

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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 de l'ordre du jour

CX/PFV 10/25/3 Add. 1
Septembre 2010

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

25^{ème} session
Bali, Indonésie,
25 – 29 octobre 2010

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LA NOIX DE COCO RÂPÉE DESSÉCHÉE
(révision de la norme CODEX STAN 177-1991)
COMMENTAIRES PRÉSENTES PAR: le Brésil, la Colombie, le Kenya, la Malaisie, le Mexique
et les Etats-Unis d'Amérique

BRÉSIL

Concernant l'avant-projet de norme susmentionné, le Brésil souhaiterait faire part de quelques commentaires généraux et particuliers.

Commentaires généraux :

Section 2.2 **MODES DE PRÉSENTATION.**

Le Brésil soutient vivement le maintien de la limite inférieure à 55 % pour la disposition relative à la teneur en huile CODEX STAN 177-1991 dans la révision proposée, de même que des nouvelles fourchettes proposées dans la nouvelle section sur les modes de présentation, dans la mesure où elles différencient davantage les produits de meilleure qualité et limitent les échanges commerciaux de noix de coco desséchée à faible teneur en matière grasse.

En outre, la limite inférieure actuelle est en vigueur depuis des années et n'a pas été considérée ou signalée comme présentant un obstacle aux échanges commerciaux.

Section 4. **ADDITIFS ALIMENTAIRES.**

La 18^e édition du manuel de la Commission du *Codex Alimentarius*, à la page 46 (de la version anglaise) renforce la nécessité de « préparer les [recommandations pour les additifs] conformément aux orientations présentées à la section sur les Additifs alimentaires dans *Relations entre les comités sur les produits et les comités généraux...* ».

Compte tenu des définitions des additifs alimentaires pour les besoins du Codex Alimentarius (Manuel de procédures, 18^e édition, page 17), les utilisations des additifs doivent être restreintes dans la mesure du possible.

En outre, l'expertise des justifications technologiques dépend du comité des produits et le Brésil juge nécessaire de souligner qu'il est conseillé d'exercer cette compétence afin d'atteindre les objectifs du *Codex Alimentarius* pour les normes qui contiennent des dispositions qu'il est essentiel de respecter.

Par conséquent, le Brésil recommande que la norme à venir reflète les pratiques technologiques actuelles, dans la mesure où les sulfites sont les seuls additifs à pouvoir être utilisés dans la noix de coco râpée desséchée.

Les sulfites doivent également être autorisées en tant qu'agent de blanchiment pour la production de noix de coco râpée desséchée dans la mesure où le processus d'oxydation est rapide et donne un produit inacceptable plus foncé et jaunâtre.

Commentaires particuliers :

Section et phrase /paragraphe	Type de changement	Justification	Changement proposé
2.2.1 Noix de coco râpée desséchée pour ce qui est de la teneur en huile peut être désignée ainsi :	Préférence de libellé	Dans la mesure où la norme actuelle ne permet pas une teneur en huile inférieure à 55 %, il semble que des fourchettes inférieures à cette limite nécessiteraient davantage de justifications techniques.	<p>(a) Noix de coco desséchée à faible teneur en matière grasse : teneur totale en huile entre [35] [50] et [50] [55] %.</p> <p>(b) Noix de coco râpée desséchée produit avec une teneur matière grasse entre [50] [56] et 62 %.</p> <p>(c) (b) Noix de coco desséchée à haute teneur en matière grasse : teneur totale en huile supérieure à 62 %.</p>
3.2.4 Définition des défauts et tolérances	Préférence de libellé	Pour qu'il y ait correspondance avec la proposition précédente (section 2.2.1), ci-dessus.	<p>(c) Teneur en huile</p> <p>> [35] [50] < [50] [55] % m/m pour les produits à faible teneur en matières grasses</p> <p>≥ [50] [55] ≤ 62 % m/m pour les produits faibles moyenne en matières grasses.</p> <p>> 62 % m/m pour les produits riches en matières grasses.</p>
3.2.4 Définition de défauts et tolérances	Ajout	Dans le but d'arriver à des pratiques équitables dans les échanges commerciaux des aliments, une note en bas de page pourrait être ajoutée afin d'indiquer que la composition de l'acide gras de la fraction de l'huile doit se conformer à la norme du <i>Codex</i> pour les huiles végétales mentionnées (CODEX STAN 210-1999)	<p>(c) Teneur en huile <u>*</u></p> <p><u>* La composition d'acide gras de la fraction d'huile doit se conformer à la norme du Codex pour les huiles végétales mentionnées (CODEX STAN 210-1999).</u></p>
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES	Préférence de libellé et clarification	Le Brésil soutient la suppression des crochets. En outre, dans la mesure où les sulfites sont des agents de blanchiment, cet usage doit être mentionné pour des besoins de clarification.	<p>‡Les agents de conservation et les agents de blanchiment suivants, utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) pour la catégorie d'aliment 0.4.1.2.2 : fruits secs, dans la concentration maximale et les conditions spécifiées, peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.‡</p>

Section et phrase /paragraphe	Type de changement	Justification	Changement proposé
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES	Insertion	Nouveau libellé autorisant les additifs alimentaires figurant dans la liste au tableau 3 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires, mais restreints par la législation du pays de ventes au détail, pouvant être utilisé afin d'arriver à une souplesse de la norme sans contraintes aux développements technologiques ultérieurs	<u>Les additifs de la catégorie fonctionnelle d'additifs alimentaires telle qu'elle figure dans la liste au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires, peuvent être utilisés de manière acceptable, conformément à la législation du pays de ventes au détail.</u>
4.1 Agents de conservation	Ajout	Pour qu'il y ait correspondance avec la proposition précédente (section 4), ci-dessus.	4.1 Agents de conservation <u>ET AGENTS DE BLANCHIMENT</u>
10. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE	Ajout	Pour qu'il y ait correspondance avec la proposition précédente (section 3.2.4 (c)), ci-dessus. Source : <i>CODEX STAN 210-1999</i>	Disposition <u>Composition de l'acide gras de la fraction d'huile</u> Méthode <u>Conformément aux normes ISO 5508 : 1990 et 5509 : 2000 ; ou AOCS Ce 2-66 (97), Ce 1e-91 (01) or Ce 1f-96 (02).</u> Principe <u>Détermination des fourchettes de GLC</u>

COLOMBIE

Les changements apportés au document sont énumérés ci-dessous :

<u>POINTS</u>	<u>PROPOSITION</u>	<u>OBSERVATIONS OU REMARQUES</u>
2.1 Définition du produit La noix de coco râpée desséchée désigne le produit : a) doit se préparer à partir de chair de coco blanche essentiellement saine provenant de la noix entière (<i>Cocos nucifera</i> L.), ayant atteint un stade de développement convenable pour la transformation. Le fruit doit être sain et exempt de maladie; b) traité d'une façon appropriée, soumis au décorticage, au hachage, à l'épluchage, au broyage (descascado, mondado, desmenuzado), au séchage et au tamisage; et	Alinéa a) : nous suggérons de supprimer le terme "básicamente" en espagnol ou "substantially" (essentiellement) en anglais. a) doit se préparer à partir de chair de coco blanche provenant de la noix entière (<i>Cocos nucifera</i> L.), ayant atteint un stade de développement convenable pour la transformation. Le fruit doit être sain et exempt de maladie;	Étant donné que le terme est ambigu, le produit fini doit provenir d'une matière première saine pour garantir l'innocuité à toutes les étapes de la transformation. Le texte précédent, parce qu'il concorde avec le processus de production de la noix de coco séchée râpée.

<u>POINTS</u>	PROPOSITION	OBSERVATIONS OU REMARQUES
	<p>Au point b), les termes suivants ne sont pas clairs :</p> <p>Hatcheting or descascado (fendre)</p> <p>Paring ou mondado (parer)</p> <p>Comminuting ou desmenuzado (broyer)</p> <p>Nous suggérons de remplacer les termes susmentionnés par : éplucher et broyer. (pelado y molido)</p> <p>b) traité d'une façon appropriée, soumis au décorticage, au hachage, <u>à l'épluchage, au broyage</u>, au séchage et au tamisage; et</p>	
<p>2.2 MODES DE PRÉSENTATION</p> <p>2.2.1 La noix de coco râpée desséchée peut être désignée, à l'égard de sa teneur en huile, comme suit :</p> <p>a) Noix de coco desséchée à faible teneur en matière grasse - teneur totale en huile entre [35] [50] et <[50] [55]%. [55]%</p> <p>b) Noix de coco desséchée à teneur moyenne en matières grasses - teneur totale en huile [35] [50] et <[56] [55]%. [55]%</p>	<p>Conformément aux paramètres proposés dans les points a) et b), nous proposons les fourchettes suivantes :</p> <p>a) Noix de coco desséchée à faible teneur en matières grasses - teneur totale en huile entre 35 % et < 50 %.</p> <p>b) Noix de coco desséchée à teneur moyenne en matières grasses - teneur totale en huile entre 50 % et < 56 %.</p>	<p>Le texte précédent est appuyé par l'expérience de l'industrie nationale (résultats de laboratoire et rapports).</p> <p>Selon les renseignements obtenus de l'industrie, la noix de coco râpée desséchée produite en Colombie a une teneur totale en huile de plus de 50 %, de sorte qu'il serait question de teneurs en matières grasses moyennes et élevées.</p>
<p>3.2.4 Définition des défauts et tolérances</p> <p>b) Teneur en eau. Perte de masse mesurée dans les conditions d'exploitation spécifiées. $\leq 4\%$ m/m.</p>	<p>3.2.4 Définition des défauts et tolérances</p> <p>(b) Teneur en eau. Perte de masse mesurée dans les conditions d'exploitation spécifiées. $\leq 6,0\%$ m/m.</p>	<p>Le pourcentage d'humidité pris en compte dans la norme proposée correspond à un maximum de 3,9 %, cependant, une noix de coco séchée à ce taux d'humidité est très sèche et perd sa (contexture?) dans la coque, car elle tend à se briser facilement.</p> <p>Le taux d'humidité idéal se situe entre 4,0% à 6,0%; l'expérience montre que la noix de coco râpée desséchée présentant un taux d'humidité supérieur à 6 %, commencent à développer de la moisissure après un mois, ce qui provoque de fermentation, la décoloration de la chair (couleur jaune) et l'apparition d'une odeur désagréable; néanmoins, certains producteurs nationaux ne prennent pas de mesures lorsque leur produit présente un taux d'humidité allant jusqu'à 8 %; toutefois, ce produit ne dure pas plus de 2 mois.</p> <p>À noter que la noix de coco séchée râpée transformée en Colombie ne contient pas d'additifs (agents conservateurs); il s'agit d'un produit naturel.</p>

POINTS	PROPOSITION	OBSERVATIONS OU REMARQUES
<p>3.2.4 Définition des défauts et tolérances</p> <p>c) Teneur en huile :</p> <p>Teneur en huile totale du produit dans les conditions d'exploitation spécifiées</p> <p>> [35] [50] < [50] [55] % m/m pour les produits faibles en matières grasses.</p> <p>≥ [50] [55] ≤ 62 % m/m pour les produits à teneur moyenne en matières grasses.</p> <p>> 62 % m/m pour les produits riches en matières grasses</p>	<p>Conformément aux paramètres proposés dans les points a) et b), nous proposons les fourchettes suivantes :</p> <p>> 50% m/m pour les produits à faible teneur en matières grasses</p> <p>≥ 56% m/m pour les produits à teneur moyenne en matières grasses.</p> <p>> 62% m/m pour les produits riches en matières grasses.</p>	<p>Le texte précédent est appuyé par l'expérience de l'industrie nationale (résultats de laboratoire et rapports).</p> <p>En ce qui concerne la teneur en huile des produits à teneur moyenne en matières grasses, nous proposons de considérer la fourchette proposée en b), au point 2.2.1.</p>
<p>4. ADDITIFS ALIMENTAIRES</p> <p>[Les agents de conservation utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme Générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) pour la catégorie d'aliment 04.1.2.2 - Fruits secs, dans la concentration maximale et les conditions spécifiées, peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme].</p>		<p>Sur ce point, dans notre pays, la noix de coco desséchée naturelle ne contient pas d'additifs.</p> <p>Nous demandons l'appui de la INVIMA.</p>

KENYA

Le Kenya souhaiterait soumettre ses commentaires comme suit :

A la clause 2.2, le Kenya propose de retirer les crochets autour des chiffres proposés et de barrer ceux qui seront supprimés aux sections a) et b) ainsi que dans le tableau de classification des défauts à la clause 3.3.

2.2 MODES DE PRESENTATION

2.2.1 La noix de coco râpée desséchée peut être désignée, a l'égard de sa teneur en huile comme suit :

- (a) **Noix de coco desséchée à faible teneur en matières grasses** : teneur totale en huile entre **35 %** ~~[50]~~ et **< 50** ~~[55]~~ %.
- (b) **Noix de coco desséchée à teneur moyenne en matières grasses** : teneur totale en huile entre **50** ~~[56]~~ et **62 %**
- (c) **Noix de coco desséchée à haute teneur en matières grasses** : teneur totale en huile **supérieure à 62 %**.

3.2.4 Définition des défauts et tolérances

3.3 CLASSIFICATION DES « DEFAUTS »

Défauts	Définitions	Marge de tolérances	COMMENTAIRES DU KENYA (TOLERANCE)
(a) Acidité totale	Teneur en acide gras sous forme libre, extraite et mesurée dans les conditions d'exploitations précisées.	≤ 0,3 % m/m mesuré en tant qu'acide laurique	<i>Nous n'avons pas d'objection</i>

Défauts	Définitions	Marge de tolérances	COMMENTAIRES DU KENYA (TOLERANCE)
(b) Teneur en eau	Perte de masse mesurée dans les conditions d'exploitation spécifiées.	≤ 4 % m/m	<i>Nous n'avons pas d'objection</i>
(c) Teneur en huile	Teneur en huile totale du produit dans les conditions d'exploitation précisées.	$> [35] [50] < [50] [55]$ % m/m pour les produits à teneur faible	<i>Nous proposons supérieur à 35 %m/m et inférieur à 50 %m/m pour les produits à faible teneur</i>
		$\geq [50] [55] \leq 62$ % m/m pour le produit à teneur moyenne en matières grasses	<i>Nous proposons ≥ 50 et ≤ 62 % m/m pour le produit à teneur moyenne en matières grasses</i>
		> 62 % m/m pour les produits riches en matières grasses	<i>Nous n'avons pas d'objection dans la mesure où notre huile de noix de coco peut même atteindre les 80 % et cela dépend des bonnes pratiques agricoles.</i>

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications en matière de qualité stipulées à la Section 3.2, doit être considéré comme « défectueux ».

Commentaires généraux

Nous proposons qu'il serait nécessaire d'affecter un numéro à la clause de « classification et défauts » sous forme de tableau pour qu'il y ait conformité avec les autres normes du codex.

ADDITIFS ALIMENTAIRES

commentaires

Nous proposons qu'à la section sur les additifs alimentaires il faille faire référence à la norme GSF A

Le Kenya souhaiterait qu'il soit noté que la nécessité technologique pour une grande partie de ces additifs ait déjà été justifiée dans le processus de leur inclusion dans la norme GSF A.

~~[Les agents de conservation utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192:1995) pour la catégorie alimentaire 0.4.1.2.2 Fruits secs, dans la concentration maximale et les conditions spécifiées, peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.]~~

MALAISIE

2. DESCRIPTION

2.2 MODES DE PRESENTATION

2.2.1 La noix de coco râpée desséchée peut être désignée, à l'égard de sa teneur en huile, comme suit :

- (a) **Noix de coco desséchée à faible teneur en matière grasse :** teneur totale en huile entre $\{35\} \{50\}$ et $< \{50\} \{55\}$ %.
- (b) **Noix de coco desséchée à teneur moyenne en matière grasse :** teneur en huile entre $\{50\} \{56\}$ et un maximum de 62 %
- (c) **Noix de coco desséchée à haute teneur en matière grasse :** teneur totale en huile supérieure à 62 %.

Commentaires :

La Malaisie propose que les valeurs entre 35 et < 50 % pour la noix de coco desséchée à faible teneur faible en matière grasse et entre 50 et 62 % pour la noix de coco desséchée à teneur moyenne en matière grasse. La valeur proposée de la teneur totale en huile est réalisable pour les différents modes de présentation de produits.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.2 CRITERES DE QUALITE

3.2.4 Définition des défauts et tolérances

Défauts	Définition	Tolérances
(a) Acidité totale	Teneur en acide gras sous forme libre, extraite et mesurée dans les conditions d'exploitations spécifiées.	$\leq 0,3$ % m/m mesuré en tant qu'acide laurique
(b) Humidité	Perte de masse mesurée dans les conditions d'exploitation spécifiées	\leq 4 3 % m/m
(c) Teneur en huile	Teneur en huile totale du produit dans les conditions d'exploitation spécifiées.	$> [35] [50] < [50] [55]$ % m/m pour les produits faibles en matières grasses
		$\geq [50] [55] \leq 62$ % m/m pour le produit à teneur moyenne en matières grasses
		> 62 % m/m pour les produits riches en matières grasses
(d) Teneur en cendres	Teneur en minéraux dans le produit dans les conditions d'exploitation spécifiées	≤ 2.5 % m/m
(e) Matières végétales étrangères	Matières végétales sans danger contenues dans le produit	\leq 15 10 fragments par 100 g
(f) Matières étrangères	Toute matière visible et/ou apparente qui n'est pas normalement associée au produit	Absence dans 100 g

Commentaires :

La Malaisie souhaiterait proposer que la teneur en humidité soit inférieure ou égale à 3,0 %. Ce niveau est réalisable et assurera la qualité du produit et réduira au minimum la détérioration du produit.

La Malaisie considère que la valeur pour les fragments pour 100 g doit être inférieure ou égale à 10, ce pour réduire au minimum la présence de défauts dans le produit transformé.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

{Les agents de conservation utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme Générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) pour la catégorie alimentaire 0.4.1.2.2 : fruits séchés, dans la concentration maximale et les conditions spécifiées, peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.}

Commentaires :

La Malaisie prend note du fait que la catégorie alimentaire 0.4.1.2.2 de la GSFA dresse la liste d'autres additifs alimentaires, y compris les édulcorants. Alors que la proposition d'avant-projet dresse la liste des sulfites résiduels uniquement en tant qu'agents de conservation. Le Comité peut envisager une demande auprès du Comité du Codex sur les additifs alimentaires pour l'inclusion d'une note permettant d'exclure d'autres additifs en dehors des sulfites dans la noix de coco déshydratée pour cette catégorie alimentaire.

4.1 AGENTS DE CONSERVATION

Commentaires :

La Malaisie souhaiterait proposer un niveau maximum de 50 mg/kg de sulfites résiduels dans la noix de coco desséchée. La GSFA du Codex autorise les sulfites résiduels dans la noix de coco desséchée en deçà de 50 mg/kg comme le précise la note 135 et les tableaux 1 et 2 de la GSFA du Codex.

MEXIQUE

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

[Les agents de conservation suivants, utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme Générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) pour la catégorie d'aliment 04.1.2.2 - Fruits secs, dans la concentration maximale et les conditions spécifiées, peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.]

4.1 AGENTS DE CONSERVATION

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
220	Anhydride sulfureux	200 mg/kg comme SO ₂ résiduel dans le produit final (seul ou en combinaison) Le Mexique appuie la proposition parce que ces additifs sont déjà couverts par la norme CODEX STAN 192-1995.
221	Sulfite de sodium	
222	Sulfite acide de sodium	
223	Metabisulfite de sodium	
224	Metabisulfite de potassium	
225	Sulfite de potassium	
227	Sulfite acide de calcium	
228	Bisulfite de potassium	
539	Thiosulfate de sodium	

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis d'Amérique soumettent les commentaires suivants pour le soutien des activités de la Commission du Codex sur les fruits et légumes transformés.

Commentaires particuliers :**2.2 MODES DE PRESENTATION**

Bien que les Etats-Unis soutiennent les désignations de styles proposées qui incluent les pourcentages de teneur en graisses, nous souhaiterions saisir cette occasion pour attirer l'attention du CCPFV et du groupe de travail pour la noix de coco râpée desséchée sur le fait que l'utilisation des termes « élevé » ou « faible » dans le nom du produit constitue une déclaration du contenu nutritionnel. Par conséquent, nous ne soutenons pas l'appellation d'un produit avec 55 % de matières grasses comme « faible en matières grasses » et recommandons l'utilisation d'autres désignations de modes de présentation à cet effet.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les Etats-Unis souhaitent attirer l'attention sur la recommandation de la 58^e session du Comité exécutif du Codex alimentarius qui a été appuyée par la 28^e session de la Commission du Codex et qui dit que « la GFSA doit être le seul point de référence qui fait autorité en matière d'additifs alimentaires et cela doit être rendu clair dans toutes les normes des produits » (Alinorm 05/28/3A paragraphe 56 [15]). A cet égard, les Etats-Unis recommandent que cet avant-projet révisé de la norme du Codex pour la noix de coco râpée desséchée adhère à la décision susmentionnée. Les Etats-Unis suggère la révision qui suit (**en gras**) :

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

« [La classe **d'additifs alimentaires fonctionnelle** ~~Les conservateurs suivants utilisés~~ conformé-ment aux tableaux 1 et 2 de la norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) pour la catégorie alimentaire 0.4.1.2.2- Fruits secs, dans la concentration maximale et les conditions spécifiées, peuvent être utilisées dans les aliments conformes à cette norme.]