



F

ALINORM 69/16  
Juillet 1968

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
SOUS-COMITE DU CODEX SUR LES PRODUITS CARNES TRAITES ET LA VIANDE  
EMBALLEE POUR LA VENTE AU DETAIL

Troisième session

RAPPORT

1. Le Sous-Comité du Codex sur les produits carnés traités et la viande emballée pour la vente au détail a tenu sa troisième session du 24 au 28 juin à Copenhague sous la présidence du Dr. V. Enggaard (Danemark). Le secrétariat était assuré par des représentants de la FAO, de l'OMS et le bureau du Dr Enggaard. Etaient présents 54 délégués, conseillers et observateurs de 26 pays et organisations internationales. La liste des participants est reproduite à l'Annexe I.
2. La session a été ouverte par Dr. Enggaard, qui a souhaité la bienvenue aux participants de la part du Gouvernement danois.

Adoption de l'ordre du jour

3. Le Sous-Comité a adopté à l'unanimité l'ordre du jour provisoire.

Election des Rapporteurs

4. M. L.G. Hanson, Royaume-Uni, a été élu rapporteur pour aider le Secrétariat à élaborer le projet de rapport.

Principes généraux du Codex Alimentarius

5. Le Sous-Comité était saisi des Principes généraux du Codex Alimentarius, révisés par la Commission du Codex Alimentarius à sa Cinquième Session.
6. Le Président a donné un bref compte rendu des décisions de la Commission et a attiré l'attention sur le fait que certains aspects des Principes généraux, y compris la signification de l'acceptation avec des différences mineures des Normes Codex seraient examinés par le Comité du Codex sur les Principes Généraux à sa prochaine session à Paris au mois de décembre 1968. A présent, trois types d'acceptations ont été admises par la Commission : L'acceptation entière et complète, l'acceptation avec une déclaration d'exigences plus sévères ou supplémentaires et l'acceptation du but. Le Sous-Comité a accepté d'examiner les implications de ces formes d'acceptation pour les produits carnés en révisant les normes individuelles au stade 3.

## Définition de la viande

7. Le Sous-Comité était saisi d'une demande d'examen de la définition de la viande dont le principe avait été proposé par un groupe de 10 pays à sa deuxième session. En outre, ont été aussi examinées les définitions de la viande proposées par la délégation de Danemark, par Dr. Z. Matyas d'OMS et par l'OCDE. Après un échange complet des points de vue, il a été admis qu'il était souhaitable d'élaborer une définition générale de la viande. Le Sous-Comité a examiné la question de savoir si la définition devait être de portée étendue ou suivre le plan détaillé indiqué dans la définition proposée à la dernière session par le groupe de 10 pays. Le Sous-Comité a admis que, vue l'intention de se servir de la définition de la viande à propos de l'élaboration de normes sur une réelle base internationale dans le but qu'une telle définition ne soit aucunement restrictive et eu égard aux interprétations variables possibles de ce qui constituait de la viande comestible propre à l'alimentation humaine dans les différents pays du monde, la définition devait être de portée étendue. La plus grande partie des délégués ont adhéré à la définition suivante :

"Le mot viande signifie les parties comestibles de tout mammifère normalement utilisé pour l'alimentation humaine".

Il a été noté que malgré cette définition étendue de la viande, le Sous-Comité devait décider pour chaque norme individuelle quelles sortes de viande seraient susceptibles d'être utilisées pour emploi dans le produit considéré.

8. Les délégations de l'Argentine, de la Belgique, de la République fédérale d'Allemagne, des Pays-Bas et de la Nouvelle-Zélande ont réservé leurs positions sur la définition susindiquée, en précisant qu'elles préféreraient la définition élaborée dans le cadre de l'OCDE. Dans sa définition de la viande propre à l'alimentation humaine, l'OCDE a spécifié les animaux domestiques à partir desquels la viande en question pouvait être obtenue. Il a été souligné que les animaux portés sur la liste reflétaient l'usage dans les pays couverts par l'OCDE.

## Code de pratiques d'hygiène pour les produits carnés

9. Après avoir noté que le Comité du Codex sur la viande et les Produits carnés avait décidé à sa troisième session que le Sous-Comité devait essayer de faire un Code de Pratique d'Hygiène pour les Produits Carnés et que cette décision avait été adoptée par la Commission du Codex Alimentarius à sa cinquième session, le Sous-Comité a discuté en termes généraux la meilleure manière d'entreprendre cette tâche. Il a été admis que le Code de Pratique d'Hygiène pour les Produits Carnés demanderait des dispositions particulières à ces produits, et que l'élaboration d'un tel code devait être basée sur les Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire adoptés par la Commission du Codex Alimentarius. En outre, on a noté que le Code de Pratique d'Hygiène pour les Fruits et les Produits d'Origine Végétale en boîte serait aussi utile comme document de consultation. On a reconnu qu'il ne serait pas possible pendant cette session d'essayer d'élaborer un pareil code en détail parce que pour faire un examen détaillé sur le sujet, il serait nécessaire que le Sous-Comité soit saisi d'un projet de document de travail soigneusement élaboré. C'est la raison pour laquelle le Sous-Comité a décidé de confier cette tâche à un rapporteur ou à des rapporteurs, tout en donnant au rapporteur ou aux rapporteurs des indications générales sur l'objet d'un pareil code.

10. A ces fins, le Sous-Comité a examiné sommairement le contenu des Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire en tenant compte du Code de Pratique d'Hygiène pour les Fruits et les Produits d'Origine Végétale en boîte. Le Sous-Comité a admis que le Code de Pratique d'Hygiène pour les Produits Carnés devait contenir une section d'application et une section de définitions rédigées d'une manière appropriée pour couvrir les produits concernés. En ce qui concerne la section 3 des Principes Généraux traitant les exigences en matières premières, le Sous-Comité a convenu que le Code devait seulement s'occuper des exigences concernant l'inspection post mortem et a considéré qu'il serait suffisant de stipuler que la matière première devait être examinée d'une manière appropriée et devait être propre à l'alimentation humaine. En ce qui concerne la section 4 - Conditions d'Installation et de Fonctionnement - et notamment le point A (2) (e) de cette section concernant les exigences sanitaires et la manière de disposer des déchets, l'attention a été appelée sur l'avantage des dispositions particulières sur l'enlèvement de déchets solides ou semi-solides dans le Code de Pratique d'Hygiène pour les Fruits et les Produits d'Origine Végétale en boîte. En ce qui concerne aussi le point A (2) Aménagement et Installation des Usines - de la section 4 des Principes Généraux, on a noté qu'il n'y avait pas de dispositions pour les locaux à usage de vestiaire, et que cette exigence serait nécessaire dans le Code de Pratiques d'Hygiène pour les Produits Carnés. En ce qui concerne la section 4.D. - Conditions de Fonctionnement - un accord est intervenu pour que cette section soit sensiblement remaniée en vue de traiter spécifiquement les produits carnés. Quant à la section 4.E - Modalités de Contrôle Sanitaire - il a été souligné que la responsabilité de l'hygiène de l'établissement devait être confiée à un vétérinaire.

11. Le Sous-Comité a noté que tandis que les Codes de Pratiques d'Hygiène selon la décision de la Commission du Codex Alimentarius seraient consultatifs, des parties de ces codes pouvaient être inclus dans les normes Codex et pourraient être rendues obligatoires. Dans cet ordre d'idées, il a été admis que le rapporteur devait présenter des recommandations en ce qui concerne les dispositions à rendre spécifiquement obligatoires pour inclusion dans les normes. Les délégations du Danemark, de la République fédérale d'Allemagne et la Nouvelle-Zélande ont accepté d'élaborer un premier projet de Code de Pratiques d'Hygiène pour les Produits Carnés en collaboration avec l'OMS et de les présenter à temps avant la prochaine session du Sous-Comité.

#### Détermination de la teneur en viande/protéines

12. Le Sous-Comité était saisi d'un document préparé par la délégation du Royaume-Uni sur le sujet de la teneur en viande comme base de normes pour les produits carnés. Le Sous-Comité a examiné deux procédés principaux de contrôle analytique des produits carnés. D'abord la possibilité de fixer des règles pour la teneur minima de viande dans chaque norme, et ensuite l'inclusion de chiffres minima de protéines, rapport protéines/eau ou rapport graisse/eau. Le Sous-Comité a discuté la méthode de Stubbs and More (Analysts 1917, 44, 125) pour la détermination de la teneur en viande et a aussi examiné les propositions de détermination des protéines, du rapport protéines/eau et du rapport graisse/eau pour le contrôle analytique du produit fini.

13. Quelques membres du Sous-Comité ont considéré que l'existence de protéines non-carnées entraverait l'exactitude des deux méthodes d'analyse. Dans la méthode de la teneur en viande, la protéine non carnée - si on ne l'a pas prise en considération - augmenterait la teneur en nitrogène trouvée par l'analyse et augmenterait donc la teneur analytique calculée de viande. On aurait des difficultés sérieuses particulièrement avec des produits carnés composés contenant des quantités appréciables d'adjuvants non-carnés.

14. Le Sous-Comité a convenu qu'il serait prématuré de proposer à l'heure actuelle une méthode quelconque pour la détermination de protéine, protéine/eau ou graisse/eau. Il a été admis, cependant, que l'élaboration de normes devait continuer sur la base de la fixation de la teneur minimum de viande et qu'au moment où on aurait des informations plus étendues sur la détermination des méthodes des protéines le Sous-Comité examinerait la possibilité de fixer de telles méthodes dans ses normes.

15. La délégation des Pays-Bas a accepté d'élaborer un document pour la session prochaine du Sous-Comité sur ces méthodes et de faire des propositions concernant les valeurs qui pourraient être établies.

#### PROJET DE NORME POUR LE JAMBON CUIT EN BOITE

16. Le Sous-Comité a examiné le projet de norme proposé pour le jambon cuit, en boîte, à la lumière des observations faites par les Gouvernements à l'Etape 3. La norme révisée par le Sous-Comité constitue l'Annexe II de ce rapport.

17. Le président a attiré l'attention sur les méthodes d'acceptation des normes Codex, particulièrement sur les conditions de l'acceptation entière et complète, procédé par lequel un pays accepte d'assurer qu'un produit ne satisfaisant à la norme ne soit pas autorisé à la vente dans sa juridiction territoriale sous la dénomination et la description prévues dans la norme. En vue de cette exigence, le Sous-Comité a convenu qu'il serait nécessaire de définir clairement les différentes sortes de jambon comprises par le champ d'application de la norme. On a souligné que la norme devait prendre en considération les pratiques commerciales et le fait qu'il est souhaitable de ne pas empêcher le progrès technologique.

#### Champ d'application

18. Le Sous-Comité a convenu qu'il serait excessivement restrictif de limiter l'application de la norme au jambon en récipients en fer-blanc. Le Sous-Comité a considéré qu'il devait être permis aux fabricants de se servir de n'importe quels récipients à la condition qu'ils soient hermétiquement fermés. La section du champ d'application a été modifiée dans ce sens. On a noté que dans le Code de Pratique d'Hygiène pour les Fruits et les Produits d'Origine Végétale en boîte, le terme "hermétiquement fermé" était défini comme "étanche à l'air".

#### Description

19. Le Sous-Comité a examiné sommairement les différents boîtages du jambon sur le marché international et a conclu que la section sur la "Description" devait être modifiée de façon à permettre des boîtages de fantaisie comprenant du jambon épice et/ou aromatisé et à comprendre du jambon commercial non découenné et non dégraissé.

20. En outre le Sous-Comité a examiné les propositions contenues dans les observations des Gouvernements et tendant à prévoir la permission d'utiliser de la viande de verrat qui aurait satisfait à l'inspection sanitaire parce qu'elle n'avait pas d'odeur motivant son rejet. Le Sous-Comité a adopté cette proposition et a modifié la description dans ce sens.

21. On a souligné que les jambons de grandeur différente devaient être mis dans des boîtes de différentes dimensions et que la pratique actuelle comprenait l'emploi d'un nombre approprié de jambons entiers pressés et liés ensemble en une seule unité. Le Sous-Comité a décidé de restreindre la norme à ces types de produits en excluant l'emploi du jambon haché et réduit en parties très menues.

22. On a décidé de transférer la dernière phrase des dispositions initiales concernant les instructions d'entreposage des jambons ayant subi un traitement thermique modéré à la section sur l'étiquetage de la norme.

#### Facteurs essentiels de composition et de qualité

23. Le Sous-Comité a décidé de ne pas prescrire à l'heure actuelle de teneur minimum en viande dans le cas de jambons en boîte. En outre, le Sous-Comité a examiné la question des préparations de fantaisie, comme par exemple l'inclusion d'ananas, et a accusés que la norme devait comprendre ce type de produit, mais qu'il serait nécessaire d'examiner soit la question d'une teneur minimum en viande de ces produits de fantaisie, soit, la possibilité d'une limite maximum d'autres ingrédients alimentaires. Le Sous-Comité a convenu de réexaminer cette question à sa prochaine session à la lumière des données qui seront présentées par la délégation des Pays-Bas et aussi à la lumière des informations fournies par les Gouvernements sur les questions suivantes :

- A. 1) Pour un produit portant la description "Jambon en jus naturel", quelle devrait être la teneur minimum en viande, exprimée en viande crue non traitée ? Cette catégorie devrait inclure les jambons avec ou sans couenne et graisse.
- ii) Cette teneur minimum en viande devrait-elle s'appliquer au jambon en boîte contenant d'autres ingrédients additionnels comme par exemple de l'ananas, etc, et si non quelle devrait être la teneur minimum en viande pour ces produits ?

Les recommandations doivent être accompagnées de données pertinentes.

iii) Quelles sont les propositions de méthodes de contrôle du produit fini ?

- B. Si une teneur minimum en viande est fixée comme en A ci-dessus, y a-t-il un besoin ultérieur quelconque de fixer un chiffre pour la gelée exsudée ? Si oui, quelles sont les catégories de jambons envisagées, et quelles seraient les limites maxima appropriées de gelée exsudée ?

Le Sous-Comité a souscrit à ce que le document communiqué par la délégation des Etats-Unis pendant le cours de la réunion et indiquant la manière dont les autorités de ce pays avaient résolu le problème de contrôle devait aussi être envoyé aux Gouvernements pour examen.

24. Le Sous-Comité a adopté de ne pas fixer une limite minimum de teneur en sel et des limites maxima pour le sucre et la gélatine. Le Sous-Comité a décidé qu'il n'y avait aucun besoin de limiter la quantité de gélatine additionnée pour stabiliser la gelée exsudée parce que la quantité de gélatine additionnée se limitait d'elle-même. Les délégations de la France, du Portugal et de l'Espagne ont réservées leurs positions en précisant qu'à leur avis il était nécessaire de fixer une limite maximum de la quantité de gélatine ajoutée autorisée dans le produit.

## Agar-Agar

25. La Sous-Comité a examiné les observations reçues des Gouvernements sur la proposition de faire inclure l'agar-agar dans la norme comme agent gélifiant. Quelques-unes des délégations n'ont pas approuvé l'emploi d'une substance non-nutritive comme l'agar-agar au lieu de gélatine, mais d'autres délégations ont indiqué qu'il y avait une pénurie de gélatine de qualité alimentaire et qu'en outre l'agar-agar était un agent gélifiant plus approprié dans les produits destinés à l'alimentation sous les tropiques. Un accord est intervenu sur le fait qu'il semblait exister une justification technologique suffisante pour inclure l'agar-agar dans la norme sans limite, et il a été convenu de renvoyer cette question au Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires pour confirmation. Le Sous-Comité a décidé de suivre les vues des Gouvernements sur la façon de déclarer sur l'étiquette la présence d'agar-agar, avec une référence particulière sur la désignation du produit.

26. Autres ingrédients. Le Sous-Comité a admis que la section des ingrédients devait refléter les denrées renfermées dans la description du produit, épices, assaisonnements et condiments ajoutés.

## Facteurs essentiels de qualité

27. Le Sous-Comité a examiné l'inclusion de la phrase "se prêter à la coupe" qui est contenue dans cette norme et aussi dans les normes du corned beef et de la luncheon meat à sa réunion précédente.

28. Le délégué de l'Argentine a pensé qu'il fallait spécifier la température de 15° C en déterminant l'aptitude de coupe du produit. Le délégué des Etats-Unis s'opposait à l'inclusion de toute disposition sur l'aptitude de coupe du produit en l'absence d'une méthode spécifique pour le déterminer.

29. Le Sous-Comité a admis que l'aptitude de coupe était une caractéristique essentielle du produit et a décidé de maintenir la disposition dans la norme sans prescrire une méthode spécifique de détermination.

## Additifs Alimentaires

### Nitrate

30. Le Sous-Comité a été informé de ce que le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires n'avait pas approuvé la disposition sur le nitrate et avait recommandé à l'examen du Sous-Comité qu'une concentration maximum de 500 mg/kg exprimé comme nitrate de sodium devait être prescrit dans la norme. Le Sous-Comité a admis que ce serait une disposition suffisante pour de bonnes pratiques de fabrication et a convenu d'en référer au Comité du Codex sur les additifs alimentaires pour acceptation.

### Nitrites

31. Le Sous-Comité a noté que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires n'avait accepté qu'à titre provisoire une concentration maximum de 200 mg/kg pour les nitrites totaux, exprimés en nitrite de sodium en attendant la confirmation de la disposition valable pour les nitrates.

32. Le Sous-Comité a souligné qu'il y avait un besoin technologique pour les deux dispositions concernant les nitrates et les nitrites et a souhaité d'attirer l'attention du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires sur le fait que le jambon cuit en conserve pouvait contenir aussi bien des nitrates que des nitrites dans le produit fini.

#### Acide ascorbique

33. Le Sous-Comité a noté que le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires avait confirmé la disposition concernant l'acide ascorbique, l'acide isoascorbique et leurs sels de sodium. Le Sous-Comité a souligné qu'il y avait un besoin technologique de se servir de ces additifs et que la disposition devait inclure l'acide isoascorbique.

#### Glutamate monosodique

34. Le Sous-Comité a noté que le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires avait confirmé l'emploi du glutamate monosodique dans le produit sans limite.

#### Phosphates

35. Le Sous-Comité a noté que le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires avait confirmé à titre provisoire une concentration maximum de 3000 mg/kg de phosphates ajoutés dans les jambons cuits en boîte. En outre, il a noté que le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires avait recommandé que la disposition de la norme devait avoir le libellé - "Phosphate de sodium et de potassium (mono-, di- et poly-) exprimée en P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>. La délégation de la République Fédérale d'Allemagne a informé le Comité de ce que l'emploi de phosphates n'était pas autorisé dans son pays. Le Sous-Comité a souligné que la disposition sur les phosphates concernait les phosphates additionnés et qu'il n'était pas dans son intention de comprendre les phosphates naturellement présents dans les produits carnés.

#### Citrate de sodium

36. Le Sous-Comité a examiné s'il était approprié de fixer des dispositions dans la norme pour l'emploi du citrate de sodium sans limite. Le Sous-Comité a noté que le citrate de sodium était employé dans quelques pays à titre de succédané des phosphates et qu'en conséquence il fallait en faire l'inclusion dans la norme.

#### Agents Artificiels de Fumée

37. Compte tenu du fait que la description du produit fixait des règles pour le jambon fumé, le Sous-Comité a été d'avis qu'une disposition serait nécessaire dans la section des additifs alimentaires pour permettre l'emploi d'agents artificiels de fumée. Le Sous-Comité a été informé que le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires avait recommandé de faire examiner la question de fumée artificielle et de fumée concentrée ou condensée par le Comité d'Experts FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires en vue de rédiger la liste permise de ces agents. En outre, on a noté que le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires avait recommandé d'établir un code de pratique pour les produits alimentaires fumés. Un accord est intervenu pour demander l'avis des Gouvernements sur les agents utilisés pour fumer le jambon. On a demandé aux Gouvernements de présenter des spécifications détaillées des agents et toute information sur la concentration résiduaire dans le produit.

### Aromatisants artificiels

38. Le Sous-Comité a été informé de ce que dans un certain nombre de pays, l'emploi d'aromatisants artificiels était autorisé dans ces produits. Il a été admis d'en indiquer une référence dans la section sur les additifs alimentaires de la norme et d'inviter les Gouvernements à spécifier les aromatisants artificiels et leurs concentrations d'emploi autorisées, et d'en référer au Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires pour confirmation.

### Hygiène

39. Le Sous-Comité a examiné les dispositions en matière d'hygiène de la norme à la lumière des observations des Gouvernements et des observations faites par le Comité du Codex sur l'Hygiène Alimentaire. Il a été admis d'augmenter le chiffre pour le traitement thermique à 68,9° C, température à laquelle il faut arriver au centre du produit en la maintenant au moins pour quelque temps. En fixant cette température, le Sous-Comité l'a fait du point de vue de la protection de la santé humaine, et on a reconnu que ce fait implique beaucoup de facteurs y compris le traitement thermique, la matière première et les procédés de traitement. La délégation des Pays-Bas a considéré que le stade de 65,5° C était suffisant pour l'assurer. Il a été reconnu que cette température ne serait peut-être pas suffisante comme garantie complète contre la transmission de maladies animales, et qu'on avait établi des dispositions dans les procédures d'acceptation pour les normes Codex afin de donner aux pays des garanties sur la santé animale. Pour la disposition concernant le refroidissement des boîtes dans de l'eau de bonne qualité bactériologique, le Sous-Comité a convenu d'accepter le texte alternatif recommandé, présenté par le Comité du Codex sur l'hygiène Alimentaire, comme une exigence obligatoire dans la norme. Le Sous-Comité a noté les recommandations du Comité du Codex sur l'Hygiène Alimentaire concernant le conditionnement du produit en récipients hermétiquement fermés, mais a décidé de maintenir le texte existant dans la norme et de demander au groupe de pays (Danemark, République Fédérale d'Allemagne, Nouvelle-Zélande en collaboration avec l'OMS) d'examiner les suggestions avancées par le Comité du Codex sur l'Hygiène Alimentaire pour l'élaboration d'un Code de Pratique en matière d'Hygiène pour les Produits Carnés.

### Etiquetage

40. Le Sous-Comité est tombé d'accord sur le fait que les dispositions concernant la dénomination du produit devaient être rédigées de manière à préciser la désignation de base du produit, le cas échéant l'indication des aromatisants ou assaisonnements caractéristiques, une indication signalant que le produit est sans couenne et sans graisse, si c'est le cas, et une indication si le produit a été fumé.

41. Il a été souligné que la température recommandée de 15° C en ce qui concerne l'emmagasinement du produit au frais ne serait pas nécessairement adéquate pour tous les pays. Le Sous-Comité a réitéré son point de vue précédent, cependant, comme le terme "au frais" était un terme relatif, il serait nécessaire de spécifier la température. On a aussi souligné que les dispositions d'emmagasinement devaient aussi prendre en considération les recommandations concernant les produits stables dans les conditions normales d'emmagasinement. Le Sous-Comité a admis que les dispositions sur l'emmagasinement devaient être examinées en détail par le groupe de pays fixé pour élaborer le Code de Pratique en matière d'Hygiène pour les Produits Carnés et que cette section de la norme serait examinée ultérieurement par le Sous-Comité à sa prochaine session à la lumière des propositions avancées et présentées par le groupe de ces pays.



42. Le Sous-Comité a admis de maintenir les dispositions existantes sur l'indication du nom du pays d'origine d'une manière indélébile sur la boîte en code ou en langage clair, toutefois les délégations de l'Argentine et de la République Fédérale d'Allemagne ont précisé que le marquage sur la boîte du pays d'origine devait être en langage clair.

#### PROPOSITION DE PROJET DE NORME POUR LE CORNED BEEF

La norme modifiée à la lumière des observations des gouvernements est précisée en annexe III.

#### Description

43. Le Sous-Comité a convenu qu'il fallait préciser dans la norme que la viande à employer pour la fabrication de ce produit pouvait aussi provenir de vaches et de taureaux. On a aussi décidé d'éliminer de la description la viande de joue qui doit être considérée comme faisant partie de la viande de tête.

44. La délégation française a souligné que le terme "Precooked" devait se traduire en français par "pré-cuit". La délégation de l'Argentine a souligné qu'en Argentine il y avait deux sortes de corned beef. Une sorte consistant entièrement en viande de carcasse et une sorte dans laquelle était autorisé l'incorporation d'autres catégories de viande, à savoir celles mentionnées dans la norme.

45. En ce qui concerne la disposition que le produit doit être fait de viande pré-cuite, hachée grossièrement, une discussion a eu lieu sur l'emploi du terme "grossièrement". Le Sous-Comité a convenu que le terme "grossièrement" signifiait que la viande était hachée, mais à ce stade, on n'était pas à même de trouver un terme plus adéquat. La délégation de l'Australie a indiqué qu'en Australie la viande utilisée dans le corned beef était généralement préparée en tranchant par des couteaux contre-rotatifs des morceaux de grandeur variant d'environ un pouce par un demi pouce jusqu'à quatre pouces par un pouce. Elle ajouta que normalement, en Australie la viande de boeuf n'était pas broyée pour l'incorporer dans le corned beef, mais que rien ne s'y opposait.

46. Le Sous-Comité a discuté la question de savoir si la norme devait donner des règles pour le produit qui n'était pas stable dans les conditions normales d'emmagasinage. Compte tenu du fait qu'une des caractéristiques essentielles de ce produit était sa stabilité dans des conditions normales d'emmagasinage pendant une période très longue, le Sous-Comité a décidé que tout produit qui n'avait pas cette caractéristique ne saurait être décrit d'une manière adéquate comme corned beef et que la norme devait se restreindre aux produits stables dans les conditions normales d'emmagasinage.

#### Facteurs essentiels de Composition et de qualité

47. Le Sous-Comité a conclu - en raison de la nature du produit - qu'il serait plus souhaitable d'avoir un contrôle analytique basé sur la détermination de la teneur totale de graisse que d'approcher le problème en contrôlant la teneur minimum de viande par le rapport eau/protéine. Il a été admis que la teneur totale de graisse ne devait pas dépasser 20% dans le produit fini et que la gelée et la graisse exsudée au total ne devait pas dépasser 8% à une température de 20° C.

48. La délégation de l'Argentine a informé le Sous-Comité de ce que leurs règlements prévoyaient une teneur totale maximum de graisse de 18%. La délégation des Etats-Unis a dit qu'il serait préférable de baser le contrôle de la norme sur la disposition que le poids du produit fini ne devait pas dépasser 70% de la viande fraîche (crue) employée dans la préparation plus les ingrédients d'aromatisation et de traitement. Ce qui résulterait dans un rapport maximum eau/protéine de 2.25/1. La délégation des Etats-Unis était en outre d'avis qu'il n'était pas nécessaire d'inclure une disposition quelconque concernant la quantité totale de gelée et graisse exsudées, puisque ce point serait contrôlé d'une manière appropriée par le choix du consommateur.

#### Ingrédients

49. Le Sous-Comité a décidé qu'il n'était pas utile de fixer dans la norme une limite de la quantité de sel et de sucre autorisé. La délégation de l'Argentine a dit qu'il fallait une limite maximum de 3,5% pour le sel et de 1,5% pour le sucre. Le Sous-Comité a accepté de rayer les références aux épices et aux aromatisants.

#### Facteurs essentiels de qualité

50. Le Sous-Comité a admis que l'aptitude de coupage du produit devait être déterminée à 15° C. La délégation des Etats-Unis s'opposait à l'inclusion d'une disposition quelconque sur l'aptitude du produit à la coupe dans l'absence d'une méthode spécifique de détermination.

51. Le Sous-Comité a décidé d'omettre la référence à l'absence de tendons visibles, compte tenu que la description du produit ne permettrait que l'emploi de tendons réduits en parties très menues.

#### ADDITIFS ET HYGIENE ALIMENTAIRES

52. Le Sous-Comité a noté les recommandations du Comité du Codex sur les additifs alimentaires en ce qui concerne les nitrates et les nitrites et a modifié la norme comme convenu dans le cas du jambon en boîte. Le Sous-Comité a en outre convenu que les dispositions d'hygiène sur l'eau de refroidissement et le conditionnement en récipients hermétiquement fermés devaient être les mêmes que pour le jambon en boîte.

53. La délégation de l'Argentine a indiqué que les boîtes pourraient être refroidies pendant une période de 20 minutes en eau potable chlorée par une quantité de chlore actif au moins égale à 3 mg/kg.

54. On a convenu qu'il était inutile de préciser des exigences spécifiques de température pour ce produit parce qu'il était stable dans les conditions normales d'emmagasinage.

#### Etiquetage

55. Le Sous-Comité a proposé de ne pas apporter de modification dans la section de l'étiquetage si ce n'est celle de rédaction soulignée par le Secrétariat. Le délégué de l'Argentine a informé qu'il ne serait pas acceptable pour son pays que la déclaration du pays d'origine soit marquée en code sur la boîte.

PROPOSITION DE PROJET DE NORME POUR LE LUNCHEON MEAT EN BOITE

56. Le Sous-Comité a examiné la proposition de projet de norme pour le luncheon meat en boîte à la lumière des observations des Gouvernements reçues au stade 3. La norme modifiée constitue l'Annexe IV de ce Rapport.

Description

57. Le Sous-Comité a admis que pour la norme du luncheon meat on devait tenter de définir la viande comme suit :

"Le luncheon meat doit être préparé à partir des parties comestibles de gros bovins, de veaux, de porcs, de moutons et de chèvres, mais il ne comprend pas les oreilles, scalpes, museaux, membranes muqueuse, nerfs, système génital, rates, poumons, pis, la couenne de porc, les intestins".

Il a été convenu de demander des observations aux Gouvernements sur cet essai de définition, et qu'il fallait attirer leur attention sur le fait que sous la procédure d'acceptation entière et complète, un pays acceptant une norme contenant ces dispositions serait obligé de les appliquer à la luncheon meat vendue dans sa juridiction territoriale. Le Sous-Comité a admis que dans la plupart des pays la luncheon meat était considérée comme un produit consistant essentiellement en viande et liants, et a reconnu le fait que dans quelques pays ce produit consistait entièrement en viande. C'est pourquoi on a décidé de donner des règles pour les deux types de luncheon meat dans la norme. En introduisant cette modification de la description, le Sous-Comité a reconnu qu'il y aurait deux produits couverts par la norme - la luncheon meat stable dans les conditions normales d'emmagasinage et une luncheon meat périssable exigeant des dispositions spéciales dans la section d'étiquetage concernant les instructions de conservation. Le Sous-Comité a décidé que les produits périssables seraient conditionnés en emballages de 3 lbs et davantage. La délégation de l'Argentine a indiqué qu'il fallait soumettre le produit à une température plus élevée pour assurer sa stabilité dans les conditions normales d'emmagasinage pour une période longue.

Facteurs de Composition et Facteurs essentiels de qualité

58. Le Sous-Comité a admis qu'il serait nécessaire de fixer deux chiffres minima pour la teneur en viande incorporée. Il a été admis que la teneur minimum en viande pour la luncheon meat sans liants devait être de 90% et pour la luncheon meat avec liants de 80%. Les délégations du Danemark, des Pays-Bas, de la Nouvelle-Zélande ont déclaré que pour une norme minimum, la disposition d'une teneur minimum de viande de 80% pour la luncheon meat avec des liants était trop élevée. Le Sous-Comité a décidé qu'ayant prescrit une teneur minimum en viande, il était inutile de maintenir les dispositions sur la gelée exsudée et la graisse. Cependant, le délégué de l'Argentine a considéré qu'il était nécessaire de conserver une limite de 5% pour la gelée et graisse exsudée.

Ingrédients

59. Sur la question des liants hydrocarbonés, le Comité a accepté d'inclure l'amidon de pommes de terre douces. En outre, le Sous-Comité a convenu qu'il ne serait pas nécessaire de déterminer une limite spécifique quelconque sur la quantité de liants hydrocarbonés présents dans le produits à cause de la disposition

de la norme sur la teneur minimum de viande. La délégation de la République Fédérale d'Allemagne a dit que leurs règlements ne permettaient pas l'emploi de liants hydrocarbonés et protéiques et ne permettait que l'addition d'un maximum de 2% de protéine de lait ou de sérum sanguin séché. La délégation des Pays-Bas a réservé sa position concernant la décision de ne pas fixer de limite pour les liants hydrocarbonés, à cause du fait que la teneur en liants hydrocarbonés influait la détermination du rapport eau/protéine. La délégation de l'Argentine a réservée sa position sur les liants hydrocarbonés en indiquant que la limite des liants hydrocarbonés et protéiques devait être de 10%, dont pas plus de 3% de liants protéiques. Concernant les liants protéiques, le Sous-Comité est tombé d'accord sur une limite maximum de 3%. On a convenu que la protéine d'oeuf devait être comprise dans la liste des liants protéiques.

60. Il a été convenu que la norme devait donner des règles pour l'emploi de sel, de sucre pour saumure, de protéine de plantes hydrolysée, des épices, des assaisonnements et des condiments aromatisants sans limite.

#### Additifs Alimentaires

61. Le Sous-Comité a accepté les mêmes dispositions en ce qui concerne les nitrates, nitrites, l'acide ascorbique et isoascorbique et leurs sels, les phosphates, citrate de sodium et glutamate monosodique ajoutés que celles de la norme pour les jambons en boîte. Le Sous-Comité a aussi convenu de fixer l'emploi de sels de sodium de l'acide inosinique et l'acide guanique sans limite. Il a été convenu de traiter la question des aromatisants de la même manière que celle adoptée pour le jambon en boîte.

62. Le Sous-Comité a examiné une proposition portant sur l'emploi d'érythro-sine comme agent colorant dans ce produit. Les pays en faveur de son utilisation, ont indiqué que son emploi était technologiquement justifié car le traitement thermique du produit amenait une perte de couleur naturelle. Ces pays ont souligné que l'emploi de ce colorant, à la condition d'approbation toxicologique, avait pour but de rendre le produit acceptable aux consommateurs en lui rendant sa couleur naturelle. La plus grande partie des délégations ont considéré que l'emploi d'un colorant dans ce produit n'était pas nécessaire. C'est pourquoi on a convenu de ne pas comprendre la disposition dans la norme sur l'emploi d'agents colorants.

63. Les délégations du Danemark, des Pays-Bas, et du Royaume-Uni ont fait des objections à cette décision pour la raison que - outre les considérations mentionnées ci-dessus - ce fait pourrait décourager les consommateurs qui ne pourraient plus se procurer un produit jusqu'alors acceptable.

#### Hygiène

64. Le Sous-Comité a convenu de traiter les dispositions en matière d'hygiène pour cette norme de la même manière qu'ont été traitées les dispositions d'hygiène pour la norme de jambon en boîte. La délégation des Pays-Bas a souligné que l'exigence concernant le vide visible ne devait pas se trouver dans cette norme à cause de questions technologiques ayant trait à certains types de boîtes employés pour le conditionnement de ce produit.

### Etiquetage

65. Le Sous-Comité a décidé de ne pas faire des modifications en ce qui concerne l'étiquetage. Il a été convenu que le groupe de pays auxquels il avait été demandé d'élaborer un Code de Pratique en matière d'Hygiène pour les Produits Carnés devait examiner les dispositions sur l'emmagasinage.

### Action sur les Normes du Jambon en boîte, du Corned Beef et de la Luncheon meat en boîte

66. Le Sous-Comité a convenu de maintenir ces trois normes à l'Etape 4 et d'inviter à un second tour d'observations des Gouvernements à l'Etape 3 pour examen à la session prochaine. Comme il a été indiqué ci-dessus dans ce rapport les dispositions en matière d'hygiène dans ces normes doivent être examinées séparément par le groupe de pays qui avait été nommé pour élaborer le Code de Pratique d'Hygiène pour les Produits Carnés.

### Méthodes d'Analyse et d'échantillonnage

67. Il a été convenu que le Secrétariat danois devait se mettre en contact de nouveau avec la section appropriée de l'ISO pour obtenir les observations de cet organisme sur les propositions danoises concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour ces produits, dont référence a été faite dans le Rapport de la dernière session du Sous-Comité.

68. Il a été noté que le Comité du Codex sur les Fruits et Légumes en conserve - à sa dernière réunion à Washington au mois de juin 1968 - avait décidé de faire certaines modifications dans les méthodes d'échantillonnage pour les fruits et les légumes en conserve. On a aussi noté que ces méthodes d'échantillonnage seraient révisées par la délégation des Etats-Unis à ce Comité, qu'elles seraient envoyés à la Commission à sa prochaine réunion à l'étape 5 et pourraient donc être présentés à ce Sous-Comité avant sa prochaine réunion. Le Sous-Comité a noté que le Comité du Codex sur les Fruits et les légumes en conserve avait exprimé l'avis que ces méthodes d'échantillonnage, qui étaient des méthodes d'échantillonnage essentiellement statistiques pourraient servir pour d'autres aliments en conserve.

69. Le Sous-Comité a aussi décidé de demander au groupe de pays nommé pour élaborer le Code de Pratique d'Hygiène pour les Produits Carnés d'examiner la question de la nécessité du test d'incubation pour les produits stables dans les conditions normales, en général, et d'élaborer un document sur le sujet pour la prochaine réunion du Sous-Comité.

### PROPOSITION DE PROJET DE NORME POUR LA VIANDE HACHEE EN BOITE

70. En examinant cette norme, le Sous-Comité a pensé qu'il fallait attirer l'attention des Gouvernements sur le rapport entre cette norme et la norme pour la luncheon meat en boîte. Le Sous-Comité a reconnu que certaines luncheon meat et certaines viandes de jambons hachés consisteraient entièrement en viande et que d'autres consistaient en viande et liants et qu'il y avait aussi d'autres viande avec des produits de céréales, dont on devait peut-être s'occuper. Le Sous-Comité a décidé de demander aux Gouvernements des observations spécifiques pour savoir si on pourrait élaborer une norme couvrant tous ces produits, norme déterminants les différentes variétés de type de viande et qui fixerait les

quantités de viande employées et la quantité de liant additionné. Il a été convenu qu'il serait nécessaire d'examiner soigneusement les dispositions d'étiquetage de manière à identifier et à étiqueter les différents produits en question d'une manière appropriée.

71. Le Sous-Comité a révisé la norme sur la viande hachée en boîte et l'a traitée de la même manière que la norme sur la luncheon meat en boîte. Il a été convenu d'envoyer cette norme aux Gouvernements pour avoir leurs observations à l'Etape 3. La norme modifiée par le Sous-Comité constitue l'Annexe V à ce rapport.

#### Salami et charcuterie du type salami

72. Le Sous-Comité a décidé d'ajouter les travaux sur l'élaboration de normes pour le salami et pour la charcuterie du type salami à cause du grand nombre et de la variété de ces produits sur le marché international et dans les pays eux-mêmes.

73. Il a été convenu de demander aux Gouvernements d'indiquer s'ils étaient d'avis d'élaborer des normes sur ces sortes de produits et, dans l'affirmative d'indiquer d'une manière précise les produits à couvrir par les normes et de fournir des chiffres de commercialisation à l'appui.

#### Saucisses en boîte

74. Le point de vue a été avancé qu'il serait possible d'élaborer une subnorme générale sur les saucisses en boîte, à la saumure, qui laisse ouvert la possibilité de fixer des normes plus spécifiques à une étape ultérieure. On a quasi souligné que la saumure n'était pas le seul moyen de conditionnement.

#### Ragoûts de viande en boîte, avec sauce

75. Le Sous-Comité a noté que la norme avait été changée de "stewed steak in gravy" à "stewed meat with gravy". Ce qui demanderait un examen ultérieur de la description du produit pour déterminer les viandes couvertes par la norme. Le Sous-Comité a discuté si la norme était nécessaire pour ce type de produit et a décidé de demander aux gouvernements de fournir des informations sur le commerce international de "stewed meat with gravy". (viande en ragout avec sauce)

#### Travail futur

76. Vu les travaux en cours, le Sous-Comité a décidé de ne pas entamer des sujets nouveaux à cette étape. Cependant, il a été convenu d'attirer l'attention des Gouvernements sur la nécessité d'une norme sur les épaules de porcs en boîte (picnics) et de demander au Secrétariat d'avis de préparer un projet de norme sur ce produit en prenant en considération la similitude de ce produit avec le jambon en boîte.

#### Date et lieu de la prochaine session

77. Le Sous-Comité a convenu qu'il serait désirable d'accorder une période d'environ une année pour l'élaboration des documents de travail de la prochaine réunion.

LISTE DE PARTICIPANTS

ARGENTINE

Julio Caldano  
Agricultural Engineer  
Secretaria de Estado de Agricultura  
y Ganaderia  
Junta Nacional de Carnes  
San Martin 459  
Buenos Aires

AUSTRALIE

J. Hart  
Deputy Chief Veterinary Officer  
Department of Primary Industry  
Maoquarie Street  
Barton A.C.T. 2600

AUTRICHE

R. Manderla  
Direktor d. Inzersdorf Nahrungsmittelwerke  
Draaschestr. 107  
A. 1232 Wien

Johann Stastnik  
Manager  
Seidegasse 2712  
Wien 3

BELGIQUE

P. Devaux  
Inspecteur du Commerce des Viandes  
20, Place de la Foire  
Neufchâteau (Lux)

J. Van Den Bossche  
Inspecteur der eetwaren  
Ministère de la Santé Publique  
Van de Wielelei, 269  
Deurne

CANADA

Dr. C.K. Hetherington  
Director  
Meat and Poultry Inspection  
Canada Dept. of Agriculture  
Sir John Carling Building  
Ottawa, Ontario

CHINE, REP. de

Fu-Tsung Chang  
Chairman  
Meat Processing Development Committee  
42 Tung-Po Lane  
Lin-Shen Rd. Kachsiung  
Taiwan

TCHÉCOSLOVAQUIE

Josef Janidek  
The Chief of Hygienic Ministry of  
Agriculture and Nutrition  
Sumberova 10  
Prag 6

DANEMARK

B. Sørensen  
Civil Engineer  
Danish Meat Canners  
Export Association  
Axelborg, Axeltorv  
Copenhagen V

G.A. Glarner  
Civil Engineer  
Danish Meat Canners  
Export Association  
Axelborg, Axeltorv  
Copenhagen V

A. Haugaard-Hansen  
Assistant-head of Section  
Agricultural Council  
Axelborg, Axeltorv  
Copenhagen V

M. Kondrup  
Chief of Secretariat  
ISALESTA  
H.C. Andersens Blvd. 18  
1559 Copenhagen V

J.E. Pedersen  
Danish Meat Research Institute  
Roskilde

K. Pedersen  
Danish Meat Products Laboratory  
Howitzvej 13  
Copenhagen F

N. Skovgaard  
Veterinary Inspector  
Directorate of Veterinary Service  
Copenhagen V

FINLANDE

P. Lisitzin  
Veterinary Division  
Ministry of Agriculture  
Helsinki

FRANCE

H. Drieux  
Professeur  
Ecole nationale vétérinaire  
94 Alfort



ALLEMAGNE, Rép. Féd. de

Dr. K. Gerigk  
Wissenschaftlicher Oberrat  
Bundesgesundheitsamt  
Max von Pettenkofer-Institute  
Unter den Eichen 82-84  
1 Berlin 33

Prof. Dr. H. Reuter  
Kulmbach  
Blaich 4

HONGRIE

T. Zoltan  
Chemical Engineer  
Hungarian Office for Standardization  
Ullői út. 25  
Budapest IX

O. Noske  
Chemical Engineer  
Central Laboratory for Meat and Meat  
Products  
Szechenyi rkp. 6  
Budapest V

IRLANDE

T.J. Lynch  
Veterinarian  
Dept. of Agriculture and Fisheries  
Up Merrion St.  
Dublin 2

MAROC

M'Hamed Mouslifi  
Docteur Vétérinaire  
Abattoirs Municipaux  
Rabat

PAYS-BAS

Dr. J.P.W. Anemaet  
Veterinary Officer  
Ministry Of Agriculture  
Laanvan Poot 194 D  
The Hague

B. Krol  
Netherlands Centre for Meat Technology T.N.O.  
Utrechtseweg 48  
Zeist

M.J.M. Osse  
Direction of Trade and Industry  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
le v.d. Boschstraat 4  
The Hague

Dr. L.J. Schuddeboom  
Officer of Public Health  
Ministry of Social Affairs and Public Health  
Dr. Reijersstraat 10  
Leidschendam

NOUVELLE-ZELANDE

Dr. A. Ginsberg  
Veterinary Adviser (Meat Hygiene)  
New Zealand High Commission  
New Zealand House  
London  
U.K.

NORVEGE

Magnus Haugum  
Statens Teknologiske Institutt  
Oslo-DEP

POLOGNE

N. Jaugsch  
Food Technologist  
Quality Inspection Office  
Ministry of Foreign Trade  
Stepinska 9  
Warsaw

J. Turozyn  
Food Technologist  
Central Board of Meat Industry General  
Chocimska 28  
Warsaw

W. Kolowiecki  
Veterinary Surgeon  
Quality Inspection Office  
Ministry of Foreign Trade  
Stepinska 9  
Warsaw

PORTUGAL

J.A. Barros  
Médico Veterinario  
Setubal

ESPAGNE

Dr. J.R. Prieto  
Dirección General de Sanidad  
Plaza de Espana  
Madrid-13

SUEDE

B. Eriksson  
Banvägen 14  
Nacka

T. Nilsson  
Veterinärhögskolan  
S-104 05 Stockhom 50

B. Otthamar  
Statens Jordbrukenämnd  
Fack  
Stockholm

SUISSE

W. Grimm  
l'Union Suisse des Maîtres-Bouchers  
Aigle

TURQUIE

S. Arisoy  
Ankara Meat Organization  
Directorate General of Meat and Fish  
Associations  
Ankara

ROYAUME-UNI

L.G. Hanson  
Chief Executive Officer  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W.1

R. Blamire  
Veterinarian  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W.1

A. Brobyn  
Food Manufacturers' Federation  
4 Lygon Place  
London S.W.1

J. Locke  
T. Wall and Sons (Meat and Handy Foods) Ltd.  
Walls House  
Old Oak Lane  
Willesden  
London N.W.10

Dr. A. McMullon Taylor  
Food Technologist  
C. Shippam Ltd.  
Chichester, Sussex

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Thomas J. Matthews  
Veterinarian  
Technical Services Division  
Consumer and Marketing Service  
US Department of Agriculture  
Washington D.C. 20250

C. Murphey  
Livestock Division  
Consumer and Marketing Service  
US Department of Agriculture  
Washington D.C. 20250

YUGOSLAVIE

Dr. Isidor Savić  
Risanska 10<sup>o</sup>  
Beograd

Tanasije Savić  
Federal Market Inspector  
Pariske Komune 8  
Novi Beograd

ORGANISATIONS INTERNATIONALES

FAO

G.O. Kermode  
Chief,  
Joint FAO/WHO Food Standards Program  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
Rome, Italy

H.J. McNally  
Liaison Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Program  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
Rome, Italy

OMS

Dr. Z. Matyas  
Food Hygienist  
Division of Communicable Diseases  
WHO  
Avenue Appia  
Geneva, Switzerland

SECRETARIAT DU SUB-COMITE IV

V. Enggaard  
Danish Meat Products Laboratory  
Howitzvej 13  
Copenhagen F

Mrs. A. Lou  
Danish Meat Products Laboratory  
Howitzvej 13  
Copenhagen F

PROPOSITION DE PROJET DE NORME POUR LE JAMBON CUIT EN BOITE  
(Maintenue à l'étape 4)

1. CHAMP D'APPLICATION

Les dispositions de cette norme visent le jambon cuit conditionné, en récipients hermétiquement fermés, soumis au traitement thermique après fermeture.

2. DESCRIPTION

Le produit doit consister en totalité en viande qui n'a pas été réduite en parties très menues ni hachée, à l'exception de la viande de verrat ayant une odeur inadmissible. La viande doit provenir de l'un des membres postérieurs du porc. Tous les os et tout cartilage doivent être enlevés. La peau et la graisse peuvent être enlevées ou non. Il faut saler la viande, elle peut être fumée, épicée et/ou aromatisée. Le traitement thermique doit suffire à assurer sa conservation dans les conditions normales d'emmagasinage et de vente.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

Ingrédients

- jambon
- sel
- sucre
- gélatine
- agar-agar
- épices, assaisonnements et condiments aromatiques

Facteurs essentiels de qualité

Il faut que la viande soit propre et essentiellement sans taches provenant du récipient. La viande doit être salée d'une manière uniforme dans la masse et se prêter au découpage en tranches.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications comme indiqué dans la section .... du Codex Alimentarius sont sujettes à confirmation, ou ont été confirmées à titre provisoire par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires de la manière indiquée ci-dessous:

<u>Additifs</u>	<u>Concentration maximum d'emploi</u> <u>dans le contenu net total du</u> <u>produit fini</u>	<u>Sujet à</u> <u>confirma-</u> <u>tion</u>
Nitrates	(exprimée en nitrate de sodium)	
Nitrites	200 mg/kg de nitrites totaux (exprimée en nitrite de so- dium)	Confirmé à titre provisoi- re

Acide ascorbique, Acide isoascorbique et leurs sels	500 mg/kg  (exprimée en acide ascor- bique)	Confirmé
Glutamate monoso- dique	sans limite	Confirmé
Phosphates de so- dium et de potas- sium additionnés (mono-, di- et poly-)	3000 mg/kg (exprimée comme P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Confirmé à titre pro- visoire en attendant une évalua- tion toxico- logique ulté- rieure.
Citrate de sodium	sans limite	Sujet à con- firmation
Aromatisants artifi- ciels, essences et extraits [à spéci- fier]	[à spécifier]	Sujet à confirmation

## 5. HYGIENE

En attendant l'élaboration d'un Code spécifique de Pratiques d'Hygiène pour les Produits Carnés Traités, il est recommandé que le produit couvert par cette norme soit préparé suivant les Principes généraux d'Hygiène Alimentaire. Les dispositions spécifiques suivantes sur l'hygiène alimentaire de ce produit sont sujettes à confirmation par le Comité du Codex sur l'Hygiène Alimentaire.

- i) Le traitement thermique doit être conduit de manière que la température au centre du produit atteigne au moins 68,9°C.
- ii) Lorsque les conserves traitées sont refroidies dans de l'eau cette eau devra être de qualité potable ou être convenablement traitée de manière à ne pas constituer un risque pour la santé publique. Si l'eau de refroidissement est remise en circulation, il conviendrait de la désinfecter efficacement, avant chaque recyclage, au moyen de chlore ou selon un autre procédé. 1/
- iii) Le produit doit être conditionné dans des récipients hermétiquement fermés ne permettant aucune contamination, propres et avec un vide visible.

---

1/ Cette disposition a été confirmée par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire

6. ETIQUETAGE

A. Les dispositions des sections 1 à 2.9 et 2.11 à 2.12 de la Norme Générale sur l'Etiquetage des Aliments emballés pour la vente au détail sont applicables.

B. Les dispositions spécifiques suivantes sur l'étiquetage de ce produit sont sujettes à confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

i) La dénomination du produit doit comprendre:

- (a) la désignation: "jambon en jus naturels" ou "jambon en jus naturels avec addition de gélatine" selon le cas;
- (b) une déclaration de l'aromatisant ou assaisonnement caractéristique, par ex. "avec X", le cas échéant; et
- (c) si la peau ou la graisse n'a pas été enlevée, cette indication doit être précisée sur l'étiquette; <sup>1/</sup>
- (d) si le jambon est fumé, il faut l'indiquer sur l'étiquette.

ii) Instructions d'emmagasinerage <sup>2/</sup>

(a) Pour les produits soumis à un traitement thermique qui rend nécessaire l'emmagasinerage au-dessous de 5°C, température à laquelle ils sont stables pour au moins 6 mois, la mention suivante doit figurer sur l'étiquette:

"Denrée périssable - à conserver sous réfrigération".

(b) Pour les produits soumis à un traitement thermique qui rend nécessaire l'emmagasinerage au-dessous de 15°C, température à laquelle ils sont stables pour au moins trois mois, la mention suivante doit figurer sur l'étiquette:

"Denrée périssable - à conserver au frais (15°C)".

(c) Dans le cas de jambon soumis seulement à un traitement thermique modéré, les instructions d'emmagasinerage complètes doivent figurer sur l'étiquette<sup>7</sup>.

iii) Numéro de code de l'entreprise et pays d'origine

Le numéro de code de l'entreprise et le pays d'origine doivent figurer sur la boîte d'une manière indélébile. Le pays d'origine peut être indiqué en code ou en clair.

iv) Date de fabrication

Il faut indiquer la date de fabrication en code sur la boîte.

<sup>1/</sup> Voir le paragraphe 40 du rapport.

<sup>2/</sup> Ce paragraphe entre crochets est sujet à examen ultérieur par le Sous-Comité sur les Produits Carnés Traités et les Aliments emballés pour la vente au détail. (Voir par. 41 de ce rapport).

PROPOSITION DE PROJET DE NORME POUR LE CORNED BEEF EN BOITE  
(Maintenue à l'étape 4)

1. CHAMP D'APPLICATION

Les dispositions de cette norme visent le corned beef conditionné en récipients hermétiquement fermés, soumis au traitement thermique après fermeture.

2. DESCRIPTION

Le corned beef est constitué de viande de carcasse, hachée, salée, cuite et désossée, d'animaux d'espèces bovines, et peut comprendre la viande de tête, de coeur, de poitrine et des tendons réduits en parties très menues. Le produit doit se préparer à partir de boeuf précuit haché grossièrement qui a été traité avant ou qui peut être traité dans la boîte. Le traitement thermique doit suffire à rendre le produit stable dans les conditions normales d'emmagasinage et de vente.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

Ingrédients

- boeuf
- sel
- sucre pour la saumure

Composition

La teneur totale de graisse du produit fini ne doit pas dépasser 20%.  
Le total de gelée et de gras exsudés ne doit pas dépasser 8% à 20°C.

Facteurs essentiels de qualité

Il faut que la viande soit propre et essentiellement sans taches provenant du récipient. La viande doit être salée d'une manière uniforme dans la masse et se prêter au découpage en tranches à 15°C.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications comme indiqué dans la section .... du Codex Alimentarius sont sujettes à confirmation ou ont été confirmées ou bien confirmées à titre provisoire par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires de la manière indiquée ci-dessous:

<u>Additifs</u>	<u>Concentration maximum d'emploi dans le contenu net total du produit fini</u>	
- Nitrates	500 mg/kg (exprimée en nitrate de sodium)	Sujet à confirmation
- Nitrites	200 mg/kg de nitrites totaux (exprimée en nitrite de sodium)	Confirmé à titre provisoire



5. HYGIENE

En attendant l'élaboration d'un Code spécifique de pratiques d'hygiène pour les produits carnés traités, il est recommandé que le produit couvert par cette norme soit préparé suivant les Principes généraux d'hygiène alimentaire. Les dispositions spécifiques suivantes sur l'hygiène alimentaire de ce produit sont sujettes à confirmation par le Comité du Codex sur l'Hygiène Alimentaire:

- i) Lorsque les conserves traitées sont refroidies dans de l'eau, cette eau devra être de qualité potable ou être convenablement traitée de manière à ne pas constituer un risque pour la santé publique. Si l'eau de refroidissement est remise en circulation, il convient de la désinfecter efficacement, avant chaque recyclage, au moyen de chlore ou selon un autre procédé.
- ii) Le produit doit être conditionné dans des récipients hermétiquement fermés ne permettant aucune contamination, propres et avec un vide visible.

6. ETIQUETAGE

- A. Les dispositions des sections 1 à 2.9 et 2.11 à 2.12 de la Norme générale sur l'étiquetage des aliments emballés pour la vente au détail sont applicables.
- B. Les dispositions spécifiques suivantes pour ce produit sont sujettes à confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

i) Dénomination du produit

La dénomination du produit est "corned beef".

ii) Numéro de code de l'entreprise et pays d'origine

Le numéro de code de l'entreprise et le pays d'origine doivent figurer sur la boîte d'une manière indélébile. Le pays d'origine peut être indiqué en code ou en clair.

iii) Date de fabrication

Il faut indiquer la date de fabrication en code sur la boîte.

PROPOSITION DE PROJET DE NORME POUR LE LUNCHEON MEAT EN BOITE  
(Maintenue à l'étape 4)

1. CHAMP D'APPLICATION

Les dispositions de cette norme visent le luncheon meat conditionné en récipients hermétiquement fermés, soumis au traitement thermique après fermeture.

2. DESCRIPTION

Le produit doit consister en viande cuite, salée et réduite en parties très menues provenant de gros bovins, veaux, porcs, moutons ou chèvres. Sont exclues les parties suivantes: oreilles, poils, mu-seaux, membrane muqueuse, nerfs, système génital, rates, poumons, pis, couenne de porc, intestins. Le produit peut contenir des liants ou non. Le traitement thermique doit suffire à assurer la stabilité du produit dans les conditions normales d'emmagasinage et de vente, à l'exception des conditionnements de plus de 3 lbs de poids net qui peuvent avoir subi un traitement thermique modéré à la condition que ce traitement soit suffisant pour assurer leur conservation dans les conditions normales d'emmagasinage et de vente.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

<u>Ingrédients</u>	<u>avec des liants</u>	<u>sans liants</u>
--------------------	------------------------	--------------------

- teneur en viande crue incorporée	80%	90%
------------------------------------	-----	-----

- eau

- Liants hydrocarbonés

- farine grosse ou fine ou amidon de céréales, ou pommes de terre ou pommes de terre douces, mais ne provenant pas de légumineuses
- pain, biscuit ou produit de boulangerie à l'exclusion de ceux contenant ou constitués de légumineuses

- Liants protéiques

- poudre de lait, poudre de lait écrémé, poudre de bas-beurre, protéine d'oeuf, poudre de petit-lait, protéine de soja, caséinates, protéine d'arachides, gluten de froment, sérum sanguin.

La quantité de liants hydrocarbonés présents dans le produit ne doit pas dépasser 3%.

- Sel
- Sucre pour saumure
- Epices, assaisonnements et condiments aromatiques
- Protéines de plantes hydrolysées

Facteurs essentiels de qualité

Il faut que la viande soit propre et essentiellement sans taches provenant du récipient. La viande doit être salée d'une manière uniforme dans la masse et se prêter au découpage en tranches.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications comme indiqué dans la section ... du Codex Alimentarius sont sujettes à confirmation, ou ont été confirmées ou confirmées à titre provisoire par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires de la manière ci-dessous:

<u>Additif</u>	<u>Concentration maximum d'emploi dans le contenu net total du produit fini</u>	
- Nitrates	500 mg/kg (exprimée en nitrate de sodium)	Sujet à confirmation
- Nitrites	200 mg/kg de nitrites totaux (exprimée en nitrite de sodium)	Confirmé à titre provisoire
- Acide ascorbique acide isoascorbi- que et leurs sels	500 mg/kg (exprimée en acide ascorbique)	Confirmé
- Glutamate mono- sodique	sans limite	Confirmé à titre provisoire
- Phosphates de sodium et de potassium additionnés (mono-, di- et poly-)	3000 mg/kg (exprimée comme P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Confirmé à titre provisoire en attendant une évaluation toxicologique ultérieure
- Citrate de sodium	sans limite	Sujet à confirmation
- Aromatisants artificiel, essences et extraits	[à spécifier]	Sujet à confirmation
- Acide inosinique, sel de sodium	Sans limite	Sujet à confirmation
- Acide guanilique, sel de sodium	Sans limite	Sujet à confirmation

5. HYGIENE

En attendant l'élaboration d'un Code spécifique de Pratiques d'Hygiène pour les produits carnés traités, il est recommandé que le produit couvert par cette norme soit préparé suivant les Principes généraux d'hygiène alimentaire. Les dispositions spécifiques suivantes sur l'hygiène alimentaire de ce produit sont sujettes à confirmation par le Comité du Codex sur l'Hygiène Alimentaire:

- i) Le traitement thermique doit être conduit de manière que la température au centre du produit atteigne au moins 68.9°C.
- ii) Lorsque les conserves traitées sont refroidies dans de l'eau, cette eau doit être de qualité potable ou être convenablement traitée de manière à ne pas constituer un risque pour la santé publique. Si l'eau de refroidissement est remise en circulation, il convient de la désinfecter efficacement, avant chaque recyclage, au moyen de chlore ou selon un autre procédé. 1/
- iii) Le produit doit être conditionné dans des récipients hermétiquement fermés ne permettant aucune contamination, propres et avec un vide visible.

6. ETIQUETAGE

- A. Les dispositions des sections 1 à 2.9 et 2.11 à 2.12 de la Norme Générale sur l'étiquetage des aliments emballés pour la vente au détail sont applicables.
- B. Les dispositions spécifiques suivantes sur l'étiquetage de ce produit sont sujettes à confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

i) Dénomination du produit

La dénomination du produit est "luncheon meat". Il peut être qualifié par le nom de viande employée ou, si plusieurs espèces de viandes sont utilisées, par les noms de ces viandes en ordre d'importance décroissante, par exemple "luncheon meat de porc", "luncheon meat de porc et de boeuf", ou bien encore le produit peut dans un tel cas porter la dénomination "luncheon meat mixte" sous réserve que les diverses variétés de viandes utilisées soient indiquées en ordre d'importance décroissante dans la liste des ingrédients sur l'étiquette.

ii) Instructions d'emmagasinage 2/

- 
- 1/ Cette disposition a été confirmée par le Comité du Codex sur l'Hygiène Alimentaire.
  - 2/ Ce paragraphe entre crochets est sujet à examen ultérieur par le Sous-Comité sur les produits carnés traités et les aliments emballés pour la vente au détail. Voir le paragraphe 65 de ce rapport.

- a) Dans le cas de produits soumis à un traitement thermique exigeant un emmagasinage au-dessous de 5°C, température à laquelle ils se conservent au moins pendant six mois, l'indication suivante doit figurer sur l'étiquette: "denrée périssable - à conserver sous réfrigération".
- b) Dans le cas de produits soumis à un traitement thermique exigeant un emmagasinage au-dessous de 15°C, température à laquelle ils se conservent au moins pendant trois mois, l'indication suivante doit figurer sur l'étiquette: "denrée périssable - à conserver au frais (15°C)".
- iii) Numéro de code de l'entreprise et pays d'origine
- Il faut que le numéro de code de l'entreprise et le nom du pays d'origine figurent de manière indélébile sur la boîte. Le nom du pays d'origine peut être indiqué en code ou en clair.
- iv) Date de fabrication
- La date de fabrication doit figurer en code sur la boîte.

PROPOSITION DE PROJET DE NORME POUR LA VIANDE HACHEE EN BOITE  
(Etape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

Les dispositions de cette norme visent la viande hachée conditionnée en récipients hermétiquement fermés, soumis au traitement thermique après fermeture.

2. DESCRIPTION

Le produit doit consister en viande cuite, salée et haché grossièrement provenant de gros bovins, veaux, porcs, moutons ou chèvres. Sont exclues les parties suivantes: Oreilles, poils, museaux, membrane muqueuse, nerfs, système génital, rates, poumons, pis, couenne de porc, intestins. Le produit peut contenir de la viande finement hachée, cuite et salée et des liants ou non. Le traitement thermique doit suffire pour assurer la stabilité du produit dans les conditions normales d'emmagasinage et de vente, à l'exception des conditionnements de plus de 3 lbs de poids net qui peuvent avoir subi un traitement thermique modéré à la condition que ce traitement soit suffisant pour assurer leur conservation dans les conditions normales d'emmagasinage et de vente.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

<u>Ingrédients</u>	<u>avec des liants</u>	<u>sans liants</u>
--------------------	------------------------	--------------------

- teneur en viande crue incorporée	85%	90%
- eau		
- <u>Liants hydrocarbonés</u>		

- farine grosse ou fine ou amidon de grain, ou pommes de terre ou pommes de terre douces, mais ne provenant de légumineuses
- pain, biscuit ou produits de boulangerie, à l'exclusion de ceux contenant ou constitués de légumineuses

- Liants protéiques

- poudre de lait, poudre de lait écrémé, poudre de bas-beurre, protéine d'oeuf, poudre de petit-lait, protéine de soja, caséinates, protéine d'arachides, gluten de froment, sérum sanguin.

La quantité de liants hydrocarbonés présents dans le produit ne doit pas dépasser 3%.

- Sel
- Sucre pour saumure
- Epices, assaisonnements et condiments aromatiques
- Protéines de plantes hydrolysées

La proportion entre la viande grossièrement hachée et celle finement hachée ne doit dépasser le rapport 1:1.

### Facteurs essentiels de qualité

Il faut que la viande soit propre et essentiellement sans taches provenant du récipient. La viande doit être salée d'une manière uniforme dans la masse et se prêter au découpage en tranches.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications comme indiqué dans la section ... du Codex Alimentarius sont sujettes à confirmation, ou ont été confirmées ou confirmées à titre provisoire par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires de la manière ci-dessous:

<u>Additif</u>	<u>Concentration maximum d'emploi dans le contenu net total du produit fini</u>
- Nitrates	500 mg/kg (exprimée en nitrate de sodium)
- Nitrites	200 mg/kg de nitrites totaux (exprimée en nitrite de sodium)
- Acide ascorbique, acide isoascorbique et leurs sels	500 mg/kg (exprimée en acide ascorbique)
- Glutamate monosodique	Sans limite
- Phosphates de sodium et de potassium additionnés (mono-, di- et poly-)	3000 mg/kg (exprimée comme P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
- Citrate de sodium	Sans limite
- Aromatisants artificiels, [à spécifier] essences et extraits [à spécifier]	
- Acide inosinique, sel de sodium	Sans limite
- Acide guanilique, sel de sodium	Sans limite

#### 5. HYGIENE

En attendant l'élaboration d'un Code spécifique de pratiques d'hygiène pour les produits carnés traités, il est recommandé que le produit couvert par cette norme soit préparé suivant les Principes généraux d'hygiène alimentaire. Les dispositions spécifiques suivantes sur l'hygiène alimentaire de ce produit sont sujettes à confirmation par le Comité du Codex sur l'Hygiène alimentaire:

- i) Le traitement thermique doit être conduit de manière que la température au centre du produit atteigne au moins 68.9°C.
- ii) Lorsque les conserves traitées sont refroidies dans de l'eau, cette eau doit être de qualité potable ou être convenablement traitée de manière à ne pas constituer un risque pour la santé publique. Si l'eau de refroidissement est remise en circulation, il convient de la désinfecter efficacement avant chaque recyclage, au moyen de chlore ou selon un autre procédé.
- iii) Le produit doit être conditionné dans des récipients hermétiquement fermés ne permettant aucune contamination, propres et avec un vide visible.

6. ETIQUETAGE

- A. Les dispositions des sections 1 à 2.9 et 2.11 à 2.12 de la Norme Générale sur l'étiquetage des aliments emballés pour la vente au détail sont applicables.
- B. Les dispositions spécifiques suivantes sur l'étiquetage de ce produit sont sujettes à confirmation par le Comité du Codex sur l'Etiquetage des denrées alimentaires.

i) Dénomination du produit

La dénomination du produit est "viande hachée". Il peut être qualifié par le nom de la viande employée ou, si plusieurs espèces de viandes sont utilisées, par les noms de ces viandes en ordre d'importance décroissante, par exemple "viande hachée de porc", "viande de porc et de boeuf hachée", ou bien encore le produit peut dans un tel cas porter la dénomination "viande hachée mixte" sous réserve que les diverses variétés de viandes utilisées soient indiquées en ordre d'importance décroissante dans la liste des ingrédients sur l'étiquette.

ii) Instructions d'emmagasinage

- a) Dans le cas de produits soumis à un traitement thermique exigeant un emmagasinage au-dessous de 5°C, température à laquelle ils se conservent au moins pendant six mois, l'indication suivante doit figurer sur l'étiquette "denrée périssable - à conserver sous réfrigération".
- b) Dans le cas de produits soumis à un traitement thermique exigeant un emmagasinage au-dessous de 15°C, température à laquelle ils se conservent au moins pendant trois mois, l'indication suivante doit figurer sur l'étiquette "denrée périssable - à conserver au frais (15°C)".



iii) Numéro de code de l'entreprise et le pays d'origine

Il faut que le numéro de code de l'entreprise et le nom du pays d'origine figurent de manière indélébile sur la boîte. Le nom du pays d'origine peut être indiqué en code ou en clair.

iv) Date de fabrication

La date de fabrication doit figurer en code sur la boîte.