

# 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 6 (b) de l'ordre du jour**

**CX/PFV00/6 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

### AVANT PROJET DE DIRECTIVES POUR LES MILIEUX DE CONDITIONNEMENT DES FRUITS EN CONSERVE

Observations soumises par Cuba, le Japon, l'Espagne et les Etats-Unis

#### **CUBA**

Cuba approuve l'élaboration de Directives pour les milieux de conditionnement des fruits en conserve tout en soumettant les observations suivantes :

- Les sections 2.3.1 et 2.3.2 de l'alinéa 2.3 devraient contenir le texte suivant :
  - 2.3.1 Légèrement sucré entre 14° et 17°
  - 2.3.2 Lourdemment sucré (valeur située entre 17° et 20°) ou (entre 20° et 22°)
- Les paragraphes 2.4.4 et 2.4.5 de l'alinéa 2.4 devraient contenir les données suivantes :
  - 2.4.4 Sirop lourd (entre 20° et 22°)
  - 2.4.5 Sirop extra lourd (supérieur à 22°)

#### **JAPON**

2. Compositions et désignations à utiliser pour l'étiquetage  
2.4 Sirop

La concentration en ° Brix des produits finaux devra être modifiée selon les normes suivantes :

2.4.1 Sirop Extra léger entre 10° et 14°

2.4.2 Sirop Léger	entre 14° et 18°
2.4.3 Sirop lourd	entre 18° et 22°
2.4.4 Sirop Extra lourd	supérieur à 22°

Motifs :

La concentration en ° Brix des produits finaux pour les fruits en conserve étant mesurée à partir de valeurs de ° Brix et du poids d'emballage des fruits ainsi que de du ° Brix initial et du poids d'emballage du milieu de conditionnement, les modifications susmentionnées s'avèrent nécessaires. Des techniques de pointe doivent être utilisées pour la fabrication et le contrôle de qualité afin de déterminer le ° Brix du milieu de conditionnement du produit final, compte tenu des facteurs suivants : la fluctuation du ° Brix et du poids d'emballage des fruits, les intervalles entre les périodes de mise en vente et les périodes au cours desquelles l'équilibre entre le ° Brix des fruits et celui du milieu de conditionnement est atteint ainsi que la nécessité de mesurer le ° Brix dans des conditions de température régulées.

Compte tenu des circonstances actuelles entourant les processus de fabrication et de contrôle de la qualité des fruits en conserve, la concentration ° Brix devrait être répartie en catégories de plus de 4 degrés. Si la classification des catégories est établie en fonction d'écart de 2 ou 3 degrés, la fabrication et le contrôle de qualité des fruits en conserve deviendront très complexes. Cela entraînera une hausse des prix. En outre, la désignation de « sirop » se distingue de celle de « sirop léger » ou de « sirop lourd » puisqu'elle ne se réfère à aucune concentration. Nous la jugeons donc insuffisante pour guider le consommateur lors de la sélection d'un produit.

## **ESPAGNE**

L'Espagne soumet les observations suivantes :

- Section 2.3.2 :

Nous proposons les barèmes suivants :

2.3.1. Légèrement sucré	entre 14° et 17°
2.3.2. Lourdement sucré	entre 17° et 22°

- Section 2.4 :

Le barème suivant est proposé, tel que convenu par le Groupe de travail du Comité, tout comme le remplacement du terme « dilué » par « léger » et « concentré » par « lourd ».

2.4.1. Sirop Extra léger	entre 9° et 14°
2.4.2. Sirop Léger	entre 14° et 17°
2.4.3. Sirop	entre 17° et 20°
2.4.4. Sirop Lourd	entre 20° et 22°
2.4.5. Sirop Extra lourd	supérieur à 22°

- Section 2.9 :

À la première ligne, les termes « envase compacto » // « emballage compact » devraient être remplacés par « envase sin liquido de gobierno » // « emballage sans liquide ».

## **ETATS-UNIS**

Nous reconnaissons que dans quelques cas, l'élaboration et l'usage de directives qui couvrent de nombreux produits peuvent simplifier l'application des normes et servir à atteindre les objectifs du Codex. Toutefois, nous ne croyons pas que l'Avant-projet de directives pour les milieux... [phrase incomplète]. Au lieu d'élaborer le document de "directives", nous estimons que le CCPFV devrait [phrase incomplète] Milieux de conditionnement pour servir cette finalité. Les États-Unis recommandent d'interrompre les travaux quant à l'élaboration d'un Avant-projet de directives pour le conditionnement [sic] et l'utilisation des directives existantes fournies dans chaque norme individuelle de même que dans l'annexe au Codex Volume 5A-1994 intitulé "Milieux de conditionnement (Composition et Étiquetage)". Il pourrait être possible de simplifier le texte en terme de normes individuelles, tout spécialement en termes d'étiquetage. Toutefois, nous ne pensons pas qu'il serait bénéfique d'élaborer des échelles normalisées pour les concentrations de Brix pour les différentes désignations de sirops. Cette recommandation représente le moyen d'action le plus approprié pour le CCPFV pour plusieurs raisons et notamment :

- 1) Les États-Unis ont un long passé de production d'une grande variété de fruits en conserve. Cette production a nécessité l'élaboration de normes U.S. d'identité et de normes U.S. de qualité pour un grand nombre de ces produits. Une recherche importante a été entreprise dans le cadre de l'élaboration de ces différentes normes et il est évident qu'en raison de facteurs comprenant les différents goûts naturels sucrés ou acides et les caractéristiques de la standardisation de ces produits, de même que des pratiques commerciales générales, il était nécessaire d'établir des échelles de Brix pour le sirop ultra léger, le sirop léger, le sirop lourd et le sirop extra lourd pour chaque produit spécifique. De cette façon, chaque norme pourrait refléter les pratiques commerciales en usage pour la production de chaque produit de fruit en conserve. Les différentes échelles de Brix pour les milieux de conditionnement utilisés pour les différents produits sont très largement utilisés par l'industrie.
- 2) Les normes sont utiles à l'utilisateur si l'information nécessaire à son application figure dans la norme elle-même, plutôt que dans une référence supplémentaire. Pour cette raison, nous croyons qu'il est approprié et utile de conserver les informations sur les échelles détaillées de Brix pour les différentes désignations de sirops dans les normes individuelles du Codex.
- 3) Les désignations actuelles de sirops continues dans les normes Codex reflètent une large portion de la production et du commerce actuels dans le domaine du fruit en conserve. Il serait inutilement perturbateur de changer l'Avant-projet de directives et par là de modifier de façon drastique le format et les désignations des concentrations de sirops.

- 4) Peu de difficultés ou de mécontentements ont été signalés par les distributeurs relativement au format existant.
- 5) Les milieux de conditionnement pour le fruit en conserve ne représentent pas une application appropriée des directives générales puisque différents fruits en conserve possèdent des caractéristiques uniques qui nécessitent différentes échelles de Brix pour milieux de conditionnement. Entamer de tels travaux ne semble donc pas justifié.