille en boîte; et morceaux de viande cuits dans la sauce de soja (*tsukudani*).

08.2.3 Viande, volaille et gibier compris, congelée:

Inclut les produits crus ou cuits qui ont été congelés. Exemples: poulets entiers congelés, morceaux de poulets congelés et steaks de bœuf congelés.

08.3 Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fine ou hachée:

Inclut différents traitements appliqués à des produits tant non traités thermiquement (08.3.1) que traités thermiquement (08.3.2).

08.3.1 Viande, volaille et gibier compris, non traitée thermiquement:

Cette catégorie couvre plusieurs méthodes de traitement (par exemple, saumurage, salage, séchage, marinage) qui conservent et prolongent la durée de conservation des produits.

08.3.1.1 Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée):

Les produits salés sont traités au chlorure de sodium. Les produits saumurés ou marinés à sec sont préparés en frottant directement la surface de la viande avec du sel. Les produits saumurés en liquide sont préparés en plongeant la viande dans une solution saumurée. Les produits peuvent aussi être salés par injection de saumure dans la viande. Le saumurage peut aussi être obtenu par adjonction d'additifs. Les produits fumés entrent aussi dans cette catégorie.⁶² Exemples: chorizos (saucisses de porc épicées), produits de type salami, salchichon, tocino (saucisse fraîche salée), peperoni et saucisses fumées.

08.3.1.2 Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée:

Les produits coupés fins ou hachés ou désossés mécaniquement peuvent être saumurés ou salés comme décrit pour la catégorie 08.3.1.1, et ensuite séchés, ou peuvent être uniquement séchés. Le séchage est effectué à l'air chaud ou sous vide.⁶² Exemples: pasturmas, saucisses sèches, saucisses saumurées et séchées, bœuf séché, saucisses chinoises (y compris saucisses traditionnelles de porc saumurées ou fumées) et sobrasada.

08.3.1.3 Viande, volaille et gibier compris fermentée:

Les produits fermentés sont un type de produits saumurés obtenus par l'action de bactéries d'acide lactique en présence de sel. Certains types de saucisses peuvent être fermentées.

08.3.2 Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement:

Inclut les produits coupés fins ou hachés cuits (y compris saumurés et cuits, ou séchés et cuits), traités thermiquement (y compris stérilisés) et en boîte. Exemples: bifteck haché prégrillé; foie gras et pâtés; fromage de tête; viande hachée salée cuite; viande hachée cuite à la sauce de soja (*tsukudani*); corned beef en boîte; luncheon meat; pâtes à base de viande; hamburgers cuits; produits de type salami cuits; boulettes de viande cuites; saucisses de Strasbourg; saucisses de petit déjeuner; saucisses précuites; et terrines (mélange de viandes hachées cuites).

08.3.3 Viande, volaille et gibier compris, congelée:

Inclut les produits coupés fins ou hachés, ou désossés mécaniquement, crus, semi cuits et cuits, qui ont été congelés. Exemples: hamburgers congelés; bâtonnets de poulet panés ou enrobés de pâte à frire congelés.

08.4 Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisse):

Enveloppes ou boyaux préparés à partir de collagène, de cellulose ou de matière synthétique de qualité alimentaire, ou encore d'origine naturelle (par exemple, intestins de porcins ou d'ovins), qui contiennent la préparation pour saucisse.⁶²

09.0 Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Cette grande catégorie est divisée en catégories pour le poisson frais (09.1) et pour les différents types de produits transformés (09.2 à 09.4), respectivement. Elle inclut les vertébrés aquatiques (poissons et

mammifères aquatiques (par exemple, baleines), les invertébrés aquatiques (par exemple, méduses), ainsi que les mollusques (par exemple, praires, escargots), crustacés (par exemple, crevettes, crabes, homards) et échinodermes (par exemple, oursins, bêche-de-mer). Les produits de la pêche peuvent être traités par un agent d'enrobage, tels que glaçages et enduits aux épices, avant commercialisation (par exemple, filets de poissons enduits d'un agent de glaçage congelés). Dans le Système de classification des aliments, une note indique « à utiliser comme agent de glaçage ou d'enrobage (traitement de surface) ».

09.1 Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Le terme « frais » signifie que les poissons et produits de la pêche ne sont pas traités, à l'exception de la réfrigération, du stockage sur glace ou de la congélation après capture en mer, dans un lac ou une autre étendue d'eau afin d'en empêcher la décomposition ou l'altération.⁶²

091.1. Poisson frais:

Inclut: viande de baleine, morue, saumon, truite, etc. frais; et œufs (et laitance) de poisson frais.

09.1.2 Mollusques, crustacés et échinodermes frais:

Inclut: crevettes, praires, crabes, homards, escargots frais, etc.

09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Cette catégorie comprend les produits de la mer surgelés, pouvant nécessiter une cuisson ultérieure, ainsi que les produits cuits, fumés, fermentés, séchés et salés prêts à la consommation.

09.2.1 Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Poisson frais, y compris partiellement cuit, soumis à congélation ou surgélation en mer ou à terre pour transformation ultérieure.⁶³ Exemples: praires, filets de morue, crabe, poissons, églefin, merlu, homard, poisson haché, crevettes congelés ou surgelés; œufs de poisson congelés; surimi congelé; et viande de baleine congelée.

09.2.2 Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Produit non cuit préparé à partir de poisson ou de portions de poisson, enrobé d'un mélange d'œufs et de chapelure ou de pâte à frire. Exemples: crevettes crues panées ou enrobées de pâte à frire congelées; filets de poisson, portions et bâtonnets de poisson panés ou enrobés de pâte à frire, congelés ou surgelés.⁶³

09.2.3 Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Produits non cuits préparés à partir de morceaux de poissons hachés dans une sauce de type crème.

09.2.4 Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Inclut tous les produits cuits prêts à la consommation, tels que décrits dans les sous-catégories.

09.2.4.1 Poisson et produits de la pêche cuits:

Les produits cuits comprennent les produits cuits à la vapeur, à l'eau ou selon une autre méthode, à l'exception de la friture (voir 09.2.4.3). Le poisson peut être entier, en portions ou coupé fin ou haché. Exemples: saucisse de poisson; produits cuits dans une sauce de soja (*tsukudani*); produits cuits à base de surimi (*kamaboko*); produit à base de kamaboko cuit au goût de crabe (*kanikama*); œufs de poisson cuits; surimi cuit; produit à base de surimi cuit, de forme cylindrique (*chikuwa*); et pâtes de poisson et de homard cuits (produits de type surimi). D'autres types de pâtes à base de poisson (type oriental) sont classés dans la catégorie 09.3.4.

⁶² Ibid., pp. 464-468.

⁶³ Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).

09.2.4.2 Mollusques, crustacés et échinodermes cuits:

Les produits cuits comprennent les produits cuits à la vapeur, à l'eau ou selon une autre méthode à l'exception de la friture (voir 09.2.4.3). Exemples: *crangon crangon* et *crangon vulgaris* (crevette brune) cuits; crevettes, praires et crabes cuits.

09.2.4.3 Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Produits prêts à la consommation préparés à partir de poisson ou de portions de poissons, enrobés ou non d'œufs et de chapelure ou de pâte à frire, qui sont frits, cuits au four, grillés ou au barbecue, et ensuite conditionnés ou mis en boîte avec ou sans sauce ou huile.⁶² Exemples: surimis frits prêts à la consommation, calamars frits et crabes mous frits.

09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Le poisson fumé est en général préparé à partir de poisson frais, surgelé ou congelé qui est séché directement ou après cuisson, avec ou sans sel, par exposition à de la fumée de sciure fraîche. Le poisson séché est préparé par exposition à la lumière solaire, ou séchage, directement ou après cuisson dans une installation spéciale; le poisson peut être salé avant séchage. Le poisson salé est soit frotté avec du sel, soit placé dans une solution de sel. Ce procédé de fabrication diffère de celui décrit dans la catégorie 09.3 pour les poissons marinés et saumurés. Une autre préparation consiste à saler, puis à fumer le poisson.⁶² Exemples: anchois, crevettes et aloses salés; chevaine, seiche et poulpe fumés; jambon de poisson; poissons séchés et salés de la famille des *Gadidae*; pâtes de poisson et œufs de poisson fumés ou salés; morue charbonnière, alose et saumon saumurés et fumés; crustacés séchés, bonite séchée (*katsuobushi*), et poisson cuit à l'eau et séché (*niboshi*).

09.3 Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Inclut des produits traités par des méthodes telles que marinade, saumure et cuisson partielle, qui ont une durée de conservation limitée.

09.3.1 Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée:

Les produits marinés sont obtenus en plongeant le poisson dans le vinaigre ou le vin avec ou sans adjonction de sel et d'épices. Ils sont conditionnés en bocaux ou en boîtes et ont une durée de conservation limitée. Les produits en gelée sont obtenus en attendrissant le poisson par cuisson à l'eau ou à la vapeur, en ajoutant du vinaigre ou du vin, du sel et des agents de conservation et en le solidifiant dans de la gelée. Exemples: « rollmops » (type de hareng mariné), anguille de mer (saumonette) en gelée et aspic de poisson.⁶²

09.3.2 Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure:

Les produits au vinaigre sont parfois considérés comme des produits marinés. Ici, il s'agit du traitement du poisson avec une solution de sel et de vinaigre ou d'alcool (par exemple, vin).⁶² Exemples: différents types de produits orientaux au vinaigre: poisson au vinaigre *koji* (*koji-zuke*), poisson conservé dans la lie de saké (*kasu-zuke*), poisson conservé au miso (*miso-zuke*), poisson conservé à la sauce de soja (*shoyu-zuke*) et poisson au vinaigre (*su-zuke*); viande de baleine au vinaigre; et hareng et sprat au vinaigre.

09.3.3 Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson:

Les œufs de poisson sont en général lavés, séchés et mûris jusqu'à la transparence. Les œufs sont ensuite conditionnés en bocal ou dans d'autres récipients appropriés. Le terme « caviar » ne s'applique qu'aux œufs de l'espèce esturgeon (par exemple, béluga). Les succédanés de caviar sont obtenus à partir d'œufs de différentes espèces de poissons de mer ou d'eau douce (par exemple, morue et hareng) qui sont salés, épicés, séchés et peuvent être traités avec un agent de conservation.⁶² Exemples: œufs de saumon salés (*sujiko*), œufs de saumon transformés, salés (*ikura*), œufs de morue, œufs de morue salés (*tarako*) et caviar de lompe. Les œufs peuvent aussi être pasteurisés. Ils sont alors inclus dans la catégorie 09.4, puisqu'il s'agit d'un produit en conserve. Les produits à base d'œufs qui sont congelés, cuits ou fumés sont inclus dans les catégories 09.2.1, 09.2.4.1, et 09.2.5, respectivement; les œufs de poisson frais entrent dans la catégorie 09.1.1.

09.3.4 Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, autres que ceux des catégories 09.3.1 à 09.3.3:

Exemples: pâtes de poisson ou de crustacés et pâtes de poisson de type oriental traditionnel. Ces dernières sont obtenues à partir de poisson frais ou de résidus de la production de sauce de poisson, combinés à d'autres ingrédients, tels que farine de blé, son, riz ou soja. Le produit peut être ensuite fermenté.⁶⁴ Les pâtes à base de poisson ou de crustacés cuits (produits de type surimi) entrent dans les catégories 09.2.4.1 et 09.2.4.2, respectivement.

09.4 Poisson et produits de la pêche en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Produits à longue durée de conservation, obtenus par pasteurisation ou traitement à l'autoclave et conditionnés sous vide dans des récipients hermétiques afin d'en garantir la stérilité. Les produits peuvent être conditionnés dans leur propre jus ou avec adjonction d'huile ou de sauce.⁶² Cette catégorie exclut les produits cuits (voir catégorie 09.2.4). Exemples: thon, praires, crabe, œufs de poisson et sardines en boîte; boulettes de poisson gefilte; et surimi (pasteurisé à la chaleur).

10.0 Œufs et produits à base d'œufs:

Inclut tous les œufs entiers frais (10.1), les produits à base d'œufs qui peuvent remplacer les œufs frais (10.2) et les autres produits à base d'œufs (10.3 et 10.4).

10.1 Œufs et produits à base d'œufs:

Les œufs entiers frais ne sont sensés pas contenir d'additifs. Cependant, des colorants peuvent être utilisés à des fins de décoration, de teinture ou de marquage des surfaces externes de la coquille des œufs. Dans le Système de classification des aliments, une note « à des fins de décoration, d'estampillage ou de marquage du produit » (traitement de surface) prévoit cet usage.

10.2 Produits à base d'œufs:

Produits qui peuvent être utilisés au lieu d'œufs frais dans les recettes ou en tant qu'aliment (par exemple, omelette). Ils sont produits à base d'œufs frais soit i) en mélangeant et en purifiant l'œuf entier; ou ii) en séparant le blanc du jaune d'œuf, puis en mélangeant et en purifiant séparément l'un et l'autre. L'œuf entier, le blanc ou le jaune ainsi purifié est ensuite transformé pour obtenir des œufs sous forme liquide, congelée ou séchée comme décrit ci-après.⁶⁵

10.2.1 Produits à base d'œufs liquides:

L'œuf entier, le jaune ou le blanc est pasteurisé et conservé chimiquement (par exemple, par adjonction de sel).

10.2.2 Produits à base d'œufs, surgelés:

L'œuf entier, le jaune ou le blanc est pasteurisé et congelé.

10.2.3 Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud:

Les sucres sont éliminés de l'œuf entier, du jaune ou du blanc, qui est ensuite pasteurisé et séché.

10.3 Œufs en conserve, y compris ceux conservés en base alcaline, salés et en boîte:

Inclut les produits orientaux traditionnels en conserve, tels que les œufs de canard conservés au sel (*Hueidan*) et les « œufs de mille ans » traités en base alcaline (*pidan*).⁶⁶

10.4 Desserts à base d'œufs (par exemple, flans):

Inclut tous les produits prêts à la consommation et les produits obtenus à partir d'une préparation sèche. Exemples: flans et crème aux œufs. Inclut aussi les crèmes pâtisseries utilisées en boulangerie fine (par exemple, pour les tartes).

⁶⁴ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 9: Traditional Oriental Seafood Products, Y.-W. Huang & C.-Y. Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 264.

⁶⁵ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 411-414.

⁶⁶ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 8: Traditional Poultry and Egg Products, T.C. Chen, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 240-244.

11.0 Édulcorants, y compris le miel:

Inclut tous les sucres faisant l'objet d'une norme (11.1), les produits ne faisant pas l'objet d'une norme (11.2, 11.3, 11.4 et 11.6), et les édulcorants naturels (11.5 – miel).

11.1 Sucres raffinés et bruts:

Édulcorants nutritifs, tels que saccharose purifiée en totalité ou en partie (provenant de betterave sucrière et de canne à sucre), glucose (dérivé de l'amidon) ou fructose, qui entrent dans les catégories 11.1.1 à 11.1.5.

11.1.1 Sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, fructose:

Le sucre blanc est du saccharose purifié et cristallisé avec un pouvoir rotatoire d'au moins 99,7 °S. Le dextrose anhydre est du D-glucose purifié et cristallisé sans eau de cristallisation. Le dextrose monohydraté est du D-glucose purifié et cristallisé contenant une molécule d'eau de cristallisation. Le fructose est du D-fructose purifié et cristallisé.⁶⁷

11.1.2 Sucre en poudre, dextrose en poudre:

Le sucre en poudre (sucre glace) est du sucre blanc finement pulvérisé, avec ou sans adjonction d'un agent anti-agglutinant. Le dextrose en poudre (dextrose glace) est du dextrose anhydre ou du dextrose monohydraté finement pulvérisé, ou un mélange des deux, avec ou sans adjonction d'un agent anti-agglutinant.⁶⁸

11.1.3 « Soft sugar blanc », « soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut:

Le « soft sugar blanc » est un sucre humide purifié à grains fins de couleur blanche. Le « soft sugar roux » est un sucre humide purifié à grains fins dont la couleur va du brun clair ou brun foncé. Le sirop de glucose est une solution aqueuse purifiée et concentrée de saccharides nutritifs obtenus à partir d'amidon et/ou d'inuline.⁶⁸ Le sirop de glucose déshydraté est du sirop de glucose dont l'eau a été partiellement éliminée. Le sucre de canne brut est du saccharose partiellement purifié et cristallisé obtenu à partir de jus de canne partiellement purifié sans autre purification.⁶⁸

11.1.3.1 Sirop de glucose déshydraté utilisé pour la fabrication des confiseries:

Le sirop de glucose déshydraté, tel que décrit dans 11.1.3, utilisé pour la fabrication des confiseries entrant dans la catégorie 05.2 (par exemple, confiseries dures ou tendres).

11.1.3.2 Sirop de glucose utilisé pour la fabrication des confiseries:

Le sirop de glucose, tel que décrit dans 11.1.3, utilisé pour la fabrication des bonbons entrant dans la catégorie 05.2 (par exemple, bonbons durs ou tendres).

11.1.4 Lactose:

Constituant naturel du lait qui s'obtient normalement à partir du lactosérum. Il peut être anhydre, contenir une molécule d'eau de cristallisation, ou être un mélange de ces deux formes.⁶⁷

11.1.5 Sucre blanc de plantation ou d'usine:

Saccharose purifié et cristallisé avec un pouvoir rotatoire d'au moins 99,5 °S.⁶⁷

11.2 Sucre roux à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3:

Inclut les sucres en morceaux bruns ou jaunes à gros grains, comme le sucre Demerara.

11.3 Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, autres que les produits de la catégorie 11.1.3:

Inclut les sous-produits du raffinage du sucre (par exemple, molasses), le sucre inverti (mélange équimolaire de glucose et de fructose obtenu à partir de l'hydrolyse du saccharose)⁶⁹ et d'autres édulcorants, tels que le sirop de maïs à forte teneur en fructose, le sirop d'inuline à forte teneur en fructose et le sucre de maïs.

⁶⁷ Norme pour les sucres (CODEX STAN 212-1999).

⁶⁸ Food Chemistry, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 631-633.

11.4 Autres sucres et sirops (par exemple, xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre):

Inclut tous les types de sirops de table (par exemple, sirop d'érable), les sirops pour produits de boulangerie fine et glaces (par exemple, sirop de caramel, sirops aromatisés), le sucre de palme et les nappages à base de sucre pour décoration (par exemple, sucre cristallisé coloré pour biscuits).

11.5 Miel:

Le miel est la substance naturelle sucrée produite par les abeilles mellifiques à partir du nectar des fleurs ou des sécrétions de plantes. Les abeilles butinent le nectar ou les sécrétions, qu'elles transforment en les combinant avec des matières spécifiques qu'elles secrètent, emmagasinent et laissent affiner et mûrir dans les rayons de la ruche.⁶⁹ Exemples: miel de fleurs sauvages et miel de trèfle.

11.6 Édulcorants de table, y compris ceux comprenant des édulcorant intenses:

Inclut des produits qui sont des préparations à base d'édulcorants intenses (par exemple, acésulfame K) et/ou de polyols (par exemple, sorbitol) et qui peuvent contenir d'autres additifs et/ou ingrédients nutritifs comme des hydrates de carbone. Ces produits sont commercialisés sous diverses formes: poudre, comprimés, cubes ou liquide.

12.0 Sels, épices, potages, sauces, salades et produits à base de protéines:

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)

12.1 Sel et sel succédanés du sel:

Inclut le sel (12.1.1) et les succédanés du sel (12.1.2) utilisés comme assaisonnement.

12.1.1 Sel:

Se compose principalement de chlorure de sodium de qualité alimentaire. Inclut le sel de table, le sel iodé et le sel iodé fluoré, ainsi que le sel dendritique.

12.1.2 Succédanés du sel:

Les succédanés du sel sont des assaisonnements à teneur réduite en sodium, utilisés pour remplacer le sel dans les aliments.

12.2 Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées):

Cette catégorie décrit des produits utilisés pour exalter l'arôme et le goût des aliments.

12.2.1 Fines herbes et épices

Les fines herbes et les épices sont en générale d'origine botanique et peuvent être déshydratées et moulues ou non. Exemples de fines herbes: basilic, organ et thym. Exemples d'épices: graines de cumin et graines de carvi. Les épices se trouvent aussi en mélanges sous forme de poudre ou de pâte. Exemples de mélange d'épices: assaisonnement au piment fort, pâte à base de piment, pâte au curry, roux à base de curry, préparations sèches pour saler ou enduire les surfaces externes de la viande ou du poisson.

12.2.2 Assaisonnements et condiments

Les condiments incluent des assaisonnements, tels qu'attendrisseur de viande, sel d'oignon, sel d'ail, préparations pour assaisonnement de type oriental (*dashi*), nappage à répandre sur le riz (*furikake*, à base, par exemple, de flocons d'algues séchées, de graines de sésame et d'un assaisonnement) et assaisonnement pour nouilles. Le terme « condiments » tel qu'employé dans le Système de classification des aliments ne

⁶⁹ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 636. *Norme pour le miel* (CODEX STAN 12-1981).

comprend pas les sauces condimentaires (par exemple, ketchup, mayonnaise, moutarde), ni d'autres condiments au vinaigre (par exemple les « relish »).

12.3 Vinaigres:

Liquide obtenu à partir de la fermentation acéteuse d'éthanol provenant d'une source appropriée (par exemple, vin, cidre). Exemples: vinaigre de cidre, vinaigre de vin, vinaigre de malt, vinaigre d'alcool, vinaigre de grain, vinaigre de raisin et vinaigre (de vin) de fruits.⁷⁰

12.4 Moutardes:

Sauce condimentaire préparée à partir de graines de moutardes pulvérisées, souvent dégraissées, qui sont mélangées avec de l'eau, du vinaigre, du sel, de l'huile et d'autres épices pour former une sorte de purée, qui est ensuite raffinée. Exemples: moutarde de Dijon et moutarde « forte » (préparée à partir des graines dans leur cosse)⁷¹.

12.5 Potages et bouillons:

Inclut les potages prêts à la consommation et les préparations. Les produits finis peuvent être à base d'eau (par exemple, consommé) ou de lait (par exemple, chowder).

12.5.1 Potages et bouillons prêts à la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteille ou congelés:

Produits à base d'eau ou de lait consistant en un bouillon de légumes, de viande ou de poisson avec ou sans d'autres ingrédients (par exemple, légumes, viande, nouilles). Exemples: bouillons, consommés, potages à base d'eau ou de lait, chowders et bisques.

12.5.2 Préparations pour potages et bouillons:

Potage concentré à reconstituer avec de l'eau et/ou du lait, avec ou sans adjonction d'autres ingrédients facultatifs (par exemple, légumes, viande, nouilles). Exemples: extrait de viande en poudre et en cubes; potages en poudre et potages concentrés (par exemple, *mentsuyu*); et bouillons en cube ou en poudre.

12.6 Sauces et produits similaires:

Inclut les sauces, jus et assaisonnements prêts à la consommation et les préparations à reconstituer avant consommation. Les produits prêts à la consommation sont divisés en sous-catégories correspondant aux produits émulsifiés (12.6.1) et non émulsifiés (12.6.2), alors que la sous-catégorie (12.6.3) comprend les préparations pour sauces émulsifiées et non émulsifiées.

12.6.1 Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex. mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon):

Sauces, jus et assaisonnements et trempettes obtenus principalement à partir d'une émulsion d'huile ou de matière grasse dans l'eau. Exemples: sauces pour salade (par exemple, vinaigrette, sauces dites italiennes, grecques, ranch), sauces pour sandwich (par exemple, mayonnaise à la moutarde), « salad cream » et autres sauces à base de corps gras et trempettes pour amuse-gueule à grignoter (par exemple, bacon et trempette pour cheddar, trempette à l'oignon).

12.6.2 Sauces non émulsifiées (par exemple, ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune):

Inclut les sauces, les jus et les assaisonnements à base d'eau, de lait de coco et de lait. Exemples: sauce barbecue, tomato ketchup, sauce au fromage, sauce Worcestershire, sauce Worcestershire épaisse de type oriental (sauce tonkatsu), sauce au piment, sauce aigre-douce pour cocktail et sauce blanche (à base de crème) (sauce préparée principalement avec du lait ou de la crème, des matières grasses en petite quantité (par exemple, beurre) et de la farine, avec ou sans assaisonnement ou épices).

12.6.3 Préparations pour sauces et sauces au jus de viande:

Produit concentré, en général sous forme de poudre, à mélanger avec de l'eau, du lait, de l'huile ou un autre liquide pour obtenir une sauce ou un jus. Exemples: préparations pour sauce au fromage, sauce hollandaise et sauce pour salade (par exemple, sauce dite italienne ou ranch).

⁷⁰ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 719-720.

⁷¹ *Ibid.*, p. 718.

12.6.4 Sauces claires (par exemple, sauces de poisson):

Inclut les sauces liquides non émulsifiées qui peuvent être à base d'eau. Ces sauces peuvent être utilisées comme condiments ou ingrédients plutôt que comme jus proprement dit (par exemple, sur un rôti de bœuf). Exemples: sauce d'huîtres, sauce de soja et sauce de poisson thaïlandaise (*nam pla*).

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).

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 Epices et condiments à base de soja:

Inclut les 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 Pâte de soja fermenté (par exemple, miso):

Le produit est à base de fèves de soja, de sel et d'eau et autres ingrédients utilisant le 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.^{54,72}

12.9.2 Sauce 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 fermenté de soja:

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

12.9.2.2 Sauce non fermentée de soja:

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.⁷³

12.9.2.3 Autres sauces de soja:

Sauce non émulsifiée faite à partir de sauce de soja fermentée et/ou de sauce de soja non fermentée, avec ou sans sucre, avec ou sans processus de caramélisation.

12.10 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).

13.0 Aliments destinés à une alimentation particulière:

Les aliments diététiques ou de régime sont expressément traités ou préparés pour répondre à des besoins diététiques correspondant à un état physique ou physiologique particulier et/ou à des maladies et troubles spécifiques. La composition de ces aliments doit être sensiblement différente de celle des aliments ordinaires

⁷² Ibid., pp. 173-181.

⁷³ Ibid., pp. 181-187.

de nature comparable, si ces derniers existent.⁷⁴ Les aliments diététiques autres que ceux de la catégorie 13.0 sont inclus dans les catégories prévues pour les aliments ordinaires correspondants.⁷⁵

13.1 Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers:

Aliments qui sont destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, tels que définis dans les sous-catégories 13.1.1, 13.1.2 et 13.1.3.

13.1.1 Préparations pour nourrissons:

Succédané du lait maternel pour nourrissons (jusqu'à l'âge de 12 mois) qui est préparé spécifiquement pour constituer la seule source de nutrition pendant les premiers mois de la vie jusqu'à l'introduction d'aliments complémentaires appropriés. Le produit se présente soit sous forme liquide, comme produit prêt à la consommation, soit en poudre pour être reconstitué. Ces produits, à l'exception de ceux de la catégorie 13.3.3, peuvent être à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés, ou de lait.

13.1.2 Préparations de suite:

Aliments destinés à être utilisés sous forme liquide dans le cadre de l'alimentation complémentaire pour nourrissons (de plus de 6 mois) et enfants en bas âge (de 1 à 3 ans).⁷⁶ Il s'agit d'aliments prêts à la consommation ou qui se présentent sous forme de poudre pour être reconstitués par adjonction d'eau. Ces produits, à l'exception de ceux de la catégorie 13.3.3, peuvent être obtenus à partir de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés à base de soja, ou de lait.

13.1.3 Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers:

Aliments destinés à des fins médicales spéciales qui sont spécialement transformés ou formulés pour le traitement diététique de nourrissons, qui sont présentés comme tels et ne peuvent être employés que sous surveillance médicale. Ils sont destinés à l'alimentation exclusive ou partielle de nourrissons dont la capacité d'ingérer, de digérer, d'absorber ou de métaboliser les aliments ordinaires ou certains de leurs éléments nutritifs se trouve limitée ou amoindrie, ou qui présentent d'autres besoins spéciaux en éléments nutritifs déterminés médicalement et dont le traitement ne peut être assuré ni par simple modification du régime alimentaire normal, ni par d'autres aliments diététiques ou de régime, ni par la combinaison de ces deux méthodes.⁷⁷

13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge:

Aliments destinés aux nourrissons âgés de 6 mois et plus et à l'adaptation progressive des nourrissons et enfants en bas âge aux aliments ordinaires. Les produits peuvent être prêts à la consommation ou se présenter sous forme de poudre pour être reconstitués par adjonction d'eau, de lait ou de tout autre liquide approprié⁷⁸. Sont exclues les préparations pour nourrissons (13.1.1), les préparations de sevrage (13.1.2) et les préparations destinées à des fins médicales spéciales (13.1.3).⁷⁹ Exemples: aliments diversifiés à base de céréales, de fruits, de légumes ou de viande de l'enfance dits « baby foods », « toddler foods » et « junior foods »; farine lactée, biscuits et biscottes pour enfants.

13.3 Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1):

Les aliments destinés à des fins médicales spéciales sont spécialement transformés ou formulés pour le traitement diététique de patients, sont présentés comme tels et ne peuvent être utilisés que sous surveillance médicale. Ils sont destinés à l'alimentation exclusive ou partielle de patients dont la capacité d'ingérer, de digérer, d'absorber ou de métaboliser les aliments ordinaires ou certains de leurs éléments nutritifs se trouve limitée ou amoindrie, ou qui présentent d'autres besoins spéciaux en éléments nutritifs déterminés

⁷⁴ Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés (CODEX STAN 146-1985).

⁷⁵ Par exemple, le soda de régime entre dans la catégorie 14.1.4.1 et la confiture à faible apport énergétique dans la catégorie 04.1.2.5.

⁷⁶ Norme pour les préparations de suite (CODEX STAN 156-1987).

⁷⁷ Norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales (CODEX STAN 180-1991).

⁷⁸ Norme pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981).

⁷⁹ Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« Baby Foods ») (CODEX STAN 73-1981).

médicalement et dont le traitement ne peut être assuré ni par simple modification du régime alimentaire normal, ni par d'autres aliments diététiques ou de régime, ni par une combinaison des deux méthodes.⁷⁸

13.4 Aliments diététiques pour régimes amaigrissants:

Préparation alimentaire qui, sous forme de produit « prêt à la consommation » ou préparée conformément au mode d'emploi, est présentée comme susceptible de remplacer, en totalité ou en partie, l'alimentation quotidienne.⁸⁰ Inclut des produits à faible teneur énergétique, présentés comme « à faible teneur » en sucre et/ou en lipides, ou exempts de sucre- ou de lipides ou encore comme contenant des succédanés du sucre et/ou de lipides.

13.5 Aliments diététiques (tels que: aliments complémentaires à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4, et 13.6:

Produits de haute valeur nutritive, présentés sous forme liquide ou solide (par exemple, barres à teneur élevée en protéines), à consommer dans le cadre d'un régime alimentaire équilibré comme apport nutritif complémentaire. Ces produits ne sont pas destinés à faciliter la perte de poids, ni à faire partie d'un régime médical.

13.6 Compléments alimentaires:

Inclut les vitamines et sels minéraux de complément présentés sous forme liquide ou en comprimés sous forme de doses individuelles – capsules, comprimés, poudre, solutions, etc., là où les juridictions nationales réglementent ces produits comme des produits alimentaires.⁸¹

14.0 Boissons, à l'exclusion des produits laitiers:

Cette grande catégorie est divisée en deux catégories subsidiaires: boissons sans alcool (14.1) et boissons alcoolisées (14.2). Les boissons à base de lait sont incluses dans la catégorie 01.1.2.

14.1 Boissons sans alcool:

Cette catégorie inclut les eaux, plates ou gazeuses (14.1.1), les jus de fruits et de légumes (14.1.2), les nectars de fruits et de légumes (14.1.3), les boissons gazeuses et non gazeuses aromatisées à base d'eau (14.1.4) et les boissons en infusion ou en percolation à base d'eau, telles que le café et le thé (14.1.5).

14.1.1 Eaux:

Inclut les eaux naturelles (14.1.1.1) et les autres eaux en bouteille (14.1.1.2), les eaux de chaque catégorie pouvant être gazeuses ou non.

14.1.1.1 Eaux minérales naturelles et eaux de source:

Eaux provenant directement de la source et conditionnées à proximité de celle-ci, caractérisées par la présence de certains sels minéraux en proportions relatives et d'oligo-éléments ou d'autres constituants. L'eau minérale naturelle peut être naturellement gazeuse (gaz carbonique provenant de la source), gazéifiée (par addition de gaz carbonique d'autre provenance), dégazéifiée (la teneur en gaz carbonique est inférieure à celle de l'eau à la source, de sorte qu'elle ne dégage pas spontanément de gaz carbonique dans des conditions normales de température et de pression) ou renforcée (au gaz carbonique de la source). Elle peut aussi être non gazeuse (exempte de gaz carbonique libre).⁸²

14.1.1.2 Eaux de table et eaux de Seltz:

Inclut des eaux, autres que les eaux de source naturelles, qui peuvent être gazéifiées par adjonction de gaz carbonique et traitées par filtration, désinfection ou tout autre procédé approprié. Ces eaux peuvent contenir des sels minéraux ajoutés. Les eaux, gazéifiées ou non, contenant des aromatisants font partie de la catégorie 14.1.4. Exemples: eau de table, eau embouteillée avec ou sans adjonction de sels minéraux, eau purifiée, eau de Seltz, eau gazéifiée et eau pétillante.

⁸⁰ Norme pour préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants (CODEX STAN 181-1991) et Norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible (CODEX STAN 203-1995).

⁸¹ Directives concernant les compléments en vitamines et sels minéraux (CAC/GL 55-2005).

⁸² Norme pour les eaux minérales naturelles (CODEX STAN 108-1981).

14.1.2 Jus de fruits et de légumes:

Cette catégorie ne comprend que les jus de fruits et de légumes. Les boissons à base de jus de fruits et de légumes font partie de la catégorie 14.1.4.2. Les mélanges de jus de fruits et de légumes sont classés séparément selon leurs composantes (jus de fruits (14.1.2.1) et jus de légumes (14.1.2.3)).

14.1.2.1 Jus de fruits:

Le jus de fruits est le liquide non fermenté mais fermentescible tiré de la partie comestible de fruits sains, parvenus au degré de maturation approprié et frais, ou de fruits conservés dans de saines conditions par des moyens adaptés. Le jus est obtenu par des procédés adaptés qui conservent les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles du fruit dont il provient. Le jus peut être trouble ou clair et peut contenir des substances aromatiques et des composés volatiles, restitués (dans les limites correspondant au type de fruit) à condition qu'ils proviennent des mêmes espèces de fruit et soient obtenus par des moyens physiques adaptés. De la pulpe et des cellules, obtenues par des moyens physiques adaptés et provenant des mêmes espèces de fruit, peuvent être ajoutées. Un jus simple est obtenu à partir d'un seul type de fruit. Un jus mélangé est obtenu en mélangeant deux ou plusieurs jus ou jus et purées de différents types de fruit. Le jus de fruits peut être obtenu, par exemple, par pression directe par des procédés d'extraction mécaniques, en reconstituant du jus de fruits concentré (catégorie 14.1.2.3) avec de l'eau ou, dans certaines situations, par extraction hydrique du fruit entier (comme le jus de pruneau extrait de pruneaux séchés)⁸³. Exemples: jus d'orange, jus de pomme, jus de cassis, jus de citron, jus orange-mangue et eau de coco.

14.1.2.2 Jus de légumes:

Le jus de légumes est le liquide non fermenté mais fermentescible destiné à la consommation directe obtenu par extraction mécanique, broyage et/ou tamisage d'un ou plusieurs légumes frais et sains, conservés exclusivement par des moyens physiques. Le jus peut être clair, trouble ou riche en pulpe. Il peut avoir été concentré et reconstitué avec de l'eau. Les produits peuvent provenir d'un seul légume (par exemple, carotte) ou d'un mélange de légumes (par exemple, carottes et céleri).

14.1.2.3 Concentrés de jus de fruits:

Le concentré de jus de fruits est un produit qui correspond à la définition donnée pour la catégorie 14.1.2.1 et qui est obtenu par élimination physique de l'eau du jus de fruit en quantité suffisante pour porter la valeur Brix à un niveau supérieur de 50 pour cent au moins à la valeur x établie pour le jus reconstitué du même fruit. Pour la production de jus destiné à être concentré, des procédés adaptés sont utilisés et peuvent être associés à la diffusion concomitante de cellules ou de pulpe de fruit dans l'eau, à condition que les solides solubles dont l'eau a été extraite soient ajoutés au jus d'origine, avant concentration. Les concentrés de jus de fruits peuvent contenir (dans les limites correspondant à la même espèce de fruit) des substances aromatiques et des composés volatiles restitués, qui doivent tous provenir des mêmes types de fruit et être obtenus par des moyens physiques. De la pulpe et des cellules, obtenues par des moyens physiques adaptés et provenant de la même espèce de fruit, peuvent être ajoutés.⁸⁴ Les concentrés sont vendus sous forme de liquide ou de sirop ou bien congelés, pour la préparation de jus prêt à la consommation par addition d'eau. Exemples: concentré de jus d'orange congelé et concentré de jus de citron.

14.1.2.4 Concentrés de jus de légumes:

Obtenus par élimination physique de l'eau du jus de légumes. Vendus sous forme de liquide ou de sirop ou encore congelés, pour la préparation de jus prêt à la consommation par addition d'eau. Exemple: concentré de jus de carotte.

14.1.3 Nectars de fruits et de légumes:

Les nectars de fruits et de légumes sont des boissons obtenues à partir de purées, de jus ou de concentrés de fruit ou de légume, mélangés avec de l'eau et du sucre, du miel, des sirops et/ou d'autres édulcorants.⁸⁴ Les mélanges de nectars de fruit et de légume sont classés sous la même rubrique que leurs composantes (c'est-à-dire, nectar de fruit (14.1.3.1) et nectar de légume (14.1.3.2)).

⁸³ Norme générale pour le jus et nectars de fruits (CODEX STAN 247-2005).

14.1.3.1 Nectar de fruit:

Le nectar de fruit est le produit non fermenté mais fermentescible obtenu en ajoutant de l'eau, avec ou sans adjonction de sucre, miel, sirops et/ou édulcorants, à du jus de fruit, du jus de fruit concentré, des purées de fruits ou des purées de fruits concentrées ou à un mélange de ces produits. Les nectars de fruit peuvent contenir des substances aromatiques, des composés volatiles, de la pulpe et des cellules ajoutées, à condition qu'ils proviennent des mêmes espèces de fruit et soient obtenus par des moyens physiques adaptés. Ces produits peuvent provenir d'un seul fruit ou d'un mélange de fruits.⁸⁴ Exemples: nectar de poire et nectar de pêche.

14.1.3.2 Nectar de légume:

Produit obtenu en ajoutant de l'eau, avec ou sans adjonction de sucre, de miel et/ou d'autres édulcorants, à un jus de légumes ou à un jus de légumes concentré ou à un mélange de ces produits. Le produit peut provenir d'un seul légume ou d'un mélange de légumes.

14.1.3.3 Concentré de nectar de fruit:

Préparé par élimination physique de l'eau du nectar de fruit ou de ses produits de départ.⁸⁴ Vendu sous forme de liquide ou de sirop ou encore congelé, pour la préparation de nectar prêt à la consommation par addition d'eau. Exemples: concentré de nectar de poire et concentré de nectar de pêche.

14.1.3.4 Concentré de nectar de légume:

Préparé par élimination physique de l'eau du nectar de légume. Vendu sous forme de liquide ou de sirop ou encore congelé, pour la préparation de nectar prêt à consommer par addition d'eau.

14.1.4 Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées:

Inclut toutes les variétés et tous les concentrés gazeux et non gazeux. Inclut les produits obtenus à partir de jus de fruits et de légumes.⁸⁴ Inclut aussi les boissons à base de café, de thé et de plantes aromatiques.

14.1.4.1 Boissons aromatisées à base d'eau, gazeuses:

Inclut les boissons aromatisées à base d'eau avec adjonction de gaz carbonique, d'édulcorants nutritifs, non nutritifs et/ou intenses et d'autres additifs alimentaires autorisés. Inclut gaseosa (boissons à base d'eau avec adjonction de gaz carbonique, d'édulcorant et d'arôme) et sodas de type colas, pepper, boissons obtenues à partir de racines de plantes comestibles, citron-lime et agrumes, allégés en sucre et classiques. Ces boissons peuvent être claires ou troubles et contenir des matières particulières (par exemple, morceaux de fruits). Inclut les boissons dites « énergétiques » qui sont gazéifiées et présentent des teneurs élevées en nutriments et d'autres ingrédients (par exemple, caféine, taurine, carnitine).

14.1.4.2 Boissons aromatisées à base d'eau, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid:

Inclut les boissons aromatisées à base d'eau sans adjonction de gaz carbonique, les boissons à base de jus de fruits et de légumes (par exemple, boissons à base d'amandes, d'anis, de noix de coco et de ginseng), les boissons de type Kool-aid aromatisées (par exemple, limonade, orangeade), les boissons non alcoolisées à base d'agrumes, capile groselha, les boissons à l'acide lactique, les boissons à base de café et de thé prêtes à la consommation, avec ou sans lait ou extrait sec de lait, et les boissons à base de plantes (par exemple, thé glacé, thé glacé aromatisé aux fruits, cappuccino en boîte réfrigéré) ainsi que les boissons pour sportifs contenant des électrolytes. Ces boissons peuvent être claires ou contenir des matières particulières (par exemple, morceaux de fruits) et peuvent être sucrées avec du sucre ou un édulcorant intense non nutritif ou non sucrées. Inclut les boissons dites « énergétiques » qui ne sont pas gazéifiées et présentent des teneurs élevées en nutriments et d'autres ingrédients (par exemple, caféine, taurine, carnitine).

14.1.4.3 Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons aromatisée à base d'eau:

Inclut les concentrés sous forme de poudre, de sirop ou de liquide, ou congelés, pour la préparation de boissons sans alcool à base d'eau, gazeuses ou non gazeuses, par adjonction d'eau ou d'eau gazeuse. Exemples: sirops de distributeur (par exemple, sirop de cola), sirops de fruits pour boissons sans alcool, concentrés congelés ou en poudre pour limonade et mélanges pour thé glacé.

⁸⁴ Les jus de fruits et de légumes proprement dit entrent dans les catégories 14.1.2.1 et 14.1.2.2, respectivement.

14.1.5 Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao:

Inclut les produits prêts à la consommation (par exemple, en boîte), et leurs mélanges et concentrés. Exemples: boissons chaudes à base de chicorée (postum), thé de riz, thé de mate et mélanges pour boissons chaudes à base de café et de thé (par exemple, café instantané, poudre pour boissons chaudes de type cappuccino). Les grains de café traités pour la fabrication de produits à base de café sont également inclus. Le cacao prêt à la consommation entre dans la catégorie 01.1.2, et les préparations à base de cacao dans la catégorie 05.1.1.

14.2 Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool:

Les produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool entrent dans la même catégorie que les boissons alcoolisées.

14.2.1 Bière et boissons maltées:

Boissons alcoolisées obtenues à partir d'orge germée (malt), de houblon, de levure et d'eau. Exemples: ale, bière brune, bière blanche, pilsner, bière lager, oud bruin beer, Obergariges Einfachbier, bière légère, bière de table, liqueur de malt, porter, stout et barleywine.⁸⁵

14.2.2 Cidre et poiré:

Vins de fruits obtenus à partir de pommes (cidre) et de poires (poiré). Inclut aussi le cidre bouché.⁸⁶

14.2.3 Vins:

Boisson alcoolisée obtenue exclusivement à partir de la fermentation partielle ou totale de raisin frais, foulé ou non, ou de moût de raisin (jus).⁸⁷

14.2.3.1 Vin non pétillant:

Vin (blanc, rouge ou rosé, sec ou doux) pouvant contenir jusqu'à 0,4g/100 ml (4000 mg/kg) de gaz carbonique à 20 °C.

14.2.3.2 Vins mousseux et pétillants:

Vins dans lesquels la carbonatation se produit durant la fermentation, soit en bouteille soit en cuve close. Inclut aussi les vins carbonatés dans lesquels le gaz carbonique est en partie ou totalement d'origine exogène. Exemples: spumante et vin « cold duck ».⁸⁷

14.2.3.3 Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels:

Vins produits par: i) la fermentation de moût de raisin (jus) à forte teneur en sucre; ou ii) le mélange de jus de raisin concentré avec du vin; ou iii) le mélange de moût fermenté et d'alcool. Exemples: vin de dessert.⁸⁷

14.2.4 Vins (autres que de raisin):

Inclut les vins obtenus à partir de fruits autres que les raisins, les pommes et les poires,⁸⁸ ou à partir d'autres produits agricoles, y compris les grains (par exemple, riz). Ces vins peuvent être pétillants ou non. Exemples: vin de riz (sake) et vins de fruits pétillants et non pétillants.

14.2.5 Hydromel:

Liqueur alcoolisée obtenue à partir de miel fermenté, de malt et d'épices, ou seulement de miel. Inclut le vin de miel.⁸⁷

14.2.6 Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool:

Inclut tous les spiritueux obtenus à partir de céréales (par exemple, maïs, orge, seigle, blé), tubercules (par exemple, pomme de terre), fruits (par exemple, raisin, baies) ou sucre de canne qui titrent plus de 15 pour cent d'alcool. Exemples: apéritifs, eaux-de-vie de raisins (vin distillé), cordiaux, liqueurs (y compris liqueurs

⁸⁵ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 644.

⁸⁶ *Ibid.* pp. 669-679.

⁸⁷ *Ibid.* p. 654. OIV – Code international des pratiques œnologiques.

⁸⁸ Les vins faits à partir de raisin entrent dans la catégorie 14.2.3; et les « vins » de pomme (cidre) et de poire (poiré) sont inclus dans la catégorie 14.2.2.

émulsifiées), bagaceira belha (grappa du Portugal; bagaceira est une boisson provenant de la distillation de bagaço (pressurage des pellicules, pépins et rafles du raisin)), eau-de-vie (brandy), gin, grappa (eau-de-vie italienne obtenue par distillation de résidus de raisins pressés), marc (eau-de-vie obtenue par distillation de résidus de raisins ou de pommes), korn (eau-de-vie de grain (schnapps) d'Allemagne, obtenue en général à partir de seigle (Roggen), parfois de blé (Weizen) ou des deux (Getreide); aussi dénommé Kornbrantt ou Kornbranttwein)⁸⁹, mistela (aussi mistelle (France) et jeropico (Afrique du Sud); jus de raisin dont la fermentation a été arrêtée par une addition d'alcool), ouzo (eau-de-vie grecque aromatisée à l'anis), rhum, tsikoudia (eau-de-vie de marc provenant de Crète), tsipouro (eau-de-vie de marc de raisin de certaines régions de la Grèce), wienbrand (type d'eau-de-vie de raisin inventée par Hugo Asbach, Rudesheim (Allemagne); littéralement, « vin brûlé »)⁹⁰, cachaça (liqueur brésilienne faite à partir de jus de canne à sucre distillé fermenté)⁹⁰, tequila, whisky et vodka.^{87,91,92}

14.2.7 Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool):

Inclut toutes les boissons alcoolisées ne faisant pas l'objet d'une norme. Bien que la plupart de ces produits contiennent moins de 15 pour cent d'alcool, certains produits aromatisés traditionnels ne faisant pas l'objet d'une norme peuvent titrer jusqu'à 24 pour cent d'alcool. Exemples: vins, cidre et poiré aromatisés; vins d'apéritifs; americano; batidas (boissons obtenues à partir de cachaça, de jus de fruits ou de lait de coco et, éventuellement, de lait concentré sucré)⁹¹; bitter soda et bitter vino; clarea (aussi claret ou clary; mélange de miel, de vin blanc et d'épices; très proche de l'hippocras, qui est fait avec du vin rouge); boissons alcoolisées jurubeba (obtenues à partir d'une plante locale, *Solanum paniculatum*, du nord du Brésil et d'autres régions d'Amérique du Sud); negus (sangria; boisson forte obtenue à partir de vin de porto, de sucre, de citron et d'épices); sod, saft, et sodet; vermouth; zurra (dans le sud de l'Espagne, sangria faite avec des pêches ou des nectarines; aussi terme espagnol désignant un vin épicé obtenu à partir de vin froid ou chaud, de sucre, de citron, d'oranges ou d'épices); amazake (boisson sucrée peu alcoolisée (<1 pour cent d'alcool) obtenue à partir du riz par koji); mirin (boisson sucrée alcoolisée (<10 pour cent d'alcool) obtenue à partir d'un mélange de shochuu (spiritueux), de riz et de koji); « malternatives » et cocktails préparés (mélanges de boissons alcoolisées, liqueurs, vins, essences, extraits de fruits et de plantes, etc. commercialisés sous forme de produits prêts à la consommation ou de préparations). Les boissons rafraîchissantes sont composées de bière, de boissons maltées,^{87,92,93} de boissons à base de vin ou de spiritueux, de jus de fruit(s) et d'eau de Seltz (pour les boissons gazeuses).

15.0 Amuse-gueule salés:

Inclut tous les types d'amuse-gueule salés.

15.1 Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines, tubercules, légumes secs et légumineuses):

Inclut tous les amuse-gueule aromatisés ou non, autres que les crackers non sucrés (catégorie 07.1.2). Exemples: pommes chips, pop-corn, pretzels, crackers de riz (*senbei*), crackers aromatisés (par exemple, au fromage), *bhujia* (namkeen; amuse-gueule obtenu à partir d'un mélange de farines, maïs, pommes de terre, sel, fruits séchés, arachides, épices, colorants, arômes et antioxygènes) et *papads* (préparés à partir de farine de riz trempé ou de farine de haricot mungo ou de pois à vache, mélangée avec du sel et des épices, et présentés sous forme de boulettes ou de galettes).

15.2 Fruits à coque transformés, y compris les fruits à coque enrobés et les mélanges (avec, par exemple, des fruits secs):

Inclut tous les types de fruits à coque entiers transformés selon des procédés consistant par exemple à griller par séchage, torrifier, mariner ou cuire, avec ou sans la coque, salés ou non salés. Les fruits à coque enrobés de yogourt, céréales ou miel et les amuse-gueule à base de fruits à coque, de raisins secs et de céréales (du

⁸⁹ *The Wordsworth Dictionary of Drink*, N. Halley, Wordsworth Ltd., Hertfordshire, England, 1996.

⁹⁰ *Insight Guide: Rio de Janeiro*, APA Publications, GmbH & Co., Verlag KG, Singapore, 2000, p. 241.

⁹¹ *OIV Lexique de la Vigne*.

⁹² Voir aussi: Glossaire des termes portugais: www.bar-do-binho.com/help.htm

⁹³ *Alexis Lichinne's New Encyclopedia of Wine and Spirits*, 3rd Ed. Voir aussi: rain-tree.com/jurubeba.htm, www.florilegium.org/files/BEVERAGES/Clarea-d-Agua-art.html, wine.about.com/food/wine/library/types/bl_sangria.htm, et

type « trail mix») entrent dans cette catégorie. Les fruits à coque enrobés de chocolat appartiennent à la catégorie 05.1.4, et les fruits à coque enrobés de chocolat d'imitation sont inclus dans la catégorie 05.1.5.

15.3 Amuse-gueule à base de poisson:

Il s'agit de crackers salés aromatisés au poisson, aux produits à base de poisson ou aux aromatisants à goût de poisson. Les poissons séchés proprement dits qui peuvent être consommés en tant qu'amuse-gueule appartiennent à la catégorie 09.2.5, et les amuse-gueule à base de viande séchée (par exemple, beef jerky, pemmican) entrent dans la catégorie 08.3.1.2.

16.0 Aliments préparés:

Ces aliments ne sont pas inclus dans les autres catégories d'aliments (01-15) et devraient être examinés sur la base du cas par cas. Les aliments composites sont des mélanges de composants multiples (par exemple, viande, sauce, grain, fromage, légumes); Les composants sont inclus dans d'autres catégories d'aliments. Les aliments composites demandent une préparation minimale par le consommateur (par ex, échauffement, décongélation, réhydratation). Les dispositions pour les additifs seront répertoriées dans cette catégorie d'aliments dans le GSFA uniquement si l'additif est nécessaire: (i) uniquement pour avoir une fonction technologique dans l'aliment composite tel qu'il est vendu au consommateur ; ou (ii) à un niveau d'emploi qui a une fonction technologique intentionnelle dans l'aliment composite qui excède le niveau d'emploi qui peut être justifié par le transfert des composants individuels.

APPENDICE C

**RÉFÉRENCES CROISÉES DES NORMES CODEX DE PRODUIT ET DU SYSTÈME
DE CLASSIFICATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES UTILISÉ
DANS L'ÉLABORATION DE LA NGAA**

Appendice C - Classée par référence de la Norme Codex

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
003-1981	Saumon en conserve	09.4
012-1981	Miel	11.5
013-1981	Tomates en conserve	04.2.2.4
017-1981	Purée de pomme en conserve	04.1.2.4
019-1981	Graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles (norme générale)	02.1
033-1981	Huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive	02.1.2
036-1981	Poisson éviscéré et non éviscéré surgelé	09.2.1
037-1981	Crevettes en conserve	09.4
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons comestibles)	04.2.1.1
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons salés, au vinaigre, ou avec huiles végétales)	04.2.2.3
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons stérilisés)	04.2.2.4
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons surgelés)	04.2.2.1
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (concentrés, concentrés secs ou extraits)	04.2.2.6
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (fermentés)	04.2.2.7
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (produits dérivés)	04.2.2
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (y compris champignons lyophilisés, granules de champignons et poudres de champignons)	04.2.2.2
039-1981	Champignons comestibles sèches	04.2.2.2
040R-1981	« Chanterelles » fraîches (norme régionale)	04.2.1.1
041-1981	Petits pois surgelés	04.2.2.1
042-1981	Ananas en conserve	04.1.2.4
052-1981	Fraises surgelées	04.1.2.1
053-1981	Aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium, y compris les succédanés de sel) (succédanés de sel)	12.1.2
053-1981	Aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium, y compris les succédanés de sel) (aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium)	13.0
062-1987	Fraises en conserve	04.1.2.4
057-1981	Concentrés de tomates traités (concentré de tomate en conserve)	04.2.2.4
057-1981	Concentrés de tomates traités (purée de tomate)	04.2.2.5
057-1981	Concentrés de tomates traités (concentré de tomate)	04.2.2.6
061-1985	Poires en conserve	04.1.2.4
060-1981	Framboises en conserve	04.1.2.4
087-2003	Chocolat et les produits de chocolat	05.1.4
066-1981	Olives de table	04.2.2.3

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
067-1981	Raisins secs	04.1.2.2
069-1981	Framboises surgelées	04.1.2.1
070-1981	Thon et la bonite en conserve	09.4
072-1981	Préparations pour nourrissons et les préparations données aux nourrissons à de fins médicales spéciales (préparations pour nourrissons)	13.1.1
072-1981	Préparations pour nourrissons et les préparations données aux nourrissons à de fins médicales spéciales (préparations données aux nourrissons à de fins médicales spéciales)	13.1.3
073-1981	Aliments diversifiés de l'enfance ("baby foods")	13.2
074-1981	Aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge	13.2
075-1981	Pêches surgelées	04.1.2.1
076-1981	Myrtilles surgelées	04.1.2.1
077-1981	Épinards surgelés	04.2.2.1
078-1981	Cocktail de fruits en conserve	04.1.2.4
086-1981	Beurre de cacao	05.1.3
088-1981	Corned Beef	08.3.2
089-1981	Luncheon Meat	08.3.2
090-1981	Chair de crabe en conserve	09.4
092-1981	Crevettes surgelées	09.2.1
094-1981	Sardines et produits du type sardines en conserve	09.4
095-1981	Langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés	09.2.1
096-1981	Jambon cuit	08.2.2
097-1981	Épaule de porc cuite	08.2.2
098-1981	Chopped Meat	08.3.2
099-1981	Macédoine de fruits tropicaux en conserve	04.1.2.4
103-1981	Myrtilles américaines surgelées	04.1.2.1
104-1981	Poireaux surgelés	04.2.2.1
105-1981	Cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres	05.1.1
108-1981	Eaux minérales naturelles	14.1.1.1
110-1981	Brocolis surgelés	04.2.2.1
111-1981	Choux-fleurs surgelés	04.2.2.1
112-1981	Choux de Bruxelles surgelés	04.2.2.1
113-1981	Haricots verts et les haricots beurre surgelés	04.2.2.1
114-1981	Pommes de terre frites surgelées	04.2.2.1
115-1981	Cornichons (concombres) en conserve	04.2.2.3
117-1981	Bouillons et consommés	12.5
118-1981	Aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten	13.3
119-1981	Poisson en conserve	09.4
130-1981	Abricots secs	04.1.2.2
131-1981	Pistaches non décortiquées	04.2.1.1
132-1981	Maïs en grains entiers surgelé	04.2.2.1

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
133-1981	Maïs en épi surgelé	04.2.2.1
140-1983	Carottes surgelées	04.2.2.1
141-1983	Cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao	05.1.1
143-1985	Dattes (enrobées)	04.1.1.2
143-1985	Dattes (frais)	04.1.1.1
145-1985	Châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve	04.2.2.4
150-1985	Sel de qualité alimentaire	12.1.1
151-1985	Gari	04.2.2.7
152-1985	Farine de blé	06.2.1
153-1985	Maïs	06.1
154-1985	Farine complète de maïs	06.2.1
156-1987	Préparations de suite	13.1.2
155-1985	Farine de maïs dégermé et le gruau de maïs dégermé	06.2.1
159-1987	Mangues en conserve	04.1.2.4
160-1987	Chutney de mangue	04.1.2.6
165-1989	Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée	09.2.1
163-1987	Produits à base de protéines de blé incluant le gluten de blé	12.10
166-1989	Bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire	09.2.2
167-1989	Poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés	09.2.5
169-1989	Mil chandelle en grains entiers et décortiqués	06.1
170-1989	Farine de mil chandelle	06.2.1
171-1989	Certains légumes secs	04.2.1.1
172-1989	Sorgho en grains	06.1
173-1989	Farine de sorgho	06.2.1
174-1989	Matières protéiques végétales (MPV)	12.10
175-1989	Matières protéiques de soja (MPS)	06.8.8
177-1991	Noix de coco râpée desséchée	04.1.2.2
176-1989	Farine comestible de manioc	06.2.1
178-1991	Semoule et farine de blé dur	06.2.1
182-1993	Ananas	04.1.1.1
183-1993	Papayes	04.1.1.1
181-1991	Préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants	13.4
184-1993	Mangues	04.1.1.1
185-1993	Nopals	04.2.1.1
186-1993	Figues de barbarie	04.2.1.1
187-1993	Caramboles	04.1.1.1
190-1995	Filets de poisson surgelés	09.2.1
188-1993	Maïs nain	04.2.1.1
189-1993	Ailerons de requin séchés	09.2.5

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
191-1995	Calmars crus surgelés	09.1.2
196-1995	Litchis	04.1.1.1
197-1995	Avocats	04.2.1.1
198-1995	Riz	06.1
199-1995	Blé et le blé dur	06.1
200-1995	Arachides	04.2.1.1
201-1995	Avoine	06.1
202-1995	Couscous	06.1
204-1997	Mangoustans	04.1.1.1
205-1997	Bananes	04.1.1.1
207-1999	Laits en poudre et la crème en poudre	01.5.1
203-1995	Préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible	13.4
208-1999	Fromages en saumure	01.6.2.1
210-1999	Huiles végétales portant un nom spécifique	02.1.2
211-1999	Graisses animales portant un nom spécifique	02.1.3
212-1999	Sucres (lactose)	11.1.4
212-1999	Sucres (sirop de glucose, glucose déshydraté, sucre mou (soft sugar) blanc, sucre brun, sucre de canne brut)	11.1.3
212-1999	Sucres (sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, fructose)	11.1.1
212-1999	Sucres (sucre de plantation ou sucre d'usine)	11.1.5
212-1999	Sucres (sucre en poudre ou dextrose en poudre)	11.1.2
213-1999	Limes	04.1.1.1
214-1999	Pamplemousses (<i>Citrus grandis</i>)	04.1.1.1
215-1999	Goyaves	04.1.1.1
216-1999	Chayottes	04.1.1.1
217-1999	Limes mexicaines	04.1.1.1
218-1999	Gingembre	04.2.1.1
221-2001	Fromages non affinés, y compris le fromage frais	01.6.1
219-1999	Pomelos (<i>Citrus paradisi</i>)	04.1.1.1
222-2001	Croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques	09.2.5
220-1999	Longanes	04.1.1.1
223-2001	Kimchi	04.2.2.7
224-2001	Choux caraïbes	04.2.1.1
225-2001	Asperges	04.2.1.1
226-2001	Physalis	04.1.1.1
227-2001	Eaux potables en bouteille/conditionnées (autres que les eaux naturelles)	14.1.1.2
236-2003	Anchois bouillis salés séchés	09.2.5
237-2003	Pitahayas	04.1.1.1
238-2003	Manioc doux	04.2.1.1
240-2003	Produits aqueux à base de noix de coco - lait de coco et crème de coco	04.1.2.8

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
241-2003	Pousses de bambou en conserve	04.2.2.4
242-2003	Fruits à noyaux en conserve	04.1.2.4
243-2003	Laits fermentés (aromatisés, non traités thermiquement et traités thermiquement après fermentation)	01.7
243-2003	Laits fermentés (nature)	01.2.1
243-2003	Laits fermentés (nature, non traités thermiquement après fermentation)	01.2.1.1
243-2003	Laits fermentés (nature, traités thermiquement après fermentation)	01.2.1.2
243-2003	Laits fermentés (boissons à base de lait fermenté, nature ou aromatisée, traités ou non-traités thermiquement après fermentation)	01.1.2
244-2004	Hareng de l'atlantique salé et les sprats salés	09.2.5
245-2004	Oranges	04.1.1.1
246-2005	Ramboutans	04.1.1.1
247-2005	Jus et nectars de fruits (concentrés de jus de fruits)	14.1.2.3
247-2005	Jus et nectars de fruits (concentrés de nectars de fruits)	14.1.3.3
247-2005	Jus et nectars de fruits (jus de fruits)	14.1.2.1
247-2005	Jus et nectars de fruits (nectars de fruits)	14.1.3.1
249-2006	Nouilles instantanées	06.4.3
250-2006	Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale	01.3.2
251-2006	Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	01.5.2
252-2006	Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	01.3.2
254-2007	Certains agrumes en conserve	04.1.2.4
253-2006	Fromages de lactosérum	02.2.2
255-2007	Raisins de table	04.1.1.1
256-2007	Matières grasses tartinables et les mélanges tartinables	02.2.2
257R-2007	Houmous avec tahiné en conserve (norme régionale)	04.2.2.4
258R-2007	<i>Foul Medemes</i> en conserve (norme régionale)	04.2.2.4
259R-2007	Tahiné (norme régionale)	04.2.2.6
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (fruits au vinaigre)	04.1.2.3
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (fruits fermentés)	04.1.2.10
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (légumes au vinaigre)	04.2.2.3
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (légumes fermentés)	04.2.2.7
262-2007	Mozzarella	01.6.1
260-1967	Emmental	01.6.2.1
263-1966	Cheddar	01.6.2.1
264-1966	Danbo	01.6.2.1
265-1966	Édam	01.6.2.1
278-1978	Fromage à pâte extra dure à râper	01.6.2.1
266-1966	Gouda	01.6.2.1
267-1966	Havarti	01.6.2.1
275-1973	Fromage crémeux (Rahmfrischkäse)	01.6.1
268-1966	Samsøe	01.6.2.1

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
270-1968	Tilsiter	01.6.2.1
276-1973	Camembert	01.6.2.1
271-1968	Saint Paulin	01.6.2.1
277-1973	Brie	01.6.2.1
272-1968	Provolone	01.6.2.1
273-1968	Cottage Cheese	01.6.1
274-1969	Coulommiers	01.6.2.1
279-1971	Beurre	02.2.1.1
280-1973	Produits à base de matières grasses laitières	02.1.1
281-1971	Lait concentré	01.3.1
282-1971	Laits concentrés sucrés	01.3.1
283-1978	Fromage (affinés, y compris affinés avec moisissures)	01.6.2.1
283-1978	Fromage (non affinés, y compris le fromage frais) - voir aussi CODEX STAN 221-2001	01.6.1
284-1971	Fromages de lactosérum (fromage de lactosérum)	01.6.3
284-1971	Fromages de lactosérum (fromage à base de protéines lactosériques)	01.6.6
288-1976	Crème et les crèmes préparés (crèmes fermentées et crèmes acidifiées)	01.4.3
288-1976	Crème et les crèmes préparés (crèmes reconstituées, crèmes recombinées, crèmes liquides préemballées)	01.4.1
288-1976	Crème et les crèmes préparés (crèmes à fouetter, crèmes emballées sous pression, crèmes fouettées)	01.4.2
289-1995	Poudres de sérum	01.8.2
290-1995	Caséine alimentaire et produits dérivés	01.5.1
291-2010	Caviar d'esturgeon	09.3.3
292-2008	Mollusques bivalves vivants et crus (vivants)	09.1.2
292-2008	Mollusques bivalves vivants et crus (crus, réfrigérés, décortiqués)	09.1.2
292-2008	Mollusques bivalves vivants et crus (crus, congelés)	09.2.1
293-2008	Tomates	04.2.1.1
294R-2009	Pâte de soja fermentée au piment fort (norme régionale)	04.2.2.7
295R-2009	Produits à base de ginseng (norme régionale) (ginseng séché, ginseng racine entière séché, ginseng étuvé et séché)	04.2.2.2
295R-2009	Produits à base de ginseng (norme régionale) (extrait de ginseng, extrait de ginseng racine entière, extrait de ginseng étuvé)	04.2.2.6
296-2009	Confitures, gelées et marmelades	04.1.2.5
297-2009	Certains légumes en conserve	04.2.2.4
298R-2009	Pâte de soja fermentée (norme régionale)	12.9.1
299-2010	Pommes	04.1.1.1
300-2010	Manioc amaire	04.2.1.1
301R-2011	Farine de sagou comestible (norme régionale)	06.2.1
302-2011	Sauce de poisson	12.6.4
303-2011	Tamarillos	04.2.1.1
304R-2011	Coriandre de Mexique (norme régionale)	04.2.1.1

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
305R-2011	Lucuma (norme régionale)	04.1.1.1
306R-2011	Sauce chili (norme régionale)	12.6.2
307-2011	Piments forts	04.2.1.1
308R-2011	Harissa (norme régionale)	04.2.2.6
309R-2011	Halva avec tahiné (halwa shamia) (norme régionale)	05.2.2
310-2013	Grenade	04.2.1.1
311-2013	Poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché	09.2.5
312-2013	Ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (congelés)	09.1.2
312-2013	Ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (frais)	09.2.1
313R-2013	Tempeh (norme régionale)	06.8.6
314R-2013	Pâte de dattes (norme régionale)	04.1.2.8

Appendice C - Classée par titre de la Norme Codex

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
130-1981	Abricots secs	04.1.2.2
189-1993	Ailerons de requin séchés	09.2.5
118-1981	Aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten	13.3
053-1981	Aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium, y compris les succédanés de sel (succédanés de sel)	12.1.2
053-1981	Aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium, y compris les succédanés de sel (aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium)	13.0
073-1981	Aliments diversifiés de l'enfance ("baby foods")	13.2
074-1981	Aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge	13.2
182-1993	Ananas	04.1.1.1
042-1981	Ananas en conserve	04.1.2.4
236-2003	Anchois bouillis salés séchés	09.2.5
200-1995	Arachides	04.2.1.1
225-2001	Asperges	04.2.1.1
197-1995	Avocats	04.2.1.1
201-1995	Avoine	06.1
205-1997	Bananes	04.1.1.1
166-1989	Bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire	09.2.2
279-1971	Beurre	02.2.1.1
086-1981	Beurre de cacao	05.1.3
199-1995	Blé et le blé dur	06.1
165-1989	Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée	09.2.1
117-1981	Bouillons et consommés	12.5
277-1973	Brie	01.6.2.1
110-1981	Brocolis surgelés	04.2.2.1
141-1983	Cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao	05.1.1
105-1981	Cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres	05.1.1
191-1995	Calmars crus surgelés	09.1.2
276-1973	Camembert	01.6.2.1
187-1993	Caramboles	04.1.1.1
140-1983	Carottes surgelées	04.2.2.1
290-1995	Caséine alimentaire et produits dérivés	01.5.1
291-2010	Caviar d'esturgeon	09.3.3
254-2007	Certains agrumes en conserve	04.1.2.4
297-2009	Certains légumes en conserve	04.2.2.4
171-1989	Certains légumes secs	04.2.1.1
090-1981	Chair de crabe en conserve	09.4
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons comestibles)	04.2.1.1

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons salés, au vinaigre, ou avec huiles végétales)	04.2.2.3
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons stérilisés)	04.2.2.4
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons surgelés)	04.2.2.1
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (concentrés, concentrés secs ou extraits)	04.2.2.6
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (fermentés)	04.2.2.7
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (produits dérivés)	04.2.2
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (y compris champignons lyophilisés, granules de champignons et poudres de champignons)	04.2.2.2
039-1981	Champignons comestibles sèches	04.2.2.2
040R-1981	« Chanterelles » fraîches (norme régionale)	04.2.1.1
145-1985	Châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve	04.2.2.4
216-1999	Chayottes	04.1.1.1
263-1966	Cheddar	01.6.2.1
087-2003	Chocolat et les produits de chocolat	05.1.4
098-1981	Chopped Meat	08.3.2
224-2001	Choux caraïbes	04.2.1.1
112-1981	Choux de Bruxelles surgelés	04.2.2.1
111-1981	Choux-fleurs surgelés	04.2.2.1
160-1987	Chutney de mangue	04.1.2.6
078-1981	Cocktail de fruits en conserve	04.1.2.4
057-1981	Concentrés de tomates traités (concentré de tomate en conserve)	04.2.2.4
057-1981	Concentrés de tomates traités (concentré de tomate)	04.2.2.6
057-1981	Concentrés de tomates traités (purée de tomate)	04.2.2.5
296-2009	Confitures, gelées et marmelades	04.1.2.5
304R-2011	Coriandre de Mexique (norme régionale)	04.2.1.1
088-1981	Corned Beef	08.3.2
115-1981	Cornichons (concombres) en conserve	04.2.2.3
273-1968	Cottage Cheese	01.6.1
274-1969	Coulommiers	01.6.2.1
202-1995	Couscous	06.1
288-1976	Crème et les crèmes préparés (crèmes à fouetter, crèmes emballées sous pression, crèmes fouettées)	01.4.2
288-1976	Crème et les crèmes préparés (crèmes fermentées et crèmes acidifiées)	01.4.3
288-1976	Crème et les crèmes préparés (crèmes reconstituées, crèmes recombinaées, crèmes liquides préemballées)	01.4.1
037-1981	Crevettes en conserve	09.4
092-1981	Crevettes surgelées	09.2.1
222-2001	Croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques	09.2.5
264-1966	Danbo	01.6.2.1
143-1985	Dattes (enrobées)	04.1.1.2

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
143-1985	Dattes (frais)	04.1.1.1
108-1981	Eaux minérales naturelles	14.1.1.1
227-2001	Eaux potables en bouteille/conditionnées (autres que les eaux naturelles)	14.1.1.2
265-1966	Édam	01.6.2.1
260-1967	Emmental	01.6.2.1
097-1981	Épaule de porc cuite	08.2.2
077-1981	Épinards surgelés	04.2.2.1
176-1989	Farine comestible de manioc	06.2.1
154-1985	Farine complète de maïs	06.2.1
152-1985	Farine de blé	06.2.1
155-1985	Farine de maïs dégermé et le gruau de maïs dégermé	06.2.1
170-1989	Farine de mil chandelle	06.2.1
301R-2011	Farine de sagou comestible (norme régionale)	06.2.1
173-1989	Farine de sorgho	06.2.1
186-1993	Figues de barbarie	04.2.1.1
190-1995	Filets de poisson surgelés	09.2.1
258R-2007	<i>Foul Medemes</i> en conserve (norme régionale)	04.2.2.4
062-1987	Fraises en conserve	04.1.2.4
052-1981	Fraises surgelées	04.1.2.1
060-1981	Framboises en conserve	04.1.2.4
069-1981	Framboises surgelées	04.1.2.1
283-1978	Fromage (affinés, y compris affinés avec moisissures)	01.6.2.1
283-1978	Fromage (non affinés, y compris le fromage frais) - voir aussi CODEX STAN 221-2001	01.6.1
278-1978	Fromage à pâte extra dure à râper	01.6.2.1
275-1973	Fromage crémeux (Rahmfrischkäse)	01.6.1
253-2006	Fromages de lactosérum	02.2.2
284-1971	Fromages de lactosérum (fromage à base de protéines lactosériques)	01.6.6
284-1971	Fromages de lactosérum (fromage de lactosérum)	01.6.3
208-1999	Fromages en saumure	01.6.2.1
221-2001	Fromages non affinés, y compris le fromage frais	01.6.1
242-2003	Fruits à noyaux en conserve	04.1.2.4
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (fruits au vinaigre)	04.1.2.3
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (fruits fermentés)	04.1.2.10
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (légumes au vinaigre)	04.2.2.3
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (légumes fermentés)	04.2.2.7
151-1985	Gari	04.2.2.7
218-1999	Gingembre	04.2.1.1
266-1966	Gouda	01.6.2.1
215-1999	Goyaves	04.1.1.1
211-1999	Graisses animales portant un nom spécifique	02.1.3

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
019-1981	Graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles (norme générale)	02.1
310-2013	Grenade	04.2.1.1
309R-2011	Halva avec tahiné (halwa shamia) (norme régionale)	05.2.2
244-2004	Hareng de l'atlantique salé et les sprats salés	09.2.5
113-1981	Haricots verts et les haricots beurre surgelés	04.2.2.1
308R-2011	Harissa (norme régionale)	04.2.2.6
267-1966	Havarti	01.6.2.1
257R-2007	Houmous avec tahiné en conserve (norme régionale)	04.2.2.4
033-1981	Huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive	02.1.2
210-1999	Huiles végétales portant un nom spécifique	02.1.2
096-1981	Jambon cuit	08.2.2
247-2005	Jus et nectars de fruits (concentrés de jus de fruits)	14.1.2.3
247-2005	Jus et nectars de fruits (concentrés de nectars de fruits)	14.1.3.3
247-2005	Jus et nectars de fruits (jus de fruits)	14.1.2.1
247-2005	Jus et nectars de fruits (nectars de fruits)	14.1.3.1
223-2001	Kimchi	04.2.2.7
281-1971	Lait concentré	01.3.1
282-1971	Laits concentrés sucrés	01.3.1
207-1999	Laits en poudre et la crème en poudre	01.5.1
243-2003	Laits fermentés (aromatisés, non traités thermiquement et traités thermiquement après fermentation)	01.7
243-2003	Laits fermentés (boissons à base de lait fermenté, nature ou aromatisée, traités ou non-traités thermiquement après fermentation)	01.1.2
243-2003	Laits fermentés (nature)	01.2.1
243-2003	Laits fermentés (nature, non traités thermiquement après fermentation)	01.2.1.1
243-2003	Laits fermentés (nature, traités thermiquement après fermentation)	01.2.1.2
095-1981	Langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés	09.2.1
213-1999	Limes	04.1.1.1
217-1999	Limes mexicaines	04.1.1.1
196-1995	Litchis	04.1.1.1
220-1999	Longanes	04.1.1.1
305R-2011	Lucuma (norme régionale)	04.1.1.1
089-1981	Luncheon Meat	08.3.2
099-1981	Macédoine de fruits tropicaux en conserve	04.1.2.4
153-1985	Maïs	06.1
133-1981	Maïs en épi surgelé	04.2.2.1
132-1981	Maïs en grains entiers surgelé	04.2.2.1
188-1993	Maïs nain	04.2.1.1
204-1997	Mangoustans	04.1.1.1
184-1993	Mangues	04.1.1.1
159-1987	Mangues en conserve	04.1.2.4

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
300-2010	Manioc amaire	04.2.1.1
238-2003	Manioc doux	04.2.1.1
256-2007	Matières grasses tartinables et les mélanges tartinables	02.2.2
175-1989	Matières protéiques de soja (MPS)	06.8.8
174-1989	Matières protéiques végétales (MPV)	12.10
250-2006	Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale	01.3.2
252-2006	Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	01.3.2
251-2006	Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	01.5.2
012-1981	Miel	11.5
169-1989	Mil chandelle en grains entiers et décortiqués	06.1
292-2008	Mollusques bivalves vivants et crus (crus, congelés)	09.2.1
292-2008	Mollusques bivalves vivants et crus (crus, réfrigérés, décortiqués)	09.1.2
292-2008	Mollusques bivalves vivants et crus (vivants)	09.1.2
262-2007	Mozzarella	01.6.1
103-1981	Myrtilles américaines surgelées	04.1.2.1
076-1981	Myrtilles surgelées	04.1.2.1
177-1991	Noix de coco râpée desséchée	04.1.2.2
185-1993	Nopals	04.2.1.1
249-2006	Nouilles instantanées	06.4.3
066-1981	Olives de table	04.2.2.3
245-2004	Oranges	04.1.1.1
312-2013	Ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (congelés)	09.1.2
312-2013	Ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (frais)	09.2.1
214-1999	Pamplemousses (<i>Citrus grandis</i>)	04.1.1.1
183-1993	Papayes	04.1.1.1
314R-2013	Pâte de dattes (norme régionale)	04.1.2.8
298R-2009	Pâte de soja fermentée (norme régionale)	12.9.1
294R-2009	Pâte de soja fermentée au piment fort (norme régionale)	04.2.2.7
075-1981	Pêches surgelées	04.1.2.1
041-1981	Petits pois surgelés	04.2.2.1
226-2001	Physalis	04.1.1.1
307-2011	Piments forts	04.2.1.1
131-1981	Pistaches non décortiquées	04.2.1.1
237-2003	Pitahayas	04.1.1.1
104-1981	Poireaux surgelés	04.2.2.1
061-1985	Poires en conserve	04.1.2.4
119-1981	Poisson en conserve	09.4
036-1981	Poisson éviscéré et non éviscéré surgelé	09.2.1
311-2013	Poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché	09.2.5

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
167-1989	Poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés	09.2.5
219-1999	Pomelos (<i>Citrus paradisi</i>)	04.1.1.1
299-2010	Pommes	04.1.1.1
114-1981	Pommes de terre frites surgelées	04.2.2.1
289-1995	Poudres de sérum	01.8.2
241-2003	Pousses de bambou en conserve	04.2.2.4
181-1991	Préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants	13.4
203-1995	Préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible	13.4
156-1987	Préparations de suite	13.1.2
072-1981	Préparations pour nourrissons et les préparations données aux nourrissons à de fins médicales spéciales (préparations pour nourrissons)	13.1.1
072-1981	Préparations pour nourrissons et les préparations données aux nourrissons à de fins médicales spéciales (préparations données aux nourrissons à de fins médicales spéciales)	13.1.3
295R-2009	Produits à base de ginseng (norme régionale) (extrait de ginseng, extrait de ginseng racine entière, extrait de ginseng étuvé)	04.2.2.6
295R-2009	Produits à base de ginseng (norme régionale) (ginseng séché, ginseng racine entière séché, ginseng étuvé et séché)	04.2.2.2
280-1973	Produits à base de matières grasses laitières	02.1.1
163-1987	Produits à base de protéines de blé incluant le gluten de blé	12.10
240-2003	Produits aqueux à base de noix de coco - lait de coco et crème de coco	04.1.2.8
272-1968	Provolone	01.6.2.1
017-1981	Purée de pomme en conserve	04.1.2.4
255-2007	Raisins de table	04.1.1.1
067-1981	Raisins secs	04.1.2.2
246-2005	Ramboutans	04.1.1.1
198-1995	Riz	06.1
271-1968	Saint Paulin	01.6.2.1
268-1966	Samsøe	01.6.2.1
094-1981	Sardines et produits du type sardines en conserve	09.4
306R-2011	Sauce chili (norme régionale)	12.6.2
302-2011	Sauce de poisson	12.6.4
003-1981	Saumon en conserve	09.4
150-1985	Sel de qualité alimentaire	12.1.1
178-1991	Semoule et farine de blé dur	06.2.1
172-1989	Sorgho en grains	06.1
212-1999	Sucres (lactose)	11.1.4
212-1999	Sucres (sirop de glucose, glucose déshydraté, sucre mou (soft sugar) blanc, sucre brun, sucre de canne brut)	11.1.3
212-1999	Sucres (sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, fructose)	11.1.1
212-1999	Sucres (sucre de plantation ou sucre d'usine)	11.1.5
212-1999	Sucres (sucre en poudre ou dextrose en poudre)	11.1.2

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
259R-2007	Tahiné (norme régionale)	04.2.2.6
303-2011	Tamarillos	04.2.1.1
313R-2013	Tempeh (norme régionale)	06.8.6
070-1981	Thon et la bonite en conserve	09.4
270-1968	Tilsiter	01.6.2.1
293-2008	Tomates	04.2.1.1
013-1981	Tomates en conserve	04.2.2.4

Appendice C - Classée par catégorie d'aliments

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
243-2003	Laits fermentés (boissons à base de lait fermenté, nature ou aromatisée, traités ou non-traités thermiquement après fermentation)	01.1.2
243-2003	Laits fermentés (nature)	01.2.1
243-2003	Laits fermentés (nature, non traités thermiquement après fermentation)	01.2.1.1
243-2003	Laits fermentés (nature, traités thermiquement après fermentation)	01.2.1.2
281-1971	Lait concentré	01.3.1
282-1971	Laits concentrés sucrés	01.3.1
250-2006	Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale	01.3.2
252-2006	Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	01.3.2
288-1976	Crème et les crèmes préparés (crèmes reconstituées, crèmes recombinaées, crèmes liquides préemballées)	01.4.1
288-1976	Crème et les crèmes préparés (crèmes à fouetter, crèmes emballées sous pression, crèmes fouettées)	01.4.2
288-1976	Crème et les crèmes préparés (crèmes fermentées et crèmes acidifiées)	01.4.3
207-1999	Laits en poudre et la crème en poudre	01.5.1
290-1995	Caséine alimentaire et produits dérivés	01.5.1
251-2006	Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	01.5.2
221-2001	Fromages non affinés, y compris le fromage frais	01.6.1
262-2007	Mozzarella	01.6.1
275-1973	Fromage crémeux (Rahmfrischkäse)	01.6.1
273-1968	Cottage Cheese	01.6.1
283-1978	Fromage (non affinés, y compris le fromage frais) - voir aussi CODEX STAN 221-2001	01.6.1
208-1999	Fromages en saumure	01.6.2.1
260-1967	Emmental	01.6.2.1
263-1966	Cheddar	01.6.2.1
264-1966	Danbo	01.6.2.1
265-1966	Édam	01.6.2.1
278-1978	Fromage à pâte extra dure à râper	01.6.2.1
266-1966	Gouda	01.6.2.1
267-1966	Havarti	01.6.2.1
268-1966	Samsøe	01.6.2.1
270-1968	Tilsiter	01.6.2.1
276-1973	Camembert	01.6.2.1
271-1968	Saint Paulin	01.6.2.1
277-1973	Brie	01.6.2.1
272-1968	Provolone	01.6.2.1
274-1969	Coulommiers	01.6.2.1
283-1978	Fromage (affinés, y compris affinés avec moisissures)	01.6.2.1
284-1971	Fromages de lactosérum (fromage de lactosérum)	01.6.3

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
284-1971	Fromages de lactosérum (fromage à base de protéines lactosériques)	01.6.6
243-2003	Laits fermentés (aromatisés, non traités thermiquement et traités thermiquement après fermentation)	01.7
289-1995	Poudres de sérum	01.8.2
019-1981	Graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles (norme générale)	02.1
280-1973	Produits à base de matières grasses laitières	02.1.1
033-1981	Huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive	02.1.2
210-1999	Huiles végétales portant un nom spécifique	02.1.2
211-1999	Graisses animales portant un nom spécifique	02.1.3
279-1971	Beurre	02.2.1.1
253-2006	Fromages de lactosérum	02.2.2
256-2007	Matières grasses tartinables et les mélanges tartinables	02.2.2
143-1985	Dattes (frais)	04.1.1.1
182-1993	Ananas	04.1.1.1
183-1993	Papayes	04.1.1.1
184-1993	Mangues	04.1.1.1
187-1993	Caramboles	04.1.1.1
196-1995	Litchis	04.1.1.1
204-1997	Mangoustans	04.1.1.1
205-1997	Bananes	04.1.1.1
213-1999	Limes	04.1.1.1
214-1999	Pamplemousses (<i>Citrus grandis</i>)	04.1.1.1
215-1999	Goyaves	04.1.1.1
216-1999	Chayottes	04.1.1.1
217-1999	Limes mexicaines	04.1.1.1
219-1999	Pomelos (<i>Citrus paradisi</i>)	04.1.1.1
220-1999	Longanes	04.1.1.1
226-2001	Physalis	04.1.1.1
237-2003	Pitahayas	04.1.1.1
245-2004	Oranges	04.1.1.1
246-2005	Ramboutans	04.1.1.1
255-2007	Raisins de table	04.1.1.1
299-2010	Pommes	04.1.1.1
305R-2011	Lucuma (norme régionale)	04.1.1.1
143-1985	Dattes (enrobées)	04.1.1.2
052-1981	Fraises surgelées	04.1.2.1
069-1981	Framboises surgelées	04.1.2.1
075-1981	Pêches surgelées	04.1.2.1
076-1981	Myrtilles surgelées	04.1.2.1
103-1981	Myrtilles américaines surgelées	04.1.2.1

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
067-1981	Raisins secs	04.1.2.2
130-1981	Abricots secs	04.1.2.2
177-1991	Noix de coco râpée desséchée	04.1.2.2
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (fruits au vinaigre)	04.1.2.3
017-1981	Purée de pomme en conserve	04.1.2.4
042-1981	Ananas en conserve	04.1.2.4
062-1987	Fraises en conserve	04.1.2.4
061-1985	Poires en conserve	04.1.2.4
060-1981	Framboises en conserve	04.1.2.4
078-1981	Cocktail de fruits en conserve	04.1.2.4
099-1981	Macédoine de fruits tropicaux en conserve	04.1.2.4
159-1987	Mangues en conserve	04.1.2.4
242-2003	Fruits à noyaux en conserve	04.1.2.4
254-2007	Certains agrumes en conserve	04.1.2.4
296-2009	Confitures, gelées et marmelades	04.1.2.5
160-1987	Chutney de mangue	04.1.2.6
240-2003	Produits aqueux à base de noix de coco - lait de coco et crème de coco	04.1.2.8
314R-2013	Pâte de dattes (norme régionale)	04.1.2.8
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (fruits fermentés)	04.1.2.10
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons comestibles)	04.2.1.1
040R-1981	« Chanterelles » fraîches (norme régionale)	04.2.1.1
131-1981	Pistaches non décortiquées	04.2.1.1
171-1989	Certains légumes secs	04.2.1.1
185-1993	Nopals	04.2.1.1
186-1993	Figues de barbarie	04.2.1.1
188-1993	Maïs nain	04.2.1.1
197-1995	Avocats	04.2.1.1
200-1995	Arachides	04.2.1.1
218-1999	Gingembre	04.2.1.1
224-2001	Choux caraïbes	04.2.1.1
225-2001	Asperges	04.2.1.1
238-2003	Manioc doux	04.2.1.1
293-2008	Tomates	04.2.1.1
300-2010	Manioc amaire	04.2.1.1
303-2011	Tamarillos	04.2.1.1
304R-2011	Coriandre de Mexique (norme régionale)	04.2.1.1
307-2011	Piments forts	04.2.1.1
310-2013	Grenade	04.2.1.1
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (produits dérivés)	04.2.2
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons surgelés)	04.2.2.1
041-1981	Petits pois surgelés	04.2.2.1

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
077-1981	Épinards surgelés	04.2.2.1
104-1981	Poireaux surgelés	04.2.2.1
110-1981	Brocolis surgelés	04.2.2.1
111-1981	Choux-fleurs surgelés	04.2.2.1
112-1981	Choux de Bruxelles surgelés	04.2.2.1
113-1981	Haricots verts et les haricots beurre surgelés	04.2.2.1
114-1981	Pommes de terre frites surgelées	04.2.2.1
132-1981	Maïs en grains entiers surgelé	04.2.2.1
133-1981	Maïs en épi surgelé	04.2.2.1
140-1983	Carottes surgelées	04.2.2.1
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (y compris champignons lyophilisés, granules de champignons et poudres de champignons)	04.2.2.2
039-1981	Champignons comestibles sèches	04.2.2.2
295R-2009	Produits à base de ginseng (norme régionale) (ginseng séché, ginseng racine entière séché, ginseng étuvé et séché)	04.2.2.2
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons salés, au vinaigre, ou avec huiles végétales)	04.2.2.3
066-1981	Olives de table	04.2.2.3
115-1981	Cornichons (concombres) en conserve	04.2.2.3
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (légumes au vinaigre)	04.2.2.3
013-1981	Tomates en conserve	04.2.2.4
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons stérilisés)	04.2.2.4
057-1981	Concentrés de tomates traités (concentré de tomate en conserve)	04.2.2.4
145-1985	Châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve	04.2.2.4
241-2003	Pousses de bambou en conserve	04.2.2.4
257R-2007	Houmous avec tahiné en conserve (norme régionale)	04.2.2.4
258R-2007	<i>Foul Medemes</i> en conserve (norme régionale)	04.2.2.4
297-2009	Certains légumes en conserve	04.2.2.4
057-1981	Concentrés de tomates traités (purée de tomate)	04.2.2.5
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (concentrés, concentrés secs ou extraits)	04.2.2.6
057-1981	Concentrés de tomates traités (concentré de tomate)	04.2.2.6
259R-2007	Tahiné (norme régionale)	04.2.2.6
295R-2009	Produits à base de ginseng (norme régionale) (extrait de ginseng, extrait de ginseng racine entière, extrait de ginseng étuvé)	04.2.2.6
308R-2011	Harissa (norme régionale)	04.2.2.6
038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (fermentés)	04.2.2.7
151-1985	Gari	04.2.2.7
223-2001	Kimchi	04.2.2.7
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (légumes fermentés)	04.2.2.7
294R-2009	Pâte de soja fermentée au piment fort (norme régionale)	04.2.2.7
105-1981	Cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres	05.1.1

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
141-1983	Cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao	05.1.1
086-1981	Beurre de cacao	05.1.3
087-2003	Chocolat et les produits de chocolat	05.1.4
309R-2011	Halva avec tahiné (halwa shamia) (norme régionale)	05.2.2
153-1985	Maïs	06.1
169-1989	Mil chandelle en grains entiers et décortiqués	06.1
172-1989	Sorgho en grains	06.1
198-1995	Riz	06.1
199-1995	Blé et le blé dur	06.1
201-1995	Avoine	06.1
202-1995	Couscous	06.1
152-1985	Farine de blé	06.2.1
154-1985	Farine complète de maïs	06.2.1
155-1985	Farine de maïs dégermé et le gruau de maïs dégermé	06.2.1
170-1989	Farine de mil chandelle	06.2.1
173-1989	Farine de sorgho	06.2.1
176-1989	Farine comestible de manioc	06.2.1
178-1991	Semoule et farine de blé dur	06.2.1
301R-2011	Farine de sagou comestible (norme régionale)	06.2.1
249-2006	Nouilles instantanées	06.4.3
313R-2013	Tempeh (norme régionale)	06.8.6
175-1989	Matières protéiques de soja (MPS)	06.8.8
096-1981	Jambon cuit	08.2.2
097-1981	Épaule de porc cuite	08.2.2
088-1981	Corned Beef	08.3.2
089-1981	Luncheon Meat	08.3.2
098-1981	Chopped Meat	08.3.2
191-1995	Calmars crus surgelés	09.1.2
292-2008	Mollusques bivalves vivants et crus (vivants)	09.1.2
292-2008	Mollusques bivalves vivants et crus (crus, réfrigérés, décortiqués)	09.1.2
312-2013	Ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (congelés)	09.1.2
036-1981	Poisson éviscéré et non éviscéré surgelé	09.2.1
092-1981	Crevettes surgelées	09.2.1
095-1981	Langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés	09.2.1
165-1989	Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée	09.2.1
190-1995	Filets de poisson surgelés	09.2.1
292-2008	Mollusques bivalves vivants et crus (crus, congelés)	09.2.1
312-2013	Ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (frais)	09.2.1
166-1989	Bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de	09.2.2

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
	pâte à frire	
167-1989	Poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés	09.2.5
189-1993	Ailerons de requin séchés	09.2.5
222-2001	Croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques	09.2.5
236-2003	Anchois bouillis salés séchés	09.2.5
244-2004	Hareng de l'atlantique salé et les sprats salés	09.2.5
311-2013	Poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché	09.2.5
291-2010	Caviar d'esturgeon	09.3.3
003-1981	Saumon en conserve	09.4
037-1981	Crevettes en conserve	09.4
070-1981	Thon et la bonite en conserve	09.4
090-1981	Chair de crabe en conserve	09.4
094-1981	Sardines et produits du type sardines en conserve	09.4
119-1981	Poisson en conserve	09.4
212-1999	Sucres (sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, fructose)	11.1.1
212-1999	Sucres (sucre en poudre ou dextrose en poudre)	11.1.2
212-1999	Sucres (sirop de glucose, glucose déshydraté, sucre mou (soft sugar) blanc, sucre brun, sucre de canne brut)	11.1.3
212-1999	Sucres (lactose)	11.1.4
212-1999	Sucres (sucre de plantation ou sucre d'usine)	11.1.5
012-1981	Miel	11.5
150-1985	Sel de qualité alimentaire	12.1.1
053-1981	Aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium, y compris les succédanés de sel (succédanés de sel)	12.1.2
163-1987	Produits à base de protéines de blé incluant le gluten de blé	12.10
174-1989	Matières protéiques végétales (MPV)	12.10
117-1981	Bouillons et consommés	12.5
306R-2011	Sauce chili (norme régionale)	12.6.2
302-2011	Sauce de poisson	12.6.4
298R-2009	Pâte de soja fermentée (norme régionale)	12.9.1
053-1981	Aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium, y compris les succédanés de sel (aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium)	13.0
072-1981	Préparations pour nourrissons et les préparations données aux nourrissons à de fins médicales spéciales (préparations pour nourrissons)	13.1.1
156-1987	Préparations de suite	13.1.2
072-1981	Préparations pour nourrissons et les préparations données aux nourrissons à de fins médicales spéciales (préparations données aux nourrissons à de fins médicales spéciales)	13.1.3
073-1981	Aliments diversifiés de l'enfance ("baby foods")	13.2
074-1981	Aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge	13.2
118-1981	Aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten	13.3
181-1991	Préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants	13.4

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
203-1995	Préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible	13.4
108-1981	Eaux minérales naturelles	14.1.1.1
227-2001	Eaux potables en bouteille/conditionnées (autres que les eaux naturelles)	14.1.1.2
247-2005	Jus et nectars de fruits (jus de fruits)	14.1.2.1
247-2005	Jus et nectars de fruits (concentratés de jus de fruits)	14.1.2.3
247-2005	Jus et nectars de fruits (nectars de fruits)	14.1.3.1
247-2005	Jus et nectars de fruits (concentratés de nectars de fruits)	14.1.3.3