



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt-huitième session

Washington D.C., États-Unis d'Amérique,
12-16 septembre 2016

Observations relatives à

AVANT-PROJET D'ANNEXE POUR LES ANANAS EN CONSERVE

Observations présentées par :

La Colombie, l'Équateur, l'Union européenne, le Ghana, la République Islamique d'Iran, le Kenya,
les Philippines, la Thaïlande, les États-Unis d'Amérique

COLOMBIE

2.2.2 Uniformité de dimension et de forme

2.2.2.1. Ananas évidés

(f) Cubes ou dés

Option 1

(a) Au maximum 10 % en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués d'unités ayant des dimensions qui les font accepter au crible de 8 mm de côté ;

(b) Au maximum 15 % en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués de morceaux pesant chacun plus de 3 g.

~~Option 2~~

~~[AU MAXIMUM 15 % EN POIDS DES MORCEAUX D'ANANAS ÉGOUTTÉS DU RÉCIPIENT PEUVENT ÊTRE CONSTITUÉS DE DÉS OU CUBES DEVANT PESER CHACUN MOINS DES TROIS QUARTS DU POIDS MOYEN DES CUBES OU DES DÉS.]~~

À cet égard, le Comité estime qu'il convient de retenir l'option 1. Nous sommes un pays importateur de ce type de produits et l'option 1, qui découle de la norme en vigueur, régit nos importations depuis 1981. Aucun fondement ne nous permettrait de retenir la nouvelle proposition (option 2).

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

~~Option 1~~

~~Outre les Sections 4.1 et 4.2 de la norme Codex STAN 319-2015, les additifs ci-après se justifient sur le plan technologique et peuvent être utilisés pour les conserves d'ananas.~~

~~3.1 Les agents antimoussants et édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.4 Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.~~

~~3.2 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette annexe devraient se conformer aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).]~~

[Option 2

3.1 Régulateur de l'acidité

Seul le régulateur de l'acidité ci-dessous est autorisé pour utilisation pour les conserves d'ananas.

<u>N.º de SIN</u>	<u>Nom de l'additif alimentaire</u>	<u>Concentration maximale</u>
330	Acide citrique	BPF

3.2 Agent antimoussant

Seul l'agent antimoussant ci-dessous est autorisé pour utilisation dans les conserves d'ananas.

<u>N.º de SIN</u>	<u>Nom de l'additif alimentaire</u>	<u>Concentration maximale</u>
900a	Diméthylpolysiloxane	10 mg/kg

3.3 Antioxydant

Seul l'antioxydant ci-dessous est autorisé pour utilisation dans les conserves d'ananas.

<u>N.º de SIN</u>	<u>Nom de l'additif alimentaire</u>	<u>Concentration maximale</u>
300	Acide ascorbique, L-	BPF

3.4 Les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe. L'utilisation d'édulcorants devrait être limitée aux produits à faible valeur énergétique ou sans sucre ajouté.

3.5 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette annexe devraient se conformer aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).]

Nous estimons que l'option 2 est plus complète, car, outre les antioxydants, les édulcorants et les aromatisants, elle comprend les additifs énumérés dans la norme en vigueur, suivant ainsi les directives de la Norme Codex pour les additifs alimentaires admis pour cette catégorie de produits

ÉQUATEUR

L'Équateur remercie le Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius pour la possibilité qui lui est offerte de présenter des observations concernant l'Avant-projet d'annexe pour les ananas en conserve.

Justification :

L'Équateur dispose d'ananas toute l'année. LA variété d'exportation qui y est cultivée est la MD-2, mieux connue sous le nom de Golden Sweet ou Super Sweet. Les principales plantations d'ananas dans notre pays détiennent une certification internationale telle que la certification GLOBAL C.A.P. Les fruits sont généralement destinés à la coupe et à la mise en conserve.

La qualité et la taille des ananas dépendent de leur utilisation finale. Les ananas vendus entiers dans les supermarchés répondent à des exigences plus strictes en ce qui concerne leur apparence, alors que les fruits destinés à la transformation suivent des directives spécifiques à cet effet.

L'Équateur produit des conserves d'ananas sous plusieurs formes, et se conforme aux exigences des marchés nationaux et internationaux.

Observations spécifiques :

- 3.1. Secteurs, selon la définition contenue dans la même annexe.
- 3.2. Nous suggérons que, pour les ananas évidés en cubes, l'option 1 soit retenue aux fins de ce projet d'annexe, celle-ci étant plus spécifique en ce qui concerne les défauts admis pour les conserves d'ananas en dés ou en cubes.
- 3.3. Nous suggérons que, en ce qui concerne le point 3 portant sur les additifs alimentaires, l'option 1 soit retenue car elle se reporte aux directives déterminées par la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192).

UNION EUROPÉENNE

2.1.1 Ingrédients facultatifs

Dans un souci d'harmonisation avec la terminologie adoptée par le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires, ce paragraphe devrait être reformulé :

« Épices et ~~plantes aromatiques~~ **herbes culinaires** (conformément aux normes du Codex pertinentes pour les épices et les herbes culinaires), huiles d'épices. »

Section 3 Additifs alimentaires :

Entre les deux options proposées dans le document CX/PFV 16/28/3, l'Union européenne et ses États membres retiennent l'option 2, celle-ci reflétant plus clairement le besoin technologique d'additifs alimentaires dans les ananas en conserve.

L'Union européenne et ses États membres prennent note que des modifications substantielles sont proposées en ce qui concerne la section portant sur les additifs alimentaires de l'annexe pour les ananas en conserve. La norme CODEX STAN 42-1981 n'admet actuellement que deux additifs alimentaires (à savoir l'acide citrique en tant que régulateur de l'acidité et le diméthylpolysiloxane en tant qu'agent antimoussant). Il convient de remarquer que cette norme est en vigueur depuis 1981, sans que le besoin de réviser la section des additifs alimentaire se soit fait sentir, ce qui indique que les dispositions concernant les additifs alimentaires sont suffisamment adaptées aux produits en question. La référence proposée à la catégorie 04.1.2.4 de la NGAA pourrait augmenter de manière significative l'utilisation d'additifs alimentaires, en autorisant tous les additifs alimentaires admis pour lesdites classes fonctionnelles et répertoriés à la catégorie 04.1.2.4 ou au tableau 3 de la NGAA.

À la connaissance de l'Union européenne et ses États membres, aucun agent antimoussant autre que le diméthylpolysiloxane n'est requis dans les produits en conserve. Par conséquent, nous sommes de l'avis que la seule mention de cet additif en particulier suffit, et l'inclusion d'autres agents antimoussants ne nous paraît pas justifiée d'un point de vue technologique.

En ce qui concerne les édulcorants, ceux-ci ne sont pas admis selon la norme actuelle (en tant qu'additifs alimentaires). En revanche, la norme fait mention d'édulcorants ayant une valeur nutritionnelle (en tant qu'ingrédients alimentaires), tels que le saccharose, le sucre inverti, le dextrose, le sirop de glucose déshydraté et le sirop de glucose. Pour justifier l'emploi d'édulcorants en tant qu'additifs alimentaires, leur utilisation doit présenter des avantages vis-à-vis des édulcorants ayant une valeur nutritionnelle. L'Union européenne et ses États membres ne peuvent être favorables à la mention des édulcorants (en tant qu'additifs alimentaires) que si la Section 3 limite leur emploi aux produits à faible teneur énergétique ou sans sucre ajouté.

GHANA

Avant-projet d'annexe pour les ananas en conserve (pour inclusion dans la Norme pour certains fruits en conserve CODEX STAN 319-2015)

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES

Section 2.2.2.1 (f) Cubes ou dés

Le Ghana remercie la Thaïlande et l'Union européenne pour avoir dirigé les travaux portant sur l'Avant-projet d'annexe pour les ananas en conserve. En ce qui concerne les spécifications d'uniformité de dimension et de forme pour les ananas évidés en cubes ou en dés, le Ghana est favorable à ce que soit retenue l'option 1, à savoir :

- a) au maximum 10 % en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués d'unités ayant des dimensions qui les font accepter au crible de 8 mm de côté ;
- b) au maximum 15 % en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués de morceaux pesant chacun plus de 3 g.

Justification : L'option 1 fournit des critères très clairs pour mesurer les quantités d'ananas évidés en cubes ou en dés. De plus, la spécification de poids de 15 % figure déjà dans l'option 1.

Sections 3.1 à 3.5 – Additifs alimentaires

Le Ghana est favorable à que soit retenue l'option 2.

Justification : L'option 2 est plus claire et plus spécifique en ce qui concerne les additifs alimentaires pouvant être utilisés dans ce produit.

Section 4 Poids et mesures

Le Ghana se déclare favorable aux spécifications portant sur le remplissage minimal et le poids égoutté minimal.

Justification : Ces spécifications figurent dans la norme principale, à savoir la norme Codex Stan 319-2015 : Norme pour certains fruits en conserve.

IRAN

- Les définitions contenues aux paragraphes 1.2.1.10 et 1.2.1.1 ne différencient pas clairement les modes de présentation auxquels ils se rapportent.
- Au point 2.2.2.1 (f), nous retenons l'option 1.
- Au point 2.2.4 (Tranches ou tranches en spirales ou tranches entières ; demi-tranches ; quarts de tranches) : le critère permettant d'évaluer ce facteur doit être exprimé en unités ou en pourcentage.
- Par souci de transparence, en ce qui concerne les additifs alimentaires devant être inclus dans la présente norme, nous retenons l'option 2 pour l'alinéa 3.2.
- À l'alinéa 3.5, il est indiqué que seuls les aromatisants naturels devraient être pris en compte (non les aromatisants de synthèse).
- En ce qui concerne le conditionnement, l'étiquette devrait contenir des explications portant sur le point 1.3 à l'intention des consommateurs.
- En ce qui concerne le besoin d'identifier le pH microbiologique et l'acidité.
- Les métaux lourds (Pb, Sn, etc.) devraient être inclus dans la présente norme, ou une référence les concernant devrait être incluse dans la norme originale.
- L'étiquette devrait indiquer que les ananas en conserve doivent être réfrigérés et conservés dans des bocaux en verre après ouverture de la boîte

KENYA

2.2.2.1 Ananas évidés

(f) Cubes ou dés

[Option 1

a) au maximum 10 % en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués d'unités ayant des dimensions qui les font accepter au crible de 8 mm de côté ;

b) au maximum 15 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués de morceaux pesant chacun plus de 3 g.]

[Option 2

[au maximum 15 % en poids des morceaux d'ananas égouttés du récipient peuvent être constitués de dés ou cubes devant peser chacun moins des trois quarts du poids moyen des cubes ou des dés.]

OBSERVATION

Nous acceptons de préférence l'option 1 (a et b) pour les ananas en dés ou en cubes en raison de sa simplicité et car elle facilite le commerce loyal des denrées alimentaires : nous proposons donc que les crochets soient supprimés.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

OBSERVATION

Le Kenya n'emploie aucun additif alimentaire dans les ananas en conserve. Toutefois, dans un esprit de compromis, nous préférons l'« option 2 », qui autorise l'acide citrique en tant que régulateur de l'acidité et le diméthylpolysiloxane en tant qu'antimoussant, ainsi que l'acide ascorbique, L-.

JUSTIFICATION:

Cette mesure s'impose pour des raisons de sécurité et de traçabilité.

PHILIPPINES

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES:

1. Section 2.2.2 : Uniformité de dimension et de forme pour ananas évidés en cubes ou en dés :

Les Philippines souhaitent retenir l'option 1 proposée pour cette section, dont le texte est reproduit ci-dessous :

- « (a) au maximum 10 % en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués d'unités ayant des dimensions qui les font accepter au crible de 8 mm de côté ; *et*
- (b) au maximum 15 % en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués de morceaux pesant chacun plus de 3 g »

Justification :

Il s'agit d'une pratique courante employée par les producteurs d'ananas en conserve et qui permet de préserver la qualité des ananas en dés.

2. Section 3 : Additifs alimentaires :

Les Philippines souhaitent retenir l'option 2 proposée pour cette section, dont le texte est reproduit ci-dessous :

- 3.1 Régulateur de l'acidité :

Seul le régulateur de l'acidité ci-dessous est autorisé pour utilisation pour les conserves d'ananas.

No de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
330	Acide citrique	BPF

- 3.2 « Agent antimoussant

Seul l'agent antimoussant ci-dessous est autorisé pour utilisation dans les conserves d'ananas. »

No de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
900a	Diméthylpolysiloxane	10 mg/kg

« 3.3 Antioxydant :

Seul l'antioxydant ci-dessous est autorisé pour utilisation dans les conserves d'ananas. »

No de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
300	Acide ascorbique, L-	BPF

3.4 « Les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe. L'utilisation d'édulcorants devrait être limitée aux produits à faible valeur énergétique ou sans sucre ajouté. »

3.5 « Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette annexe devraient se conformer aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008). »

Justification : Il s'agit respectivement des seuls régulateurs de l'acidité, agents antimoussants et antioxydants actuellement utilisés par les producteurs d'ananas en conserve ainsi que leurs concentrations maximales..

THAÏLANDE

Nous avons le plaisir de soumettre les observations suivantes :

Observations générales

Nous sommes favorables aux modifications apportées à l'avant-projet d'annexe convenues par le GTE.

Observations spécifiques**Section 2.2.2.1 (f) Cubes ou dés**

Nous souhaitons insister sur les observations que nous avons précédemment formulées, où nous indiquons que des cubes ou dés de moins de 8 mm sont actuellement exportés conformément aux exigences du marché, et que la norme devrait donc tenir compte des pratiques commerciales courantes. Nous sommes donc favorables à que soit retenue l'option 2. Cette partie devrait donc être rédigée comme suit :

« (f) Cubes ou dés

au maximum 15 % en poids des morceaux d'ananas égouttés du récipient peuvent être constitués de dés ou cubes devant peser chacun moins des trois quarts du poids moyen des cubes ou des dés. »

Section 3 ADDITIFS ALIMENTAIRES*Régulateurs d'acidité*

À notre sens, les régulateurs d'acidité devraient être utilisés conformément aux tableaux 1, 2 et 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) pour la catégorie alimentaire 04.1.2.4, tel que spécifié par la Section 4.2 de la Norme du Codex pour certains fruits en conserve (CODEX STAN 319-2015).

Antimoussants

Nous n'avons aucune objection à ce que le diméthylpolysiloxane (SIN 900a) soit utilisé en tant qu'antimoussant.

Antioxydants

Nous sommes favorables à l'inclusion des antioxydants en tant que classe fonctionnelle, leur emploi étant justifié d'un point de vue technologique pour les produits conditionnés en emballage souple. Conformément aux tableaux 1, 2 et 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995), les antioxydants devraient donc être admis pour la catégorie alimentaire 04.1.2.4.

Édulcorants

L'emploi d'édulcorants étant demandé par un groupe défini de consommateurs, nous sommes favorables à ce que les édulcorants soient maintenus. Toutefois, certains édulcorants doivent être utilisés mélangés avec du sucre pour que le goût soit acceptable pour les consommateurs.

Notre préférence va donc plutôt à l'option 1, avec une modification mineure pour les antimoussants et l'inclusion d'antioxydants, comme suit :

« 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Outre les Sections 4.1 et 4.2 de la norme Codex STAN 319-2015, les additifs ci-après se justifient sur le plan technologique et peuvent être utilisés pour les conserves d'ananas.

3.1 ~~Antimoussants~~ Les antioxydants ~~[affermissants~~ et édulcorants] utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.4 Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments correspondant à cette annexe.

3.2 Agent antimoussant

Seul l'agent antimoussant ci-dessous est autorisé pour utilisation dans les conserves d'ananas.

<u>N° SIN</u>	<u>Nom de l'additif alimentaire</u>	<u>Concentration maximale</u>
<u>900a</u>	<u>Diméthylpolysiloxane</u>	<u>10 mg/kg</u>

3.3 ~~2~~ Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette annexe devront se conformer aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Les États-Unis se réjouissent de la possibilité qui leur est offerte de soumettre les observations ci-après concernant l'Avant-projet d'annexe pour les ananas en conserve (pour inclusion dans la Norme pour certains fruits en conserve) (CODEX STAN 320-2015).

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

Question et justification : Le texte n'indique pas que les « ananas » sont un ingrédient essentiel dans la composition, contrairement à toutes les autres normes relevant du CCPFV. Les États-Unis recommandent donc d'ajouter le texte ci-après dans la section 2.1 Composition :

Ananas tels que définis à la section 1.

2.1.2 Milieux de couverture

Question et justification : Il ne convient pas de regrouper les sections 2.1.1.1 et 2.1.1.2 de la Norme CODEX STAN 42-1981. L'expression « milieu de couverture » laisse entendre que « seuls le jus, le jus naturel d'ananas et le jus d'ananas clarifié » sont admis en tant que milieu de couverture, ce qui exclut le mélange de jus et d'eau. Les États-Unis recommandent donc de retenir le texte d'origine de la norme actuelle (CODEX STAN 42-1981).

Question et justification : L'Annexe se reporte à la Section 3.1.3 Milieux de couverture de la Norme CODEX STAN 319-2015 - Certains fruits en conserve, qui se reporte à son tour aux Directives du Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003). Ceci complique la tâche des usagers qui désirent trouver des informations, car ils doivent d'abord se reporter aux dispositions générales contenues dans la Norme, et ensuite aux Directives du Codex pour les milieux de couverture pour les fruits en conserve. Pour éviter ces difficultés, les États-Unis recommandent d'inclure une note de bas de page citant les Directives du Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003).

2.2 Critères de qualité

2.2.1.1 Couleur

Question et justification : Les variétés d'ananas présentent des variations de couleur allant du blanc au jaune doré, les lignes blanches radiales étant plus visibles dans les variétés jaunes doré. Le texte devrait reconnaître ces variations dans la couleur, en spécifiant que les lignes blanches radiales ne sont autorisées que pour les variétés où elles sont visibles. La phrase suivante est donc proposée :

Pour les variétés d'ananas dont la couleur n'est pas le blanc, la présence de lignes blanches radiales est autorisée.

2.2.2.1 Ananas évidés (f) Cubes ou dés – Option 1

Question et justification : Les États-Unis retiennent de préférence l'Option 1 car elle reflète des pratiques bien établies dans le secteur, et accorde une plus grande souplesse en matière de calibrage en poids et en diamètre.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES – Option 1

Question et justification : Les États-Unis retiennent de préférence l'Option 1 (tout en faisant mention de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), pour les raisons énumérées ci-dessous :

- Les innovations d'ordre technologique ont un impact sur l'emploi des additifs alimentaires. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) est l'instance responsable de l'évaluation des additifs alimentaires. Lorsque le CCFA apporte des modifications à la NGAA, lesdites modifications sont immédiatement reflétées dans les normes de produits si celles-ci se reportent directement à la NGAA.
- Les références à la NGAA permettent d'appliquer des innovations d'ordre technologique aux ananas en conserve. Lorsque de nouveaux additifs alimentaires ou des innovations d'ordre technologique sont en cours de développement, l'approbation du CCPFV n'est ni sollicitée ni requise. Le CCPFV n'est notifié que lorsque de nouveaux additifs sont approuvés par le CCFA.
- Actuellement, les producteurs d'ananas en conserve peuvent choisir les additifs alimentaires qu'ils entendent employer, conformément (i) aux préférences du marché, (ii) aux modes de présentation du produit et (iii) aux formes de présentation / conditionnement (par exemple, sachets transparents, bocaux, boîtes).
- Les normes du Codex devraient refléter les pratiques commerciales ou relatives au traitement courantes dans tous les États membres, et ne devraient pas imposer des contraintes injustifiées au commerce.