

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 5 de l'ordre du jour

CX/PFV 00/4 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

Projets de normes révisées pour les fruits en conserve à l'étape 7

Observations soumises par l'Australie, le Bangladesh, Cuba, la République tchèque, la France, le Mexique, la Pologne, l'Espagne, les Etats-Unis et l'OEITFL

Projet de norme révisée pour la compote de pommes en conserve

AUSTRALIE

L'Australie est actuellement occupée à réviser la réglementation nationale sur l'alimentation pour les produits à base de fruits et de légumes transformés. L'Avant-projet de normes Codex pour les fruits et légumes transformés comporte de nombreuses exigences de qualité minimale à caractère normatif pouvant restreindre au lieu de promouvoir les pratiques commerciales loyales.

FRANCE

NOTE PRÉLIMINAIRE : Plusieurs formes de purée de pomme sont disponibles sur le marché, tamisée ou non tamisée, sucrée ou non sucrée. Ces produits sont désignés sous le nom de « purée de pomme » (sans sucre ajouté) ou « purée de pomme sucrée » (avec sucre ajouté). Toutefois, si l'extrait sec soluble total atteint un minimum de 24 degrés Brix, cette dernière catégorie sera désignée sous le nom de « compote de pomme ».

Sous sa forme actuelle, l'Avant-projet de norme s'applique aux produits appelés « purées de pomme » et « purées de pomme sucrées » compte tenu des extraits secs retenus.

EN CONSÉQUENCE, LA NOMENCLATURE DE CETTE Norme révisée DEVRAIT ÊTRE
« PURÉE DE POMME EN CONSERVE ».

ESPAGNE

Nous proposons de remplacer dans le titre et dans l'ensemble du document l'expression « puré de manzana » (compote de pomme/purée de pommes) par « compota de manzana » (compote) de pommes/purée de pommes) étant donné que la définition de « compota » (compote) fournie dans le document n'est pas la même que celle qui est adoptée par la législation espagnole mais se réfère plutôt à une « puré de manzana » (compote de pommes/purée de pommes).

1. Objectif**FRANCE**

La présente norme s'applique à la purée de pomme telle qu'elle est définie à la section 2 ci-dessous, **lorsque ce produit est prêt à la consommation dans l'industrie de la restauration ou lorsqu'il est destiné au reconditionnement si nécessaire.**

La présente norme ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à une transformation ultérieure, **à condition que le produit final ne fasse pas allusion à la dénomination « purée de pomme ».**

Cette mesure vise à prévenir l'utilisation de dénominations couvertes par la norme pour des produits qui ne correspondent aucunement aux définitions établies. Ainsi, un gâteau « avec purée de pomme » devra avoir été fabriqué avec de la purée de pomme telle que définie par la norme.

ESPAGNE

Afin de clarifier la lecture de la dernière phrase, nous proposons d'ajouter le texte suivant :
« dans la mesure où le produit n'est pas décrit comme une purée de pomme »

OEITFL

Cette norme s'applique à la purée de pomme en conserve telle que définie en Section 2 ci-dessous et offerte à la consommation directe y compris pour la restauration et pour le reconditionnement, selon le besoin. Elle ne s'applique pas au produit lorsque celui-ci est destiné à une transformation ultérieure.

La disposition suivante devrait être adoptée : destiné à une transformation ultérieure, **à condition que le produit ne porte pas l'appellation : “purée de pomme.”**

2. Description

2.1. Définition du produit

FRANCE

L'expression « compote de pomme » devrait être remplacée par « purée de pomme ».

- a) ajouter : « les pommes devront être pelées avant d'être hachées. »
- b) soumis à un traitement de fabrication pour assurer une consistance appropriée avec ou sans les ingrédients autorisés à la section 3.1.2.

La purée de pomme n'est pas un produit conditionné avec un milieu de couverture. En conséquence, tout ajout d'eau au moment de la mise en conserve est injustifié. Cependant, tel que mentionné dans la section 3.1.2, l'ajout d'une petite quantité d'eau pourrait s'avérer nécessaire au cours du développement du produit.

ESPAGNE

Afin de clarifier la première ligne, nous proposons de remplacer le texte suivant :
« La purée de pomme désigne le produit réduit en purée ».

A l'alinéa b), nous proposons de remplacer le terme « en conserve » par « préparé » dès lors que le terme « en conserve » signifie qu'un liquide de conditionnement peut être ajouté à la fin de la transformation et que l'eau ne peut être ajoutée que pendant la transformation.

2.2 Modes de présentation

CUBA

Notre pays ne produit pas de purée de pomme mais il en importe. Dans ce contexte, nous acceptons le niveau total minimal de 15.0° Brix pour les solides solubles, tel que proposé par l'Avant-projet. Toutefois, le terme « azucarada » (sucré) devrait être remplacé par « edulcorada » (édulcoré).

2.2.1 Remplacer « azúcares » (sucres) par « edulcorantes nutritivos » (édulcorants nutritifs) et « materias azucaradas » (matières sucrées) par « materias edulcoradas » (matières édulcorées).

FRANCE

2.2.1 Sucrée : au minimum 15 % **et au maximum 24 %** d'extrait sec soluble total.

L'établissement d'un maximum pour l'extrait sec total est nécessaire pour éviter toute confusion du produit avec des produits existants et plus particulièrement avec la « compote de pomme ».

2.2.2. Non sucrée **ou sans édulcorants ajoutés**

2.2.3. Autres modes de présentation : ce paragraphe semble inutile en ce qui concerne la « compote de pomme » puisque celle-ci est clairement définie dans la section 2.1.

ESPAGNE

2.2.1 Le terme « edulcorata » (sucré) devrait être remplacé par « azucarado » (sucré/édulcoré) comme il est stipulé dans la version française.

2.2.2 L'expression « no edulcorado » (non édulcoré) devrait être remplacée par « no azucarado » (non édulcoré/non sucré), comme dans la version française.

ETATS-UNIS

Les États-Unis recommandent un minimum d'extrait sec soluble total de 16.5 %, ce qui est conforme aux pratiques commerciales actuelles sur le territoire américain.

FRANCE

2.4 Classification des unités « défectueuses » : les mesures indiquées dans le paragraphe A1.5 de l'Annexe devraient être incorporées à cette section.

OEITFL

La purée de pomme en conserve désigne le produit réduit en purée ou haché :

- (a) inchangé
- (b) (b) conditionné sans eau ou avec de l'eau en quantité suffisante pour assurer une consistance appropriée, avec des ingrédients autorisés tels que décrits en Section 3.1.2 ; et
- (c) inchangé

Devrait être rédigé comme suit :

Préparé avec ou sans...

“conditionné” signifie qu'un liquide de couverture peut être ajouté à la fin du processus alors que l'eau ne peut être ajoutée que pendant le processus..

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

CUBA

3.1.2 Nous réitérons l'observation soumise pour la section 2.2.1.

FRANCE

Les mesures indiquées dans les sections A1.1, A1.2 et A1.3 devraient être rajoutées aux critères de qualité.

3.1.2 – a) eau ajoutée uniquement en quantité suffisante pour assurer le développement du produit.

3.2. La purée de pomme en conserve doit présenter une saveur, une odeur et une couleur normales.

3.2.1. Couleur : **le produit devrait présenter une couleur normale caractéristique de la variété de fruit utilisée.**

3.2.2. Saveur : **caractéristique du fruit et, le cas échéant, des autres substances ajoutées.**

3.2.3. Consistance : **le produit devrait présenter une consistance modérément épaisse mais non excessivement ferme.**

La méthode proposée étant imprécise et difficilement applicable, elle devrait être retirée.

ESPAGNE

Nous proposons de changer le titre comme suit : “Facteurs essentiels de composition et de présentation”.

Nous proposons d'ajouter un nouveau paragraphe :

3.2 Remplissage minimal

Le récipient devrait être rempli de purée de pomme et le produit ne devrait pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient clos une fois entièrement rempli ».

3.2. Critères de qualité :

Les dispositions de cette section devraient être associées à celles de la section A.1 de l'Annexe. Ce nouvel intitulé devrait être placé dans l'Annexe du document. De plus, le terme « normales » (normaux) devrait être remplacé par « tipicos » (typiques).

OEITFL

3.2. Critères de qualité

La purée de pomme devrait présenter une saveur, une odeur normales et posséder la texture caractéristique du produit.

Les dispositions de cette section devraient être ajoutées à celles de la section A.1 de l'Annexe. Ce nouvel intitulé devrait être repris dans la norme/annexe.

A ajouter :

3.3 Remplissage minimal

Le récipient devrait être bien rempli de purée de pomme et le produit ne devrait pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C, que contient le récipient une fois entièrement rempli et fermé.

4. Additifs alimentaires

AUSTRALIE

Les additifs alimentaires autorisés énumérés dans l'avant-projet de normes Codex devraient être conformes à ceux de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.

ETATS-UNIS

Conformément à l'approche horizontale adoptée par le Codex Alimentarius pour les normes alimentaires, les États-Unis recommandent que le Comité Codex sur les fruits et légumes transformés (CCPFV) tienne compte des activités du Comité Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) et du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) en ce qui a trait à l'utilisation des additifs pour la purée de pomme en conserve, les poires en conserve et tout autre produit visé par le CCPFV. Nous estimons que les normes Codex des différents produits devraient, le cas échéant, se conformer aux codes d'usages sécuritaires établis dans le tableau 3 de la Norme générale des additifs alimentaires (GSFA), adoptée par la Commission du Codex Alimentarius. En outre, les normes Codex de produits devraient aussi refléter les modes d'utilisation des additifs recommandés par le GSFA, dans les tableaux 1 et 2. Une telle approche permettrait au CCPFV de tirer profit de l'expertise et des recommandations du JECFA et du CCFAC en ce qui concerne l'élaboration d'usages appropriés des additifs alimentaires. Qui plus est, nous estimons que les normes de produits Codex doivent faire preuve de flexibilité en matière de production et de commerce des marchandises, tant et aussi longtemps que celles-ci demeurent sécuritaires et qu'elles ne sont pas fausement étiquetées. En outre, nous estimons qu'agir autrement serait contre-indiqué pour le CCPFV ou pour tout autre Comité Codex des produits.

Nous tenons à souligner que les dispositions actuelles du Codex en matière d'additifs alimentaires permettent à tout pays de rejeter l'utilisation d'un additif en fonction de motifs précis.

4.1 Agents acidifiants

BANGLADESH

Tout usage d'additifs alimentaires doit reposer sur l'absence de risques pour la santé. Toute introduction d'une nouvelle limite ou modification apportée à la limite maximale établie pour un additif alimentaire donnée, devrait être fondée sur les résultats cliniques de tests critiques effectués sur des animaux, pour cette substance. Même après avoir été autorisée, l'utilisation d'un additif donné devrait faire l'objet d'une surveillance continue pour déceler d'éventuels effets néfastes. Le cas échéant, elle devrait être réévaluée. Par principe, la présence d'additifs alimentaires devrait être signalée aux consommateurs. À cet égard, il suffirait de déclarer la présence d'additifs sur l'étiquette.

Dans notre pays, les recommandations FAO contenues dans le Codex Alimentarius relatives à l'utilisation des additifs alimentaires sont examinées par le *Bangladesh Standards and Testing Institution*, organisation dotée d'un comité sectoriel sur les produits transformés. Tout produit alimentaire transformé et commercialisé sur notre territoire doit être conforme aux normes stipulées par cet établissement.

CUBA

Notre pays ne s'oppose pas à l'utilisation de l'acide isoascorbique.

FRANCE

L'acide malique doit être enlevé. Cet acide présentant une saveur de pomme intense, il pourrait être utilisé volontairement pour rehausser la saveur d'un produit de piètre qualité.

Ces valeurs correspondent à celles proposées par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants.

ETATS-UNIS

Les États-Unis recommandent le libellé suivant pour cette section :

Tout agent acidifiant identifié dans le tableau 3 de la Norme générale des additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 2-1999).

4.2 Antioxydants

FRANCE

Acide isoascorbique L'utilisation de cet additif doit être pleinement justifiée surtout en ce qui a trait aux viandes en conserve.

ESPAGNE

Dans la section 4.2 Antioxydants, seul l'acide ascorbique devrait être conservé et ceci, avec un niveau d'utilisation des BPF (Bonnes pratiques de fabrication).

OEITFL

Seul l'acide ascorbique peut être maintenu mais à un niveau d'utilisation de BPF.

ETATS-UNIS

Les États-Unis recommandent le libellé suivant pour cette section :

Tout antioxydant identifié dans le tableau 3 de la Norme générale des additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 2-1999).

Les États-Unis recommandent que les dispositions relatives à l'utilisation de « l'acide iso-ascorbique » soient maintenues pour la norme. Au cours de la 19^e session du CCPFV, certaines délégations ont mis en doute l'efficacité de l'acide iso-ascorbique à titre d'antioxydant pour la purée de pomme. Selon les États-Unis, le Codex devrait continuer à considérer l'acide iso-ascorbique, aussi connu sous le nom d'acide érythorbique, comme étant un additif sécuritaire et approprié pour la purée de pomme en conserve. Aux États-Unis, les fabricants de purée de pomme utilisent l'acide iso-ascorbique en tant qu'antioxydant de façon sécuritaire depuis plusieurs années déjà. En fait, une proportion considérable de la purée de pomme produite en sol américain contient un tel additif. Le gouvernement américain achète d'ailleurs de la purée de pomme contenant de l'acide iso-ascorbique dans le cadre de ses programmes de secours alimentaire. Selon les normes américaines, l'utilisation de l'acide érythorbique en tant qu'antioxydant pour la purée de pomme ne doit pas dépasser 150 parties par million.

En ce qui concerne certaines allégations vis-à-vis l'inefficacité de l'acide iso-ascorbique à titre d'antioxydant pour la purée de pomme, nous tenons à souligner qu'un nombre considérable de producteurs de purée de pomme américains utilisent l'acide iso-ascorbique depuis plusieurs années pour empêcher le brunissement et l'affadissement de la couleur du produit. L'efficacité de cette substance ne fait aucun doute quant à la stabilité de la couleur pour la purée de pomme fabriquée selon certains procédés de fabrication. L'acide iso-ascorbique étant un additif essentiel pour la purée de pomme, les dispositions relative à son utilisation devraient être maintenues dans l'Avant-projet de norme Codex révisée pour la purée de pomme. Suite à son inclusion dans le tableau 3 du GSFA, l'utilisation de l'acide érythorbique dans les aliments a été approuvée par la Commission du Codex Alimentarius, notamment pour la purée de pomme en conserve, conformément aux Bonnes pratiques de fabrication. En outre, aucune information ou donnée n'a été soumise au CCPFV identifiant des problèmes de falsification au niveau économique ou de la sécurité imputables à l'utilisation de l'acide iso-ascorbique dans la purée de pomme.

4.3 Aromatisants

ÉTATS-UNIS

Supprimer : « Aromatisants naturels et leurs équivalents de synthèse identiques, à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de la pomme »

Ajouter : « Aromatisants naturels et leurs équivalents de synthèse identiques »

Motif : Les États-Unis estiment que les aromatisants qui reproduisent la saveur de la pomme ne devraient pas être exclus des aromatisants naturels et de leurs équivalents de synthèse identiques. Agir ainsi serait par trop restrictif et aurait un effet négatif sur la flexibilité au niveau du développement des produits. Aux États-Unis, certains fabricants de produits à base de fruits utilisent de tels aromatisants pour rehausser la saveur des produits. En outre, le secteur des fruits en conserve connaît un essor considérable au niveau de la croissance et du développement de nouveaux produits. L'élaboration de nouvelles spécifications au sein des normes de produits pourrait freiner cet élan, ce qui irait à l'encontre de la mission du Codex.

4.4 Colorants

AUSTRALIE

L'utilisation d'une gamme de colorants artificiels est contraire à la législation australienne.

REPUBLIQUE TCHEQUE

Nous approuvons l'Avant-projet proposé, à l'exception des limites pour les additifs sélectionnés. (colorants et agents de conservation synthétiques). Nous recommandons d'éliminer l'utilisation de colorants compte tenu de leurs effets possibles sur la santé

FRANCE

Les colorants alimentaires ne sont pas utilisés en Europe pour la fabrication de la purée de pomme. En effet, ceux-ci peuvent altérer la couleur finale du produit et tromper le consommateur. Il est primordial de savoir si ce produit fait l'objet d'un commerce international.

POLOGNE

Nous refusons d'utiliser des arômes et des colorants artificiels pour les fruits et les légumes traités pour ne pas induire les consommateurs en erreur.

ESPAGNE

Dans la section 4.4 Colorants, nous proposons d'éliminer tous les agents colorants dans la mesure où nous estimons que leur utilisation n'est pas technologiquement justifiée et qu'ils ne sont pas nécessaires.

ETATS-UNIS

Le JECFA a examiné les colorants inclus dans l'Avant-projet de norme Codex révisée pour la purée de pomme. Les États-Unis recommandent que l'Avant-projet de norme Codex révisée pour la purée de pomme continue d'approuver leur utilisation. En outre, les États-Unis recommandent que le CCPFV considère l'utilisation de tous les colorants inscrits dans le tableau 3 du GSFA, pour la purée de pomme. En effet, en l'absence de tout problème de falsification au niveau économique ou de la sécurité alimentaire, l'utilisation de tous les colorants énumérés dans l'Avant-projet de norme Codex révisée pour la purée de pomme devrait être maintenue.

Aux États-Unis, les pratiques industrielles révèlent que les fabricants de purée de pomme combinent souvent colorants et aromatisants dans leurs produits. L'ajout d'un colorant est un facteur essentiel pour la différenciation des produits. Ainsi, la couleur permettra-t-elle de distinguer une purée de pomme aromatisée de la purée de pomme normale. À cet égard, le « rouge allura » est couramment utilisé pour les mélanges de purée de pomme. Qui plus est, plusieurs fabricants américains de purée de pomme intensifient les recherches et les tests pour développer de nouveaux produits dont certains qui requièrent l'ajout de colorants.

En ce qui concerne les couleurs spécifiques adoptées par l'Avant-projet de norme Codex révisée pour la purée de pomme, les États-Unis autorisent l'utilisation du colorant « rouge allura AC » lorsqu'il est certifié Rouge No. 40 FD&C, « vert rapide FCF » lorsqu'il est certifié Vert No. 3 FD&C, « tartrazine » lorsqu'il est certifié Jaune No. 5 FD&C, « jaune soleil » lorsqu'il est certifié Jaune No. 6 FD&C, « bleu brillant » lorsqu'il est certifié Bleu No. 1 FD&C et « indigotine » lorsqu'il est certifié Bleu No. 2 FD&C. Compte tenu de certaines inquiétudes persistantes au niveau de la sécurité alimentaire, les États-Unis n'approuvent pas l'utilisation du colorant « amarante » pour les aliments.

OEITFL

Nous approuvons fortement la suppression de l'autorisation des colorants dans la purée de pomme en conserve car leur utilisation est inutile.

ESPAGNE

Nous proposons d'ajouter un nouveau groupe intitulé Édulcorants artificiels avec les additives suivants :

<u>Additifs</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
Sorbitol Manitol Isomalt Malitol Lactitol Xylitol	} BPF
Acesulfanate.....	1000 mg/kg
Aspartame.....	1000 mg/kg
Acide cyclamique et son sodium et sels de calcium.....	1000 mg/kg
Saccharine et sodium, potassium et sels de calcium.....	200 mg/kg
Neohesperidine D.C.....	50 mg/kg

5. Contaminants

FRANCE

5.1 Métaux lourds

Plomb : 0.1mg /kg

Étain : 200 mg/kg

Ces valeurs correspondent à celles proposées par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants.

POLOGNE

Conformément à l'ensemble des lois polonaises sur les aliments, les taux maximums admissibles de métaux lourds dans les fruits et les légumes traités sont les suivants :

Pb	inférieur à 0,3 mg/kg
Cd	inférieur à 0,03 mg/kg
Hg	inférieur à 0,01 mg/kg
As	inférieur à 0,2 mg/kg
Zn	inférieur à 20,0 mg/kg
Cu7	inférieur à 10,0 mg/kg
Sn	inférieur à 100,0 mg/kg – pour les produits emballés dans des contenants d'étain et inférieur à 20,0 mg/kg – pour les autres produits.

Nous sommes d'avis que les taux maximums pour le plomb (1mg/kg et 250 mg/kg) sont trop élevés et qu'ils devraient être abaissés.

ETATS-UNIS

Les États-Unis recommandent que la liste des contaminants individuels soit remplacée par une déclaration telle que :

« La purée de pomme en conserve doit respecter les limites de métaux lourds fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius. »

Cette approche vise à reconnaître l'expertise du CCFAC et à tirer profit de leurs activités.

6. Hygiène

FRANCE

6.2 Les Bonnes pratiques de fabrication doivent faire en sorte que la purée de pomme en conserve soit exempte de toute substance anormale.

7. Etiquetage

CUBA

7.1 Envisager la référence à l'Avant-projet de directives pour les milieux de conditionnement des fruits en conserve

FRANCE

L'expression « compote de pomme » devrait être remplacée par « purée de pomme ».

ESPAGNE

7.2.2 A la première ligne, la phrase « si le produit a été édulcoré » devrait être remplacée par « si des sucres ont été ajoutés au produit ».

7.2.3 A la première ligne, la phrase « si le produit n'a pas été sucré » devrait être remplacée par « si des sucres n'ont pas été ajoutés au produit ».

A la deuxième ligne, la phrase « non sucré » devrait être remplacée par « sans sucres ajoutés ».

OEITFL

Afin d'éviter tout malentendu, la traduction du mot : « Applesauce » devrait figurer dans la norme/annexe. Nous proposons :

B: mousse/mousseline de pommes – appelmousseline

D: apfelmark (non sucrée)/ apfemus (sucrée)

E: puré de manzana

F: purée de pommes

NL: applemoes

ANNEXE

A1. Critères de qualité

CUBA

A1.1 Tenir compte de l'intensité de la couleur lors de l'utilisation de colorants artificiels.

ETATS-UNIS

Il semblerait que le texte de l'Annexe I de la Lettre circulaire CL 1998/25-PFV relative à l'Avant-projet de norme Codex révisée pour la purée de pomme soit incomplet. En effet, au cours de la 19^e session du CCPFV le Comité a accepté de modifier le texte de la première phrase du paragraphe A.1.1 de l'Annexe de la façon décrite ci-après. Nous estimons que l'Avant-projet de norme doit être modifié en conséquence.

Supprimer : « [À l'exception de la purée de pomme contenant un colorant artificiel], le produit devrait présenter une couleur normale qui ne soit pas excessivement terne, grise, rose, verte ou jaune. »

Ajouter : « [À l'exception de la purée de pomme contenant un colorant artificiel], le produit devrait présenter une couleur normale caractéristique de la variété ou des variétés utilisées et qui ne soit pas excessivement terne, grise, rose, verte ou jaune. »

La 19^e session du CCPFV a entériné l'inclusion au texte de « caractéristique de la variété ou des variétés utilisées », en prévision de l'apparence jaunâtre autorisée pour la purée de pomme fabriquée à partir de pommes de la variété Golden Delicious ou de toute autre circonstance similaire.

En ce qui a trait au texte entre crochets, les États-Unis recommandent qu'il soit conservé comme partie intégrante du paragraphe. En effet, nous estimons qu'il reflète une situation pratique potentielle en cas d'utilisation de colorants artificiels pour la purée de pomme et dont la norme doit tenir compte.

A1.3 Consistance

OEITFL

Le produit doit présenter une consistance telle que, après avoir mélangé et vidé le récipient de purée de pomme et versé son contenu sur une surface plate sèche, il peut se présenter sous forme de petit monticule sans pour autant être excessivement ferme ou il peut être légèrement liquide de manière à s'aplanir et être de nature telle que, après deux minutes, il puisse présenter une séparation modérée du liquide. Ainsi rédigée, cette section n'est pas applicable. Elle **devrait être réécrite ou supprimée**.

A2. Poids et mesures

CUBA

Nous reconnaissons la nécessité de préciser des niveaux minimaux formels en ce qui concerne le poids égoutté minimal.

FRANCE

La section A2 devrait être incorporée à la norme. La détermination d'un poids de remplissage minimal est un critère essentiel pour le commerce de ces produits.

ESPAGNE

La section A.2.1.1 devrait se trouver dans le texte principal du document et non pas dans l'annexe.

ETATS-UNIS

Les États-Unis recommandent que cette section entre crochets soit conservée au sein de la norme dans le but d'assurer l'homogénéité et la normalisation des procédures de remplissage. En outre, les États-Unis proposent les modifications suivantes :

Paragraphe A2.1.1 Remplissage minimal:

Supprimer : « Le remplissage devrait être bien rempli de purée de pomme et le produit ne devrait pas occuper moins de 90 % de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20° C, que contient le récipient clos une fois entièrement rempli. »

Ajouter : « Le remplissage devrait être bien rempli de purée de pomme et le produit ne devrait pas occuper moins de 90 % de la capacité en eau du récipient ou, pour les récipients de verre de 192 ml ou moins, moins de 85 % de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20° C, que contient le récipient clos une fois entièrement rempli. »

Motif : Cela permet de définir une méthodologie propre au remplissage des récipients de verre de faible capacité.

Paragraphe A2.1.1 Classification des unités « défectueuses » :

Supprimer : Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section A2.1.1. en ce qui concerne le remplissage minimal (90 % de la capacité en eau) devrait être considéré comme « défectueux ».

Ajouter : Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section A2.1.1. en ce qui concerne le remplissage minimal devrait être considéré comme « défectueux ».

Motif : La capacité du récipient étant déjà mentionnée dans la section A2.1.1, il est inutile de la réitérer ici. (En outre, une capacité de 85 % pourrait aussi être permise pour certains récipients de verre).

OEITFL

Cette section doit être maintenue dans la norme/annexe. Voir remarques générales ci-jointes.

Projets de norme révisées pour les poires en conserve

1. Objectif

FRANCE

La présente norme s'applique aux poires en conserve telle qu'elles sont définies à la section 2 ci-dessous lorsque ce produit est prêt à la consommation dans l'industrie de la restauration ou lorsqu'il est destiné au reconditionnement si nécessaire.

La présente norme ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure, à condition que le produit final ne fasse pas allusion aux dénominations définies par la norme.

Cette mesure vise à prévenir l'utilisation de dénominations couvertes par la norme pour des produits qui ne correspondent aucunement aux définitions établies. Ainsi, « une salade de fruits frais et de poires dans le sirop » devra avoir été fabriquée avec des poires dans le sirop telles que définies par la norme.

2. Description

2.1. Définition du produit

FRANCE

- a) ...les poires étant pelées, évidées et débarrassées du pédoncule, sauf dans le cas des poires présentées « entières » qui n'ont pas besoin d'être pelées, évidées ou débarrassées du pédoncule, selon le cas.
- b) conditionné avec ou sans un liquide de couverture approprié, des matières sucrantes et/ou édulcorants nutritifs tels que le miel et d'autres ingrédients permis tel qu'indiqué à la section 3.3 ci-dessous.

Les matières sucrantes représentent un ingrédient important de ces produits ; il est donc préférable d'incorporer les précisions relatives aux matières sucrantes et autres édulcorants dans le paragraphe de la définition plutôt qu'au paragraphe 3.2.1.5. Le libellé correspond à celui adopté pour les fruits à noyaux.

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

AUSTRALIE

La description des édulcorants nutritifs est différente de celle fournie dans le texte de la norme sur la purée de pomme. La liste des glucides édulcorants nutritifs devrait être identique pour tous les produits concernés.

3.2. Milieu de conditionnement

CUBA

3.2.5 Remplacer le terme « azúcares » (sucres) par « edulcorantes nutritivos » (édulcorants nutritifs).

FRANCE

3.2.1.2. Jus de fruit : liquide de couverture composé uniquement de jus du fruit en conserve ou de tout autre jus de fruit compatible tel que défini par le Codex Alimentarius.

3.2.1.3. Purée de fruit : un produit fermentescible mais non fermenté obtenu par ramollissement de la portion comestible des fruits entiers ou pelés, tout en conservant le jus.

3.2.1.4. Mélange de jus de fruit ou mélange de purée de fruit ou mélange de jus et de purée de fruit : liquide de couverture constitué d'un mélange de deux jus de fruits compatibles ou plus, ou de deux purées de fruits compatibles ou plus, ou de jus et de purée compatibles.

3.2.1.5. Avec sucre(s) et autres matières sucrantes : les jus de fruit, la pulpe de fruit, les mélanges de jus de fruit et les mélanges de pulpes de fruit peuvent être additionnés d'un ou plusieurs sucres et édulcorants définis au paragraphe 2.2b. Dans ce cas, les désignations suivantes seront utilisées :

- légèrement sucrées = 14 à 17° Brix
- fortement sucrées = 18 à 22° Brix

3.2.1.6. Sirops :

- sirop lourd = 20 à 22° Brix
- sirop très lourd = plus de 22° Brix

3.2.1.7. Eau et jus de fruit ou eau et purée(s) de fruit : liquide de couverture composé d'un mélange d'eau et d'un ou plusieurs jus de fruit (ou d'une ou plusieurs purées de fruit) dont la teneur en jus (ou en pulpe) est supérieure à 50 %.

- 3.2.1.8. : Nectar de fruits : liquide de couverture composé de nectar de fruits ou de tout autre nectar compatible, tel que défini par le Codex Alimentarius.

- 3.2.1.9. : Si la teneur en fruit du liquide de couverture est inférieure à 10 %, le nom du produit ne pourra comporter aucune référence au jus de fruit, à la pulpe de fruit ou au nectar de fruit.

- 3.2.1.10. : La mention « sans liquide de couverture » peut aussi accompagner le nom du produit ; en ce cas, le fruit entier ou les morceaux de fruit seront présentés sans liquide ajouté ou simplement avec une petite quantité de liquide, avec ou sans matières sucrantes ou autres édulcorants.

Les principales directives concernant les différents types de liquides de couverture des fruits en conserve devraient être mentionnées ici (voir les observations de la France - ALINORM 99/27 – Annexe 5).

ESPAGNE

Afin d'obtenir une lecture claire et compréhensible de la norme du produit, ce chapitre devrait se trouver dans l'annexe du document.

De plus, nous envisageons de remplacer les sections 3.2.3, 3.2.4 et 3.2.5 par celles-ci :

« 3.2.3 Purée de fruit : produit fermentescible, non fermenté, obtenu par la compression du fruit, pelé ou non, avec le jus.

3.2.4 Mélange de jus de fruit ou Mélanges de purée de fruit : liquide de couverture constitué d'un mélange de deux jus de fruit de même famille ou plus ou d'un mélange de jus de fruit et de purée de fruit et de purée de fruit de même famille.

3.2.5 Adjonction et autres édulcorants nutritifs : Des jus de fruit/pulpe, des mélanges de jus/pulpes et mélanges de jus de fruit/pulpes avec des sucres et d'autres édulcorants nutritifs peuvent être ajoutés. Dans ce cas, les paramètres suivants devraient être utilisés :

3.2.5.1 légèrement sucré = 14° à 17° Brix

3.2.5.2 très édulcoré = 18° à 22° Brix ».

L'introduction des sections suivantes est aussi proposée :

3.2.6 Sirops : un mélange d'eau et de sirops ou d'autres édulcorants nutritifs. Selon la concentration en ° Brix mesurée dans le produit fini, ils devront être classés de la manière suivante :

3.2.6.1 très léger = moins de 9° Brix

3.2.6.2 léger = au moins 14° Brix

3.2.6.3 sirop = au moins 17° Brix

3.2.6.4 fort = au moins 20° Brix

3.2.6.5 très fort = au moins 22° Brix

3.2.7 Eau et jus de fruit ou eau et purée de fruit : mélange d'eau et d'un ou plusieurs jus de fruit (ou une ou plusieurs purées de fruit) dans lequel la proportion de jus (ou de purée) est supérieure à 50%.

3.2.8 Nectar de fruit : nectar de poire ou d'un quelconque fruit similaire, comme défini par le « Codex Alimentarius ».

3.2.9 Si le milieu de couverture contient moins de 10% d'ingrédient de fruit, aucune référence à un jus de fruit, à une purée de fruit ou à un nectar de fruit ne sera associée à la désignation du produit.

3.2.10 Le produit peut aussi être défini comme étant « sans liquide de conditionnement » quand il ne comprend que des fruits entiers ou des morceaux de fruits sans adjonction d'un autre liquide. »

ETATS-UNIS

Les États-Unis recommandent que la norme conserve le texte entre crochets des paragraphes 3.2.1 à 3.2.5. Quant au texte entre crochets « Conformément aux Directives de l'Avant-projet des directives Codex pour le conditionnement des fruits en conserve », il devrait être éliminé de la norme pour deux raisons principales :

- (1) Les États-Unis ne sont pas convaincus que l'élaboration d'un Avant-projet de directives Codex pour le conditionnement des fruits en conserve simplifiera les normes Codex pour les produits conditionnés sous un liquide de couverture sucré. Dans cette optique, les États-Unis croient qu'il serait préférable d'incorporer à la norme des descriptions de liquides de couverture spécifiques à chaque produit.
- (2) L'Avant-projet de norme Codex révisée pour les poires en conserve étant rendu à l'étape 7 du processus d'élaboration des normes, il ne serait guère efficace de le relier à un document qui n'en est qu'à l'étape 4 et dont l'adoption par la Commission ne peut être garantie

OEITFL

Afin d'obtenir un document de norme clair et facile à lire, il convient de **garder ce chapitre dans l'annexe de la norme**. Il devrait être rédigé comme suit:

3.2.1 et 3.2.2 restent inchangés

3.2.3 purée de fruit: produit fermentescible non fermenté obtenu après tamisage de la partie comestible du fruit épluché ou non, avec le jus.

3.2.4 mélange de jus de fruit ou de purées de fruit: liquide de couverture constitué d'un mélange de deux jus de fruits compatibles ou plus ou de deux purées de fruits compatibles ou plus, ou d'un mélange de jus de fruit et de purée de fruits compatibles.

3.2.5 Adjonction de sucres et autres glucides édulcorants: des jus de fruit/pulpes, des mélanges de jus de fruit/pulpes et des mélanges de jus de fruit et de pulpes peuvent être ajoutés avec des sucres et d'autres glucides édulcorants. Dans ce cas, les dispositions suivantes seront appliquées :

3.2.5.1 légèrement sucré = 14° à 17°Brix

3.2.5.2 fortement sucré = 18° à 22°Brix

3.2.6 sirops: mélange d'eau et de sucres ou d'autres glucides édulcorants. Les sirops seront désignés comme suit, selon la concentration °Brix mesurée dans le produit final :

3.2.6.1 très léger = au moins 9°Brix

3.2.6.2 léger = au moins 14°Brix

3.2.6.3 sirop = au moins 17°Brix

3.2.6.4 épais = au moins 20°Brix

3.2.6.5 très épais = au moins 22°Brix

3.2.7 eau et jus de fruit ou eau et purée(s) de fruit: mélange d'eau et de un jus de fruit ou plus (ou de une purée de fruit ou plus) avec une proportion de jus (ou de purée) de environ 50%

3.2.8 nectar de fruit: nectar de poire ou nectar d'un autre fruit tel que défini par le Codex Alimentarius

3.2.9 si le milieu de couverture contient moins de 10% d'ingrédient de fruit, l'appellation du produit ne fera aucune référence au jus de fruit, à la purée de fruit ou au nectar de fruit.

3.2.10 le produit peut également être désigné comme « "solid pack – sans liquide de couverture" » à savoir un fruit entier ou des morceaux de fruit sans liquide ajouté ou seulement avec une petite quantité de liquide, avec ou sans sucres ou autres glucides édulcorants.

3.4 Critères de qualité

ESPAGNE

Les informations de cette section devraient être présentées dans la section A.2 de l'annexe. Ce nouveau titre devrait se trouver dans l'annexe de la norme. De plus, le terme « normales » (normaux) devrait être remplacé par « typicos » (typiques).

OEITFL

Les dispositions de ce paragraphe seront **réunies avec celles du paragraphe A.2 de l'Annexe. Ce nouveau titre devrait être maintenu dans la norme/annexe.**

4. Additifs alimentaires

ETATS-UNIS

Observation générale sur les additifs alimentaires :

Voir « Observation générale sur les additifs alimentaires » qui figure dans les observations ci-dessus sur le Projet de norme révisée pour la purée de pomme en conserve.

4.1 Agents acidifiants

ETATS-UNIS

Les États-Unis recommandent le libellé suivant pour cette section :

Tout agent acidifiant identifié dans le tableau 3 de la Norme générale des additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 2-1999).

4.2 Colorants

AUSTRALIE

Les colorants artificiels sont autorisés.

BANGLADESH

Tout usage d'additifs alimentaires doit reposer sur l'absence de risques pour la santé. Toute introduction d'une nouvelle limite ou modification apportée à la limite maximale établie pour un additif alimentaire donnée, devrait être fondée sur les résultats cliniques de tests critiques effectués sur des animaux, pour cette substance. Même après avoir été autorisée, l'utilisation d'un additif donné devrait faire l'objet d'une surveillance continue pour déceler d'éventuels effets néfastes. Le cas échéant, elle devrait être réévaluée. Par principe, la présence d'additifs alimentaires devrait être signalée aux consommateurs. À cet égard, il suffirait de déclarer la présence d'additifs sur l'étiquette.

Dans notre pays, les recommandations FAO contenues dans le Codex Alimentarius relatives à l'utilisation des additifs alimentaires sont examinées par le *Bangladesh Standards and Testing Institution*, organisation dotée d'un comité sectoriel sur les produits transformés. Tout produit alimentaire transformé et commercialisé sur notre territoire doit être conforme aux normes stipulées par cet établissement.

REPUBLIQUE TCHEQUE

Nous approuvons l'Avant-projet à l'exception des limites établies pour les additifs déterminés (colorants synthétiques et agents de conservation). Nous recommandons de supprimer l'utilisation des colorants par le fait de leurs effets potentiels sur la santé.

POLOGNE

Nous refusons d'utiliser des arômes et des colorants artificiels pour les fruits et les légumes traités pour ne pas induire les consommateurs en erreur.

ESPAGNE

Dans la section 4.2 Colorant, nous envisageons d'éliminer tout agent colorant car nous considérons que leur utilisation n'est pas technologiquement justifiée et qu'ils ne sont pas nécessaires.

ETATS-UNIS

Le JECFA a examiné les colorants inclus dans le paragraphe 4.2 de l'Avant-projet de norme Codex révisée pour les poires en conserve. Les États-Unis recommandent que l'Avant-projet de norme Codex révisée pour les poires en conserve continue d'appuyer leur utilisation. En outre, les États-Unis recommandent que le CCPFV considère l'utilisation de tous les colorants inscrits dans le tableau 3 du

GSFA, pour les poires en conserve. En effet, en l'absence de tout problème de falsification au niveau économique ou de la sécurité alimentaire, l'utilisation de tous les colorants énumérés dans l'Avant-projet de norme Codex révisée pour les poires en conserve devrait être maintenue.

De plus, le bien-fondé de la restriction « utilisés uniquement dans les spécialités » n'ayant pas été véritablement établi, les États-Unis prônent son retrait du titre de la rubrique. Le terme « spécialité » n'est d'ailleurs pas clairement défini.

Aux États-Unis, les fabricants de poires en conserve utilisent fréquemment des colorants dans leurs produits. Qui plus est, plusieurs recherches et de nombreux tests ont lieu aux États-Unis dans le but de développer de nouveaux produits en conserve à base de fruits, notamment certaines spécialités de poires en conserve. Des colorants sont utilisés au cours du développement de certains de ces produits. De plus, il est vraisemblable que de tels colorants seront utilisés au cours du développement de produits à venir. Il est donc important que nous pourrions au développement de ces nouveaux produits en conserve à base de fruits pour stimuler la consommation et le commerce des fruits en conserve.

En ce qui concerne les couleurs spécifiques adoptées par l'Avant-projet de norme Codex révisée pour les poires en conserve, les États-Unis autorisent l'utilisation du colorant « rouge allura AC » lorsqu'il est certifié Rouge No. 40 FD&C, « vert rapide FCF » lorsqu'il est certifié Vert No. 3 FD&C et « tartrazine » lorsqu'il est certifié Jaune No. 5 FD&C. Compte tenu de certaines inquiétudes persistantes au niveau de la sécurité alimentaire, les États-Unis n'approuvent pas l'utilisation du colorant « amarante » ou « ponceau 4R » pour les aliments.

OEITFL

Nous approuvons fortement la suppression de l'autorisation des colorants dans les poires en conserve car leur utilisation est inutile.

4.3 Aromatisants

ETATS-UNIS

Supprimer : « Aromatisants naturels et leurs équivalents de synthèse identiques, à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de la poire »

Ajouter : « Aromatisants naturels et leurs équivalents de synthèse identiques »

Motif : Les États-Unis estiment que les aromatisants qui reproduisent la saveur de la poire ne devraient pas être exclus des aromatisants naturels et de leurs équivalents de synthèse identiques. Agir ainsi serait par trop restrictif et aurait un effet négatif sur la flexibilité au niveau du développement des produits. Aux États-Unis, certains fabricants de produits à base de fruits utilisent de tels aromatisants pour rehausser la saveur des produits. En outre, le secteur des fruits en conserve connaît un essor considérable au niveau de la croissance et du développement de nouveaux produits. L'élaboration de nouvelles spécifications au sein des normes de produits pourrait freiner cet élan, ce qui irait à l'encontre de la mission du Codex.

5. Contaminants

POLOGNE

Conformément à l'ensemble des lois polonaises sur les aliments, les taux maximums admissibles de métaux lourds dans les fruits et les légumes traités sont les suivants :

Pb	inférieur à 0,3 mg/kg
Cd	inférieur à 0,03 mg/kg
Hg	inférieur à 0,01 mg/kg
As	inférieur à 0,2 mg/kg
Zn	inférieur à 20,0 mg/kg
Cu7	inférieur à 10,0 mg/kg
Sn	inférieur à 100,0 mg/kg – pour les produits emballés dans des contenants d'étain et inférieur à 20,0 mg/kg – pour les autres produits.

Nous sommes d'avis que les taux maximums pour le plomb (1mg/kg et 250 mg/kg) sont trop élevés et qu'ils devraient être abaissés.

ETATS-UNIS

Les États-Unis recommandent que la liste des contaminants individuels soit remplacée par une déclaration telle que :

« Les poires en conserve doivent respecter les limites de métaux lourds fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius. »

Cette approche vise à reconnaître l'expertise du CCFAC et à tirer profit de leurs activités.

7. Etiquetage

CUBA

Nous approuvons la référence à l'Avant-projet de directives pour les milieux de conditionnement des fruits en conserve.

7.1 Envisager la référence à l'Avant-projet de directives pour les milieux de conditionnement des fruits en conserve

7.2.1 Selon nous, le nom devrait être « Poires en conserve ».

7.2.2 Nous estimons que le texte actuel concernant l'utilisation de colorants devrait être approuvé.

ESPAGNE

7.2.1 Le mode de présentation devrait être mentionné sur l'étiquette. Quand le produit n'est pas pelé. Les dispositions A.4.1 et A.4.2 de l'annexe devraient ainsi être déplacées à la section 7.2.1.

OEITFL

L'étiquette doit comporter une référence à la présentation (y compris le mode de présentation) et le milieu de couverture. Lorsque le produit n'est pas épluché, l'étiquette doit clairement le mentionner. Les dispositions stipulées au paragraphe A.4.1 et A.4.2 de l'annexe doivent par conséquent être transférées à la section § 7.2.1

ESPAGNE

7.2.2 Nous proposons d'éliminer cette section dans la mesure où elle n'est pas conforme aux colorants artificiels des poires.

ETATS-UNIS

Puisqu'il est approprié que les renseignements concernant l'utilisation de colorants artificiels soient affichés près du nom du produit, les États-Unis recommandent que les crochets soient enlevés du texte associé à ce paragraphe. Toutefois, les États-Unis ne voient pas l'utilité d'y incorporer les renseignements concernant la couleur caractéristique.

OEITFL

Cette section doit être supprimée.

ANNEXE

A.2.1.1 Colorants**CUBA**

A2.1.1 L'utilisation de colorants doit être conforme aux normes établies quant à l'intensité de la couleur.

ESPAGNE

Nous proposons d'éliminer la phrase entre parenthèses.
De plus, le terme « normal » (normal) devrait être remplacé par « tipico » (typique).

ETATS-UNIS

En ce qui a trait au texte entre crochets, les États-Unis recommandent qu'il soit conservé comme partie intégrante du paragraphe. En effet, nous estimons qu'il reflète une situation pratique potentielle en cas d'utilisation de colorants artificiels pour les poires en conserve et dont la norme doit tenir compte.

OEITFL

Les mots entre crochets [] devraient être supprimés

A.2.1.5 Défauts et tolérances**ESPAGNE**

A l'alinéa c), nous proposons de fixer la limite maximale à une unité par kg du contenu total.

OEITFL

La valeur de la limite maximale devrait être ramenée à **1 unité par kg du contenu total.**

A3. Poids et mesures**ESPAGNE**

Nous proposons de déplacer ce chapitre, Poids et mesures, de l'annexe vers le texte principal du document car nous considérons qu'il est d'une grande importance pour le commerce de ces produits.

OEITFL

Cette section doit être maintenue dans la norme/annexe. Voir les remarques générales ci-jointes.

3.1.2 Poids égoutté minimal**CUBA**

Nous recommandons un poids égoutté minimal de 60 % pour tous les poires présentées sous forme de dés.

ESPAGNE

Afin de garder à l'esprit les deux principaux types de récipients, les distinctions suivantes doivent être faites :

	≥ 425 ml	<425 ml
Fruits entiers	50%	46%
Moitiés	54%	46%
Quartiers, tranches et morceaux	56%	46%
Dés	56%	50%

ETATS-UNIS

Les États-Unis recommandent que ces paragraphes entre crochets soient retirés de la norme. Dans l'ensemble, les États-Unis croient qu'il n'est pas nécessaire de préciser des niveaux minimums spécifiques pour le poids égoutté. Pour appuyer cette recommandation et démontrer que toute autre approche pourrait s'avérer embarrassante et avoir un effet négatif sur le commerce, nous soumettons les observations suivantes :

- (1) Outre le fait qu'il ne constitue pas une mesure de protection (sécurité) du consommateur, le poids égoutté n'est pas un facteur primordial de la définition du produit. En conséquence, il n'est pas nécessaire qu'il soit généralement inclus dans les normes du Codex ;
- (2) Le consommateur a accès à tous les renseignements concernant le poids égoutté par le biais des déclarations d'étiquetage ;
- (3) Pour un produit donné, le poids égoutté peut varier d'une saison à l'autre et d'un lieu géographique à un autre. À cet égard, une valeur unique constitue une spécification peu pratique ; et
- (4) Les pourcentages relatifs au poids égoutté varient souvent en fonction de la taille des unités et de la taille du récipient. L'utilisation d'une fourchette de pourcentage est d'ailleurs une pratique industrielle répandue, chaque pourcentage étant associé à une combinaison différente de taille de produit et de récipient. En cela, l'utilisation d'une valeur unique de poids égoutté pourrait s'avérer peu pratique et contre-indiquée pour toute norme.

OEITFL

Afin de prendre en compte les deux types de récipients, il convient d'établir la distinction suivante :

	<u>≥ 425 ml</u>	<u><425 ml</u>
Entières	50%	46%
Moitiés	54%	46%
Quartiers, tranches, morceaux,	56%	46%
Dés	56%	50%

ESPAGNE

Section A.4.1

A la ligne 12, le mot « lonjas » (lamelles) devrait être remplacé par « Lonchas » (Lamelles)

A la ligne 14, le mot « Piezas » (morceaux) devrait être remplacé par « Trozos » (Morceaux).

Section A.4.3

Nous proposons d'éliminer la phrase entre parenthèses car elle est inutile.

Dispositions relatives au remplissage minimal

FRANCE

Au niveau de la communauté et de la France, le poids de remplissage des aliments en conserve sans liquide de couverture doit être indiqué sur l'étiquette tout comme le poids de remplissage et le poids égoutté doivent être affichés sur les étiquettes des aliments en conserve avec liquide de couverture, ceux-ci faisant l'objet d'une liste exhaustive. Ces mêmes exigences sont stipulées par la Norme Codex sur l'étiquetage et chaque Comité est tenu d'établir un taux de remplissage minimal.

Ces exigences sont d'ailleurs incorporées aux diverses normes Codex sur les fruits et légumes en conserve faisant l'objet d'une révision.

Les difficultés rencontrées au cours de la détermination d'un remplissage minimal sont à l'origine de la plupart des arguments employés contre cette directive. Ces difficultés proviennent :

- des méthodes de présentation ;
- de la taille des récipients ;
- du type de récipient ;
- de la densité du produit ;
- du type de liquide de couverture.

I – L'information au consommateur et l'usage de pratiques commerciales loyales exigent la détermination d'un poids de remplissage :

- L'information au consommateur : en général, des récipients métalliques sont utilisés dans le cadre du commerce mondial des boîtes de conserve. L'acheteur n'est donc pas en mesure de vérifier le contenu indiqué sur l'étiquette et de déceler un remplissage inadéquat puisque le produit et le liquide de couverture pourraient avoir la même densité.

En outre, l'acheteur, individuel ou collectif, s'intéresse davantage au produit qu'au liquide de couverture, ce dernier étant rarement consommé. C'est le produit qui lui permet de déterminer le nombre de portions qui pourront être servies.

- Transactions loyales : en l'absence d'un poids égoutté déterminé, deux boîtes de format identiques mais remplies selon des méthodes différentes pourront être commercialisées à des prix différents. Cela pourrait permettre à un opérateur qui a recours à un mode de remplissage adéquat de vendre son produit à un prix plus élevé que celui d'un concurrent et de s'emparer du marché.

2 – Les arguments faisant état de difficultés techniques ne sont pas valides. Les produits concernés, présentés sous des liquides de couverture tels que sirop, eau et eau salée, sont des produits simples pour lesquels le phénomène d'osmose liquide/produit est parfaitement connu et maîtrisé.

La détermination du poids égoutté du produit tient compte des méthodes utilisées qui peuvent modifier l'hétérogénéité du produit en fonction du mode de remplissage. À titre d'exemple, le poids variera selon qu'il s'agit de « poires entières dans le sirop » ou de « dés de poire dans le sirop ».

3 – En ce qui concerne l'impact des divers modes de traitement sur les spécifications en matières de poids égoutté, notamment entre le poisson en conserve d'une part et les fruits et légumes en conserve d'autre part, les arguments suivants peuvent être invoqués :

- compte tenu de la structure fibrillaire de la chair de poisson, le fabricant doit, pour des motifs techniques, remplir le récipient à sa pleine capacité pour préserver l'intégrité initiale du produit. En effet, si le récipient n'est pas rempli suffisamment, le produit pourrait se désintégrer ce qui nuirait considérablement à l'apparence et à la présentation du produit à son ouverture.

La situation est toute autre pour les fruits et les légumes qui ont une structure cellulosique. Il n'y a aucun motif technique pour remplir le récipient à sa pleine capacité : une boîte de pois, de haricots verts ou de cerises dans le sirop conservera son apparence à son ouverture même si elle n'est pas remplie de manière adéquate.

Les fruits et les légumes sont donc plus susceptibles au remplissage insuffisant. C'est pour cette raison qu'un poids égoutté minimal doit être spécifié dans le texte relatif aux différentes normes.

MEXIQUE

Tolérances pour le poids net égoutté.

Nous recommandons que des fourchettes de valeur soient envisagées.

OEITFL

Les opérateurs européens de l'industrie de transformation considèrent qu'il est essentiel que les normes du Codex Alimentarius fixent un taux de remplissage minimal pour les produits en conserve (poids égoutté minimal).

Cette position est basée sur des considérations en tenant compte des informations correctes transmises au consommateur, aux transactions loyales et enfin à des raisons techniques spécifiques.

INFORMATIONS CORRECTES TRANSMISES AU CONSOMMATEUR

✓ Dans la plupart des cas, le consommateur ne voit pas le contenu des récipients des fruits et légumes car la plupart des produits sont conditionnés dans des récipients en métal. Par conséquent, le consommateur n'est pas en mesure de déterminer si une boîte de conserve est remplie de manière suffisante.

✓ Hormis les cas où les consommateurs sont habitués à un produit particulier ou à une marque connue, ils doivent choisir entre plusieurs produits en se basant sur certaines informations qui peuvent être classées selon l'ordre d'importance suivant :

- Le prix unitaire du produit
Dans ce cas, la boîte qui n'est pas remplie de manière suffisante est moins chère que les autres et comporte par conséquent un certain avantage.
- La masse net du produit
Commentaire identique à l'observation ci-dessus..
En outre, la masse totale net du produit est importante pour le consommateur car le liquide de couverture peut et est souvent consommé.

- Masse net du produit égoutté
Seuls les consommateurs les plus avertis sont en mesure de rechercher ces informations pour les guider dans leur choix.

TRANSACTIONS LOYALES

La concurrence parmi les fabricants de fruits et légumes en conserve doit être loyale : le choix final du consommateur doit se baser sur des arguments objectifs (qualité du produit, présentation, prix) et non pas sur la volonté d'induire le consommateur en erreur ou de le dérouter par un remplissage clairement insuffisant du récipient.

SPECIFICITE TECHNIQUE

En général et en particulier dans le cas du poisson en conserve mentionné au cours de la dernière session du Comité Codex, le remplissage maximum d'une boîte est essentiel pour garantir la bonne consistance et la présentation optimale du produit lorsque la boîte est ouverte.

Dans le cas des fruits et légumes en conserve, la situation est différente par le fait de :

- ✓ la présence d'un liquide de couverture
- ✓ la structure de cellulose des fruits et des légumes

qui, contrairement à d'autres produits, rendent le sous-remplissage possible.

CONCLUSION

COMPTE TENU DU FAIT QUE:

✓ LA PLUPART DES REGLEMENTATIONS NATIONALES EN VIGUEUR (PAYS MEMBRES DE L'UNION EUROPEENNE, ETATS-UNIS D'AMERIQUE, ETC.) PREVOIENT DES DISPOSITIONS SUR LE POIDS NET EGOUTTE POUR LES FRUITS ET LEGUMES EN CONSERVE.

✓ LA CONFORMITE AU TAUX DE REMPLISSAGE MINIMAL REPRESENTE UNE PRATIQUE COURANTE PREVUE PAR LES DISPOSITIONS INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LEGUMES EN CONSERVE.

✓ LES VERSION ACTUELLES DES NORMES DU CODEX ALIMENTARIUS COMPORTENT DES DISPOSITIONS SUR CE SUJET.

LE OEITFO ESTIME QUE LES NORMES FUTURES DU CODEX ALIMENTARIUS STANDARDS DOIVENT FIXER DES TAUX DE REMPLISSAGE MINIMUM POUR LES FRUITS ET LES LEGUMES EN CONSERVE AFIN DE:

✓ GARANTIR UNE PLUS GRANDE SECURITE LORS DES ACHATS PAR LES CONSOMMATEURS.

✓ REDUIRE LE RISQUE DE TROMPERIE LIE AU REMPLISSAGE INSUFFISANT DES BOITES DE CONSERVE.

✓ RENFORCER LA LOYAUTE DES TRANSACTIONS.