

Commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTE

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel.: 57051 Telex: 625825-625853 FAO I E-mail: Codex@fao.org Facsimile: +39(06)5705.4593

Point 4 de l'ordre du jour

CX/PFV00/3 Add.1

Juillet 2000

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LES LÉGUMES TRANSFORMÉS

Vingtième session

Washington, D.C., USA, du 11 au 15 septembre 2000

**ÉTABLISSEMENT D'UNE LISTE DES FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS DEVANT
FAIRE L'OBJET EN PRIORITÉ D'UNE NORMALISATION ET DES NORMES DEVANT
FAIRE L'OBJET EN PRIORITÉ D'UNE REVISION**

Observations soumises par Le Canada, la France, la Corée, le Mexique, l'Espagne, les Etats-Unis et le Conseil mondial de la tomate transformée.

CANADA

Observations générales relatives à l'ordre de priorité :

- Le Canada propose que la priorité soit accordée aux produits en conserve à faible teneur en acide et aux produits acidifiés à faible teneur en acide (par ex. légumes en conserve tels que cornichons, olives, etc.) dans le cadre de l'établissement de la liste des produits et groupes de produits devant faire l'objet en priorité d'une normalisation ou d'une révision.

Avant-projets de normes Codex révisées pour : mangues en conserve, ananas en conserve, cocktail de fruits en conserve, salade de fruits tropicaux en conserve, châtaignes et purées de châtaigne en conserve, carottes en conserve, champignons en conserve et tomates en conserve :

- Compte tenu des différents modes de préparation, de mise en marché et d'utilisation de ces produits, le Canada souscrit à l'établissement de normes distinctes pour le cocktail de fruits en conserve et la salade de fruits tropicaux en conserve.
- Le Canada propose que les tomates et les champignons en conserve soient respectivement exclus de la norme générale des légumes en conserve. Outre qu'ils soient emballés selon des protocoles distincts, ces produits sont mis en marché et vendus dans des secteurs variés des magasins de détail. Les consommateurs les utilisent également de manières variées.

Avant-projet de norme Codex pour le chutney :

- Compte tenu des similarités au niveau de la commercialisation et de l'utilisation de ces produits, le Canada appuie le regroupement des cornichons et des chutneys sous une seule et même norme.

FRANCE

Lors de sa 19^{ème} session le CCPFV a débuté son travail de révision des normes reprises dans le document 1997/1 – PFV, en considérant que le travail de simplification devait conduire à élaborer des normes assurant la sécurité et la protection des consommateurs, ainsi que la loyauté des transactions.

Le travail entrepris par le Comité lors de la 19^{ème} session a conduit d'une part à l'élaboration de normes générales horizontales et, d'autre part, au regroupement de plusieurs normes dans une norme générale plus large.

Concernant les normes générales horizontales, la poursuite du travail sur les avant-projets de directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve, et pour les milieux de couverture des légumes en conserve, constitue une priorité ; en effet, ces directives sont applicables à l'ensemble des conserves sous liquide de couverture, ce qui conduira à une simplification des normes et accroîtra leur praticité pour les opérateurs. Il en est de même pour les méthodes d'analyses applicables aux fruits et légumes traités.

Pour les autres produits en conserve : avant-projets de normes pour les fruits à noyau en conserve, poires en conserve et purée de pomme, les travaux inscrits à l'ordre du jour du Comité pour les fruits et légumes traités devraient aboutir lors de cette session afin de respecter l'échéancier fixé par la Commission, à savoir la révision complète des normes au plus tard en 2002.

Priorités pour la suite des travaux :

Les autorités françaises considèrent que les normes relatives aux fruits et légumes transformés devant faire l'objet en priorité d'une révision sont les suivantes :

- Avant-projet de norme pour les légumes en conserve, s'appliquant aux asperges en conserve, carottes en conserve, haricots verts et haricots beurre en conserve, petits pois en conserve, cœurs de palmiers en conserve, pois secs trempés en conserve et maïs doux en conserve ;
- Avant-projet de norme pour les ananas en conserve ;
- Avant-projets de normes pour les cocktails de fruits en conserve et les salades de fruits tropicaux en conserve ;
- Avant-projet de norme pour les tomates en conserve et les concentrés de tomates en conserve ;
- Avant-projet de norme pour les confitures gelées et marmelades.

Ces produits sont classés dans les priorités pour les raisons ci-après :

- Ils font l'objet d'un commerce international très important en volume et sont commercialisés dans un grand nombre de pays. Ainsi, pour ce qui concerne les importations et exportations européennes, le tableau 1 précise les volumes échangés.
- Ces produits se prêtent à la standardisation et ces standards sont déjà utilisés par les opérateurs dans les transactions commerciales : par exemple : dénominations, modes de présentation et calibres pour les légumes ou par exemple extraits secs pour les différentes catégories de concentrés de tomates ;
- Afin de faciliter le commerce, il est nécessaire d'uniformiser les critères pour les différentes catégories de produits ;
- Des travaux de normalisation ont déjà été entrepris pour la plupart de ces produits. Ainsi, au niveau européen, l'organisation européenne des industries transformatrices de fruits et légumes (O.E.T.F.L) a déjà élaboré deux documents, l'un recouvrant l'ensemble des conserves de légumes les plus courantes, l'autre, les conserves de fruits y compris les mélanges de fruits tels que les cocktails de fruits.

Pour les confitures, gelées, marmelades de fruits et la crème de marron, il existe au niveau européen des dispositions harmonisées dans la directive 79/693/CEE.

* * *

Pour ce qui concerne la révision des autres normes, les autorités françaises n'ont pas de priorités particulières ; de même elles n'expriment pas de souhaits particuliers pour l'instant sur de nouveaux travaux de normalisation.

En effet, la révision des normes relatives aux fruits et légumes traités, qui sera suivie de celle relative aux fruits et légumes surgelés constitue déjà un vaste travail qu'il sera difficile de faire aboutir dans les délais fixés par la Commission.

COREE

La Corée propose par la présente la normalisation du Codex pour les produits à base d'insam de Corée.

Les produits à base d'Insam de Corée (nom d'origine du meilleur Ginseng), connus généralement sous le nom de produits à base de «Ginseng », sont consommés en Asie depuis longtemps sous forme de thé, soupe, grains séchés ou autres produits transformés. Nous observons que la demande de produits à base d'insam au niveau mondial a augmenté de manière significative et que les pays engagés dans le commerce de ce produit sont au nombre de 66. Compte tenu du fait que ce produit n'est pas couvert par une norme, les critères de contrôle pour les produits à base d'insam varient beaucoup selon les

pays et peuvent par conséquent entraîner des effets négatifs sur le commerce international de ces produits.

MEXIQUE

Nous proposons :

- a) La révision éventuelle de la Norme pour les fleurons de brocoli surgelés, dans le cadre de la section 6. Le Mexique exporte ce produit aux États-Unis d'Amérique, au Japon et en Europe.
- b) La soumission de renseignements supplémentaires pour les pêches en conserve, les ananas en conserve, les champignons en conserve et les pois en conserve de la section 8, ainsi que l'intégration de ces renseignements à l'Annexe II.
- c) À l'instar du point b), la soumission et l'intégration de renseignements supplémentaires pour les confitures, gelées et marmelades, puisque le Mexique transforme et consomme des marmelades de fraise, d'ananas, d'orange et de pêche.

Annexe I

Le Mexique est concerné par les normes suivantes à l'étape 3 : mangues en conserve, ananas et champignons, concentrés de tomate traités, raisins secs, noix de coco râpée et pistaches non décortiquées.

- d) Avant-projet de norme Codex pour les fruits à noyaux. Le Mexique est concerné par la norme horizontale applicable aux pêches en conserve. Nous approuvons le document.
- e) Avant-projet de norme pour les confitures, gelées et marmelades. Le Mexique est concerné par cet Avant-projet. Toutefois, si ces trois termes doivent être utilisés, il serait important de souligner que le terme « marmelade » réfère aux marmelades d'agrumes (tels qu'orange, mandarine et même ananas). D'autre part, les confitures réfèrent à ce que nous appelons localement des « marmelades », produits préparés à partir de fruits cultivés dans des climats tempérés tels que fraises, pommes, pêches, etc. Les gelées sont fabriquées à partir du jus de ces mêmes fruits. Nous appuyons l'avancement de cette norme, présentement maintenue à l'étape 2.
- f) Avant-projet de norme pour les figues séchées (à l'étape 1). Nous ne disposons pas du document présenté par l'Afrique. Toutefois, si dans le cadre de ce document la teneur en eau et l'activité de l'eau sont considérés comme des critères de qualité, alors il s'agira d'un produit déshydraté. Par contre, si le document réfère à un pourcentage de matière sèche soluble (° Brix) et à l'activité de l'eau, il s'agira d'un produit à teneur en eau moyenne, ce que nous appelons localement des figues givrées. Quoiqu'il en soit, nous reconnaissons qu'il est important de disposer de cet Avant-projet de norme.

ESPAGNE

Nous proposons l'inclusion des priorités suivantes à la liste :

- les olives de table ;
- les tomates en conserve ;
- les concentrés de tomates traités ;
- les légumes en conserve ;
- les fruits à noyaux en conserve ;
- les poires en conserve.

Compte tenu de leurs caractéristiques particulières et d'un volume des ventes suffisamment élevé pour justifier qu'elles forment un groupe distinct, nous estimons que les tomates en conserve devraient être exclues de la norme générale pour les produits à base de légumes.

D'ailleurs, en ce qui a trait aux légumes en conserve, nous considérons que les asperges, les haricots vert, les pois et le maïs diffèrent grandement et qu'en cela, ils méritent d'être considérés sur une base individuelle.

ETATS-UNIS

Les États-Unis conviennent qu'une lourde charge de travail a été confiée au CCPFV dont la révision et la simplification des 37 normes Codex existantes pour les fruits et légumes transformés, la révision des normes Codex existantes pour les fruits et légumes surgelés, le développement complémentaire de divers avant-projets de normes par les Comités Codex régionaux et l'étude de nouvelles propositions de normes. Compte tenu de cette charge de travail considérable, les États-Unis estiment que le CCPFV devrait élaborer un plan pour déterminer la priorité de ses diverses activités ainsi qu'une liste des normes existantes de fruits et légumes transformés devant faire l'objet d'une révision en priorité. Tous les efforts consentis pour établir les priorités permettront d'exploiter au maximum les ressources du Comité dans des délais raisonnables. À cet égard, nous sommes heureux de constater que le Secrétariat du Codex a soumis pour examen « l'Établissement d'une liste des fruits et légumes transformés devant faire l'objet en priorité d'une normalisation et des normes devant faire l'objet en priorité d'une révision » à l'ordre du jour de la 20^e session du CCPFV.

Les États-Unis estiment que les travaux du CCPFV devraient être basés sur les *Critères pour l'établissement de la priorité des activités*, tels que définis par la 11^e édition du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius. Les huit éléments recensés sous les « Critères applicables aux produits » sont ceux qui se rapportent le plus à ces travaux. Les États-Unis proposent que le CCPFV utilise ces huit critères pour établir une liste des activités prioritaires en favorisant la protection de la santé des consommateurs. Les facteurs relatifs au volume du commerce international et aux problèmes potentiels d'origine commerciale devraient ensuite être pris en considération par le CCPFV. Ces trois critères reflètent parfaitement l'objectif des normes alimentaires du Codex qui est, tel que déclaré dans le Manuel de procédure « ...d'assurer la protection de la santé des consommateurs et l'utilisation de pratiques commerciales loyales au sein du commerce des aliments. »

Outre ces critères, les États-Unis estiment que toute recommandation applicable soumise par la Commission du Codex devrait être respectée, notamment en ce qui concerne la recommandation émise par la Commission du Codex et retenue par la 45^e session du Comité exécutif voulant que les Comités Codex accordent la priorité aux normes qui englobent l'ensemble des produits échangés pour des

groupes de produits donnés plutôt qu'à celles ayant un caractère hautement spécifique, cela dans le but de favoriser l'obtention d'un consensus au moment d'adopter ces normes.

L'établissement des priorités doit aussi tenir compte de l'étape à laquelle se situe une activité (c.-à-d. si, étant sur le point d'être terminée, elle se traduira bientôt par un document final et adopté qui ne requiert que très peu de ressources supplémentaires ou s'il s'agit d'une activité aux premiers stades de son développement, loin d'être complétée et qui nécessitera sans aucun doute des ressources supplémentaires)

En outre, les États-Unis recommandent que, dans la mesure du possible, l'expertise et l'applicabilité des travaux effectués par les comités horizontaux du Codex soient mises à profit. Cela permettrait d'assurer une meilleure normalisation et de diminuer les risques de dédoublement des activités.

Observations spécifiques

Les observations suivantes sont réparties en trois niveaux de priorité pour distinguer les activités relatives aux diverses normes. Les éléments du « Premier niveau » sont ceux de première priorité tandis que ceux du « Troisième niveau » sont les moins prioritaires. Nous croyons que cette méthode pourrait aider le CCPFV à établir sa liste de priorité des activités. Au fur et à mesure que de nouveaux renseignements sur le volume des échanges commerciaux ou tout autre domaine pertinent deviendront disponibles, il conviendrait sans aucun doute de réviser la position des normes parmi le système à trois niveaux. D'autre part, de nouvelles activités du CCPFV ou certaines activités relatives à des normes individuelles pourraient être accélérées en fonction de situations d'urgence décrétées par la Commission ou par tout autre organe subsidiaire concerné. Le cas échéant, il faudrait aussi tenir compte des activités de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe relatives aux normes de produits.

Premier niveau (priorité la plus élevée)

- L'Avant-projet de norme Codex révisée pour la purée de pomme en conserve, l'Avant-projet de norme Codex révisée pour les poires en conserve.
- Les Normes Codex pour les aliments en conserve de faible acidité. La priorité de ces normes devrait être établie en fonction de la protection de la santé des consommateurs, du volume des échanges commerciaux et du potentiel ou de l'intensité des problèmes d'ordre commercial. (Les champignons en conserve devraient faire l'objet d'une norme distincte).

Deuxième niveau

- Les avant-projets de norme englobant de manière logique et efficace deux produits ou plus (par ex. les fruits à noyaux en conserve).
- Les normes Codex pour des produits faisant l'objet d'un volume important d'échanges commerciaux).

- Les normes Codex applicables aux produits qui ne sont pas inclus au premier ou au troisième niveau.

Troisième niveau

- Les normes Codex relatives aux produits qui font l'objet d'un commerce essentiellement au niveau régional.
- Nouveaux avant-projets de normes ou de directives, documents à l'étape 1, 2 ou 3 et avant-projets à caractère exclusif ou d'application restreinte.

CMTT

Le Conseil mondial de la tomate transformée, organisation qui représente plus de 90 % des transformateurs de tomates à l'échelle mondiale, demande officiellement que les normes distinctes pour le concentré de tomate et les produits à base de tomates en conserve soient maintenues.

Selon les statistiques FAOSTAT reprises dans l'Annexe II de la lettre circulaire CX/PFV 00/03, ces deux catégories de produits représentent le plus important volume d'exportation à l'échelle internationale, surtout en fonction du volume correspondant de tomates fraîches utilisées. À cet égard, les quelques 1.5 millions de tonnes de concentré de tomate représentent le plus important volume exporté. Compte tenu que la fabrication de 1kg de concentré requiert 6 kg de tomates fraîches, cela revient à dire qu'environ 9 millions de tonnes de tomates fraîches sont expédiées sur le marché international. D'autre part, environ 900 000 tonnes de produits à base de tomate en conserve sont exportées annuellement. La fabrication d'un kilogramme de produit à base de tomate requiert environ .2 kg de tomates fraîches. Autrement dit, environ 1.2 millions de tonnes de tomates fraîches sont exportées annuellement dans cette catégorie du marché international.

Outre les contrats commerciaux bilatéraux déjà conclus, de nouveaux marchés potentiels se développent rapidement pour cette marchandise industrielle qu'est devenu le concentré de tomate. En conséquence, la norme qui régit ce produit doit être révisée sans plus attendre pour que les critères de qualité soient incorporés au libellé principal et non relégués en annexe.

Depuis plus d'un an, les membres du Conseil mondial de la tomate transformée ont examiné attentivement les propositions de révision des normes soumises au cours de la 19^e session du Comité du Codex pour les fruits et les légumes transformés (CCPFV). Plusieurs modifications proposées ont ainsi fait l'objet d'un consensus avant d'être acheminées au bureau du Secrétariat du Comité du Codex, à Rome, au mois d'avril 2000.

