



Point 2 de l'ordre du jour

CX/PFV 20/29/2
Novembre 2019

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Travaux menés par correspondance grâce à la plateforme en ligne du Codex

QUESTIONS SOUMISES AU COMITE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU SES ORGANES SUBSIDIAIRES

A. 40^E 41^E ET 42^E SESSIONS DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (CAC)

QUESTIONS POUR INFORMATION

Normes et textes apparentés adoptés par la Commission¹

1. La Commission du Codex Alimentarius à sa quarantième session a adopté :
 - l'Annexe pour les ananas en conserve (à inclure dans la *Norme pour certains fruits en conserve* (CXS 319-2015)) ;
 - les Annexes pour certains légumes surgelés (à inclure dans la *Norme pour les légumes surgelés* (CXS 320-2015)) ;
 - l'Amendement de la *Norme pour certains fruits en conserve* (CXS 319-2015) ;
 - Les Amendements apportés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes du Codex pour les fruits et légumes traités, à savoir les Normes pour les *châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve* (CXS 145-1985), les *fruits et légumes marinés fermentés* (CXS 260-2007), les *confitures, gelées et marmelades* (CXS 296-2009), la *purée de pomme de conserve* (CXS 17-1981), le *cocktail de fruits en conserve* (CXS 78-1981), la *macédoine de fruits tropicaux en conserve* (CXS 99-1981), les *cornichons (concombres) en conserve* (CXS 115-1981), le *Kimchi* (CXS 223-2001), les *fruits à noyaux en conserve* (CXS 242-2003).

Révocation des normes et textes apparentés du Codex existants²

2. La Commission du Codex Alimentarius à sa quarantième session a approuvé la révocation de la :
 - *Norme pour les carottes surgelées* (CXS 140-1983), *Norme pour le maïs en épi surgelé* (CXS 133-1981), *Norme pour les poireaux surgelés* (CXS 104-1981) et la *Norme pour le maïs en grains entiers surgelés* (CXS 132-1981) suivant l'adoption de la Norme pour les légumes surgelés et annexes correspondantes.

Approbation de nouveaux travaux³

3. La Commission du Codex Alimentarius à sa quarantième session a approuvé les nouveaux travaux sur la recommandation de la soixante-treizième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, portant sur la *Norme pour les noix de cajou*, la conversion de la *Norme régionale pour la sauce au piment (sauce « chili ») (« piments forts »)* (CXS 306R-2011) en norme mondiale, la révision de la *Norme pour le chutney de mangue* (CXS 160-1987), la Norme pour les patates douces séchées, la conversion de la *Norme régionale pour le Gochujang* (CXS 294R-2009) en norme mondiale, la Norme pour les fruits séchés (y compris les kakis séchés), la Norme pour les mélanges de fruits en conserve (Révision de la *Norme pour la macédoine de fruits tropicaux* (CXS 99-1981)).

¹ REP17/CAC par. 15 et 16 et Annexe III

² REP17/CAC par. 82 et Annexe V

³ REP17/CAC par. 87 à 96 et Annexe VI

Gestion des travaux⁴

4. La Commission du Codex Alimentarius à sa quarantième session est convenue que le CCPFV travaillerait par correspondance jusqu'à la quarante et unième session de la CCA (2018) afin de :

- (i) établir l'ordre de priorité des propositions de nouveaux travaux et des travaux en attente concernant l'examen des normes existantes ;
- (ii) préparer un plan de travail pour l'ensemble de ses activités ; et
- (iii) formuler des recommandations à l'intention de la quarante et unième session de la Commission concernant la constitution de groupes de travail électronique (GTE) chargés des travaux de normalisation, selon les priorités du plan de travail, qui seraient présentés lors d'une réunion physique du Comité en 2019.

5. La Commission du Codex Alimentarius à sa quarante et unième session a entériné les recommandations du président du CCPFV visant à :

- (i) établir les sept groupes de travail électronique (GTE) (Fruits séchés, sauce au piment, Gochujang, macédoine de fruits en conserve, chutney de mangue, réponses au CCFA et réponses au CCMAS) en vue de préparer un document de travail pour observations et examen par le CCPFV ; et
- (ii) organiser une réunion physique à un moment opportun.

6. La Commission du Codex Alimentarius à sa quarante-deuxième session a approuvé les propositions du président du CCPFV de :

- (i) demander au CCPFV de poursuivre ses travaux par correspondance ; et
- (ii) déterminer s'il conviendrait qu'une réunion physique se tienne en 2020.

B. AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES

77^E SESSION DU COMITE EXECUTIF (CCEXEC)⁵

QUESTIONS POUR INFORMATION

7. Le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius à sa soixante-dix-septième session a noté un intérêt pour une accélération des travaux sur les noix de cajou et a remarqué que les membres étaient encouragés à participer aux travaux du CCPFV, ce qui pourrait faire l'objet de plus amples discussions lors des prochains Comités FAO/OMS de coordination (RCC).

49^E 50^E ET 51^E SESSIONS DU COMITE SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CCFA)

QUESTIONS DEMANDANT UNE ACTION

Justification technologique de l'emploi d'additifs alimentaires⁶

8. La quarante-neuvième session du CCFA est convenue de demander au CCPFV de fournir des réponses plus concluantes concernant la justification technologique de l'utilisation des :

- (i) « émulsifiants, stabilisants, épaississants » et de la « gomme de xanthane » (SIN 415) dans les catégories d'aliments 14.1.2 « Jus de fruits et légumes » et 14.1.3 « Nectars fruits et légumes » ;
- (ii) régulateurs d'acidité et des tartrates (SIN 334, 335 (ii), 337) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.2 « Fruits secs » ;
- (iii) tartrates (SIN 334, 335 (ii), 337) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.6 « Pâte à tartiner à base de fruit (par ex. « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5 ».

9. La quarante-neuvième session du CCFA est convenue de réitérer que la justification technologique de l'utilisation de colorants dans les pommes de terre frites relève du CCPFV et d'inviter les membres et observateurs à soumettre les informations dont ils disposent sur la justification technologique des colorants à l'examen du CCPFV.

⁴ REP17/CAC par. 95 et 96, REP18/CAC par. 87 et 88, REP19/CAC par. 106 à 108

⁵ REP18/EXEC, par. 43

⁶ REP17/FA, par. 9 à 14, REP18/FA, par. 86, REP19/FA, par. 134

10. La cinquantième session du CCFA est convenue de demander l'aide du CCPFV concernant :
- (i) l'utilisation de régulateurs d'acidité en général, et de lactate de calcium (SIN 327) en particulier, dans la CA 14.1.2.1 « Jus de fruits » en général, et dans le jus de prune de Chine en particulier ;
 - (ii) l'utilisation de régulateurs d'acidité en général, et de phosphates (SIN 338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix) ; 451(i), (ii) ; 452(v) ; 542) et de tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) en particulier dans la CA 14.1.2.2 « Jus de légumes », CA 14.1.2.4 « Concentrés pour jus de légumes », CA 14.1.3.2 « Nectars de légume » et CA 14.1.3.4 « Concentrés pour nectar de légume » et les niveaux d'utilisation maximum nécessaires pour parvenir à l'effet technologique souhaité.
11. La cinquante et unième session du CCFA est convenue de :
- (i) demander l'aide du CCPFV concernant la justification technologique de l'utilisation de polysaccharide de graine de tamarin (SIN 437) dans la *Norme pour les cornichons (concombres) en conserve* (CXS 115-1981) ; et de
 - (ii) demander au CCPFV, s'il estimait cet usage technologique justifié, de réviser la norme CXS 115-1981 afin d'y refléter la bonne utilisation technologique de cet additif en ML conformément aux BPF.

Révocation des dispositions relatives aux additifs alimentaires ⁷

12. La cinquantième session du CCFA est convenue de recommander au CCPFV d'examiner la révocation des dispositions suivantes, en tenant compte de l'absence de spécifications du JECFA :
- (i) le malate acide de potassium (SIN 351(i)), le malate de potassium (SIN 351(ii)), le tartrate monosodique (SIN 335(i)), le tartrate monopotassique (SIN 336(i)) et le tartrate dipotassique (SIN 336(ii)) dans la *Norme pour les pousses de bambou en conserve* (CXS 241-2003) ;
 - (ii) le malate acide de potassium (SIN 351(i)), le malate de potassium (SIN 351(ii)), le tartrate monosodique (SIN 335(i)), le tartrate monopotassique (SIN 336(i)) et le tartrate dipotassique (SIN 336(ii)) dans la *Norme pour les confitures, gelées et marmelades* (CXS 296-2009) ;
 - (iii) le sorbate de sodium (SIN 201) dans la *Norme pour les confitures, gelées, marmelades* (CXS 296-2009).

Plan de travail pour le futur alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits ⁸

13. La cinquantième session du CCFA est convenue de :
- (i) publier le document d'orientation en tant que document d'information sur le site Internet du Codex et d'en informer les comités concernés ; et
 - (ii) informer les Comités de coordination et les Comités s'occupant des produits du plan d'alignement du CCFA et plus particulièrement demander au CCPFV et autres comités de classer par ordre de priorité l'alignement initial des normes de produits au sein de leur champ d'application afin de soutenir les travaux d'alignement de la NGAA planifiés par le CCFA sur les deux ans à venir.

38^E SESSION DU COMITE SUR LES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE (CCMAS)

QUESTIONS POUR INFORMATION

Plans d'échantillonnage pour le ginseng et les légumes surgelés ⁹

14. La trente-huitième session du CCMA n'a pas approuvé les plans d'échantillonnage pour le ginseng et les légumes surgelés, car les valeurs du tableau ne correspondaient pas à celles recommandées dans les *Directives générales sur l'échantillonnage* (CXG 50-2004) et il était difficile de déterminer si le plan d'échantillonnage par attributs s'appliquait aux attributs et non aux caractéristiques pouvant être qualifiées de variables. Le comité a noté qu'une question similaire avait été posée au CCPFV au sujet du plan d'échantillonnage pour le ginseng et que celui-ci avait répondu que si le nouveau plan d'échantillonnage présenté n'était pas adéquat, le CCMAS devrait élaborer des plans d'échantillonnage adaptés. Il a également

⁷ REP18/FA, par. 48 et 134

⁸ REP18/FA, par. 48

⁹ REP17/MAS, par. 14 et 15

pris acte de la proposition de la Nouvelle-Zélande (en qualité de président du GTE sur la révision des directives GL50) de préparer un modèle afin d'aider les comités à élaborer les plans d'échantillonnage, et est donc convenu de repousser jusqu'alors la prise d'une décision sur l'élaboration des plans d'échantillonnage.

15. Le CCMAS à sa trente-huitième session a également constaté que des plans d'échantillonnage semblables avaient été approuvés par le passé pour les fruits et légumes traités et que le Comité devrait aborder tous les plans d'échantillonnage de façon exhaustive afin d'éviter les incohérences dans les *Méthodes recommandées d'analyse et d'échantillonnage* (CXS 234) ou dans les normes de produits.

Modèle de plans d'échantillonnage¹⁰

16. La trente-huitième session du CCMAS est convenue de fournir aux comités s'occupant de produits un modèle pour l'élaboration des plans d'échantillonnage au cas où le Comité souhaiterait repousser la préparation des plans d'échantillonnage jusqu'au moment où le CCMAS fournirait le modèle en question.

Présentation des méthodes d'analyse par les comités¹¹

17. Le CCMAS à sa trente-huitième session est convenu de rappeler aux comités que lorsqu'ils soumettent des méthodes à son approbation, celles-ci doivent également mentionner le principe et le typage proposé.

QUESTIONS DEMANDANT UNE ACTION

Pommes de terre frites surgelées – méthode pour les acides gras libres¹²

18. La trente-huitième session du CCMAS a noté que les méthodes de détermination des acides gras libres concernent les graisses et les huiles et non pas les aliments et qu'une méthode d'extraction des matières grasses devait être mise en œuvre avant de recourir aux méthodes suggérées.

19. Le Comité est donc convenu de demander au CCPFV de recommander une méthode d'extraction des matières grasses.

24^e session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS)

QUESTIONS POUR INFORMATION

Intégrité des aliments, authenticité des aliments et fraude alimentaire¹³

20. Le CCFICS à sa vingt-quatrième session a poursuivi ses discussions sur la question de l'intégrité des aliments, l'authenticité des aliments et la fraude alimentaire et a noté l'ampleur de ces travaux, qui risquent d'empiéter sur le mandat d'autres comités, ajoutant qu'il pourrait demander conseil à la Commission et aux comités concernés.

21. La vingt-quatrième session du CCFICS est convenue d'informer le CCEXEC, la Commission et ses organes subsidiaires, dont le CCGP, de ses discussions en cours sur ce sujet.

44^e et 45^e sessions du Comité sur l'étiquetage des aliments (CCFL)

QUESTIONS POUR INFORMATION

Conseils généraux sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail¹⁴ :

22. La quarante-quatrième session du CCFL a noté que de nombreuses normes de produits (y compris celles soumises à approbation) contiennent des dispositions concernant les récipients non destinés à la vente au détail qui renvoient à un texte normalisé applicable à ces dispositions ayant été validé par le CCFL lors de sessions passées et de la présente. Le Comité est convenu d'informer les comités s'occupant des produits des travaux que le CCFL mène actuellement sur les conseils généraux sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail afin qu'ils sachent que les dispositions normalisées devront peut-être être adaptées ou supprimées de façon à refléter lesdits conseils.

¹⁰ REP17/MAS, par. 14, 18 et 24

¹¹ REP17/MAS, par. 27

¹² REP17/MAS, par. 12 et 13

¹³ REP19/FICS par. 54 à 60

¹⁴ REP18/FL par. 20, REP19/FL par. 64

23. Ayant progressé dans ses travaux sur cette question, la quarante-cinquième session du CCFL est convenue de soumettre l'avant-projet de révision à la quarante-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5 et d'informer les comités s'occupant des produits concernés de l'avancée des travaux.

21^e session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV)

QUESTIONS DEMANDANT UNE ACTION

Norme pour les dattes fraîches¹⁵

24. Le CCFFV à sa vingt et unième session a tenu une discussion d'ordre général sur la meilleure manière de distinguer les produits qui seront visés par l'avant-projet de norme pour les dattes fraîches de ceux déjà couverts par la *Norme pour les dattes* (CXS 143-1985) et sur la façon de faire en sorte que ces deux normes ne se chevauchent pas.

25. Le Comité est convenu d'informer le CCFFV qu'il œuvre actuellement à l'élaboration d'une norme pour les dattes fraîches et de demander à celui-ci de clarifier si la norme CXS 143-1985 couvre tous les stades des dattes fraîches avec une teneur en eau différente, à savoir pas plus de 85 % pour le stade khalal, pas plus de 45 % pour le stade rutab et pas plus de 25 % pour le stade tamer, pour des dattes fraîchement cueillies et consommées sans aucun traitement, ajout d'ingrédients ou additifs alimentaires.

¹⁵ REP20/FFV par. 51 à 62