

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Point 5 de l'ordre du jour**

**CX/FH 00/ 5 – Add.1  
Septembre 2000**

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

### **COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE**

# **F**

**Trente-troisième session  
Washington, D.C., USA, du 23 au 28 octobre 2000**

### **AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS PRÉDÉCOUPÉS (A L'ETAPE 3)**

Le Canada, le Brésil, le Danemark, la République Islamique d'Iran, le Mexique et les Etats-Unis d'Amérique ont soumis les observations suivantes sur le document CX/FH 005.

#### **Observations générales**

##### **Canada**

Compte tenu de nombreux recoupements, la 32<sup>e</sup> session du CCHA a discuté de la pertinence de regrouper l'Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la production primaire, la récolte et l'emballage des fruits et légumes frais et l'Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais prédécoupés. Les multiples liens entre les deux codes d'usages ont été mis en évidence au cours d'une rencontre entre les deux groupes de rédaction en avril 2000. Le cas échéant, certaines questions communes ont été rationalisées. Les principales différences se situant surtout après la phase de production primaire, les groupes de rédaction ont suggéré que le Code d'usages en matière d'hygiène pour la production primaire, la récolte et l'emballage des fruits et légumes frais (point 4 de l'ordre du jour) soit incorporé sous forme d'annexe. Bien que susceptible d'envisager le regroupement éventuel de ces deux codes d'usages, le Canada préfère que les deux documents soient étudiés séparément dans l'immédiat.

##### **Brésil**

Le Brésil souligne l'importance fondamentale de ce document et propose qu'une étape de sélection soit incorporée, le cas échéant, au texte précédent la section 5.2.2.3. Le Brésil tient aussi à souligner à quel point il est important que l'eau utilisée au cours de la transformation soit conforme aux Bonnes pratiques de fabrication.

### **Danemark**

Le paragraphe 5.2.2.3 de ce document réfère à l'utilisation de désinfectants dans l'eau pour réduire la contamination des aliments. Au Danemark, le chlore est souvent sélectionné à titre de désinfectant, notamment pour agir sur la flore microbienne présente à la surface des aliments.

Dans le cadre de la rencontre de l'année précédente et des observations soumises concernant la lettre circulaire, le Danemark soulignait que l'utilisation de désinfectants, notamment l'ajout de chlore dans l'eau pour rincer les légumes, avait pour but d'agir directement sur les aliments. Ces substances ne seraient donc pas utilisées à titre de désinfectant mais plutôt à titre d'additif alimentaire. Toutefois, au cours de la dernière rencontre, certaines délégations ont exprimé leur désaccord vis-à-vis une telle interprétation. Afin de s'assurer que les questions de sécurité alimentaire associées aux résidus de composés chimiques soient dûment examinées, nous proposons tout d'abord que le CCHA (par le biais du CCFAC) demande au JECFA de procéder à une analyse toxicologique de l'utilisation du chlore en contact direct avec les aliments. En outre, nous suggérons au CCHA de consulter le CCFAC quant à savoir si la définition des additifs alimentaires englobe ou non l'utilisation de telles substances chimiques.

Le chlore fait souvent l'objet de discussions à cet égard. Comme l'a démontré la chloration de l'eau potable, ce processus déclenche la formation de plusieurs réactifs. En théorie, le nombre de réactifs, ainsi que leur concentration, pourrait être plus élevé si l'eau contient des souillures et du jus provenant des aliments. Le danger que présentent ces réactifs pour la santé des consommateurs est aussi largement admis. Ces faits sont à l'origine de la préoccupation du Danemark vis-à-vis la chloration de l'eau, particulièrement de l'eau recyclée ou usée.

### **Mexique**

Dans l'ensemble, le Mexique approuve le document tout en soulignant qu'il devrait être incorporé au Code d'usages en matière d'hygiène pour la production primaire, la récolte et l'emballage des fruits et légumes frais sous forme d'Annexe, en quel cas les 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> points centrés devraient être retirés de la section 5.2.2.3.

En outre, nous recommandons que la traduction espagnole soit soigneusement révisée. À cet égard, nous proposons les modifications suivantes :

Dans la table des matières, le terme « precorte » // « prédécoupage » devrait être remplacé par « precortado » // « prédécoupage » //.

Dans la section 5.2.2.3, le terme « descontaminación » // « décontamination » devrait être remplacé par « desinfección » // « désinfection » //.

Au premier point centré de la section 5.2.2.7, l'expression « temperaturas bajas » // « basses températures » devrait être remplacée par « refrigeración » // « milieu réfrigéré » puisque le titre de cette section est « Almacenamiento en refrigeración » // « Conservation en milieu réfrigéré ».

En ce qui concerne le titre de la section 5.6, le terme « Gestión » // « Gestion » devrait être remplacé par « Dirección » // « Direction » puisque les Principes généraux parlent de « Dirección y Supervisión » // « Direction et supervision » //.

Modifier le titre de la section 5.8 de la manière suivante : « Procedimientos de Retiro de Productos » // « Procédures de rappel » //.

Remplacer l'expression « sanamiento » // « assainissement » apparaissant dans tous les paragraphes ou textes par « limpieza y desinfección » // « lavage et désinfection » //.

## **Etats-Unis d'Amérique**

Les États-Unis apprécient les travaux effectués par la France et ses partenaires de rédaction dans le cadre de la révision de ce Code d'usages. Ce dernier est nettement amélioré. En conséquence, les États-Unis recommandent que ce Code d'usages soit avancé à l'étape 5 de la Procédure du Codex Alimentarius.

Le titre exact devrait être : « *Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais prédécoupés prêts à la consommation humaine* ».

Les États-Unis estiment que les discussions doivent se poursuivre concernant la fusion du présent Code et de l'*Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la production primaire et l'emballage des fruits et légumes frais*. Les États-Unis entérineraient la fusion de ces deux Codes d'usages en proposant toutefois que les renseignements techniques contenus dans le Code d'usages des fruits et légumes frais soient présentés sous forme d'annexe au Code d'usages pour la production primaire (accompagné d'une modification appropriée du titre du Code d'usages pour la production primaire).

## **2.1 Champ d'application**

### **Iran**

La première phrase du troisième paragraphe de la section 2.1 n'est pas très claire. En outre, bien que l'efficacité de toute transformation subséquente dépende de la méthode appliquée, l'on ignore si cette transformation sera effectuée par le producteur ou par le consommateur. Certains pathogènes pourraient donc subsister.

## **2.3. Définitions**

### **Iran**

Pour plus de précision, nous proposons que les termes « parage », « production primaire (y compris la récolte) » et « eau post-récolte » soient définis dans la section 2.3.

## **3. PRODUCTION PRIMAIRE**

### **Iran**

La section 3 ne devrait pas renvoyer de manière générale au Code d'usages en matière d'hygiène pour la production primaire, la récolte et l'emballage des fruits et légumes frais puisque selon la section 1, « Cet avant-projet de code d'usages traite de l'ensemble des bonnes pratiques de fabrication (BPF) établies..., de la réception des matières premières à la distribution des produits finis. » En outre, de nombreux transformateurs possèdent peu d'information concernant la production primaire des matières premières provenant de fournisseurs éloignés. En conséquence, cette section ne s'applique guère. Elle doit être développée davantage et mettre l'accent sur le conditionnement et les modalités de transport des matières premières.

## **5.1 Maîtrise des risques alimentaires**

### **Etats-Unis d'Amérique**

Le titre « Avant-projet de code d'usages pour la production primaire » apparaissant à la dernière ligne du premier paragraphe devrait plutôt référer à « la production primaire et l'emballage ».

### **5.2.2 *Etapas spécifiques de la transformation***

#### **Iran**

La section 5.2.2.2 ne mentionne que l'élimination des corps étrangers alors qu'elle devrait aussi inclure le tri des fruits et légumes endommagés ou attaqués par des micro-organismes (y compris par des champignons). Outre le parage et le carottage, le pelage et l'épluchage des fruits et légumes, voir même l'extraction de parties supplémentaires, peuvent s'avérer nécessaires. Cette question devrait donc être examinée dans le cadre de la présente section ou de toute autre section appropriée.

#### **5.2.2.3 Lavage et désinfection**

#### **Danemark**

2<sup>e</sup> point centré : Le Danemark s'interroge quant à l'utilisation de désinfectants ; voir les observations générales préliminaires.

5<sup>e</sup> point centré : Non seulement l'utilisation d'eau ne devrait-elle pas présenter de risques pour la santé humaine mais elle ne devrait pas modifier de façon perceptible la composition des denrées alimentaires ni diminuer les caractéristiques organoleptiques de celles-ci.

#### **Etats Unis d'Amérique**

Au deuxième alinéa, supprimer les crochets en fin de paragraphe et insérer « Comité du Codex sur les résidus de pesticides ».

#### **5.2.2.4 Pré-réfrigération des fruits et légumes frais**

##### **Etats-Unis d'Amérique**

Premier alinéa. La fin de cet énoncé doit être modifiée pour se lire de la façon suivante : « être entretenu et propre. »

#### **5.2.2.6 Rinçage après le découpage, la coupe en tranches, le broyage et autres formes de prédécoupage**

##### **Etats-Unis d'Amérique**

Supprimer les mots « Quand cela est possible » au début de la première phrase car ils sont inutiles. De plus, nous recommandons l'ajout d'un alinéa pour traiter de l'utilisation de produits d'hygiène dans l'eau de lavage. Le deuxième alinéa de la section 5.2.2.1 du Code d'usages pour la production primaire pourrait être inséré ici. Un nouvel alinéa ajouté à cette section pourrait donc se lire comme suit : « S'il y a lieu, on peut utiliser des désinfectants efficaces pour réduire au minimum la contamination croisée pendant la transformation effectuée après la récolte. La concentration du désinfectant doit être contrôlée et surveillée de manière à maintenir l'efficacité du produit. L'application de désinfectants, suivie d'un rinçage si nécessaire, doit être effectuée de manière à ne laisser aucun résidu chimique dépassant les niveaux maximaux recommandés par le Comité du Codex sur les additifs et contaminants alimentaires. »

#### **5.7. Documentation et registres**

##### **Etats-Unis d'Amérique**

L'avant dernière ligne du premier paragraphe devrait se lire comme suit : « La longueur de cette période pourra dépasser largement la durée de conservation du produit. »