

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 5a de l'ordre du jour

CX/PFV 10/25/5 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 LES CHAMPIGNONS DE COUCHE EN CONSERVE (révision de la norme CODEX STAN 55-1981)

Commentaires soumis par : Le Brésil, la Colombie, Cuba, le Kenya, la Malaisie, le Mexique, la Thaïlande,
et les Etats-Unis d'Amérique

BRESIL

Concernant l'avant-projet d'annexe susmentionné, le Brésil souhaiterait remercier la France de tous les efforts déployés à la tête du groupe de travail et aimerait soumettre quelques commentaires particuliers.

Section et phrase/ paragraphe	Type de changement	Justification	Changements proposés
Titre	Clarification	Dans la mesure où « champignon » est un libellé général qui s'applique à d'autres agarics que les champignons blancs ou de Paris, il est peut être à propos d'être plus précis pour permettre une meilleure compréhension et application de la norme.	AVANT-PROJET PROPOSE D'ANNEXE SUR LES CHAMPIGNONS <u>BLANCS OU « DE PARIS »</u>
1.1 Définition du produit	Clarification	Pour qu'il y ait correspondance avec le libellé adopté et utilisé dans d'autres annexes sur les légumes en conserve et pour éviter de confondre les consommateurs en autorisant l'utilisation de champignons « conformément aux caractéristiques du genre <i>agaric</i> » (comme figure dans le texte), la révision actuelle doit clairement préciser la portée de la norme sur les champignons blancs et « de Paris ».	La dénomination de champignons « blancs ou de Paris » désigne le produit préparé à partir de utilisant des champignons propres, sains et frais conformément aux caractéristiques de toute variété cultivée (cultivars) appropriée, du genre <i>Agaricus (Psalliote)</i> , y compris le <i>A. bisporus</i> , qui convient à la consommation humaine les champignons doivent être en bonne condition et après le nettoyage et l'ébarbement, sains.

Section et phrase/ paragraphe	Type de changement	Justification	Changements proposés
1.3.1 <i>Boutons</i> champignons entiers avec pieds attachés ne dépassant pas [5 mm] [10/15mm] de longueur (pieds mesurés à partir du fond des feuillettes).	Préférence de disposition/clarification	Le Brésil soutient le maintien de la disposition telle qu'elle figure actuellement dans la norme, avec la suppression des crochets concernant la limite de 5 mm pour la longueur de la queue. Le Brésil comprend que les dispositions susmentionnées limitantes doivent être accompagnées d'une déclaration/relation/proportion entre la longueur de la queue et le chapeau.	Les champignons entiers, avec pieds attachés ne dépassant pas les 5 mm [10/15 mm] de longueur (pieds mesurés à partir du fond des feuillettes)
1.3.4 <i>Coupés ou coupés entiers</i>	Retrait	Envisager la possibilité d'adopter uniquement une limite maximale dans la mesure où elle peut apporter davantage de souplesse et justesse au mode de présentation proposé.	Lest champignons coupés en lames de [2] [3] mm jusqu'à [8] [10] mm d'épaisseur, dont au moins 50 % sont débitées parallèlement à un plan par l'axe du champignon.
2.2.3 Défauts et tolérances	Clarification	Pour qu'il y ait correspondance avec le mode de présentation adopté et utilisé dans d'autres annexes sur les légumes en conserve, l'insertion d'un tableau aux dispositions peut être envisagé.	<u>Exemple ci-dessous</u>
2.2.3 Défauts et tolérances	Insertion	Pour qu'il y ait correspondance avec le libellé adopté dans les tableaux utilisés dans les autres annexes, une référence relative aux défauts agrégés/totaux doit être insérée.	<u>Le pourcentage TOTAL de défauts (a), (c) et (d) pour les champignons blancs ou « de Paris » ne doit pas excéder [20 %].</u>
2.2.3 Défauts et tolérances (b)	Changement de la valeur de la disposition	Pour qu'il y ait correspondance avec toutes les autres annexes, le Brésil souhaiterait attirer l'attention du Comité sur le fait que la valeur proposée pour la matière étrangère est trop élevée pour un PCB.	b) Traces de terre de gobetage :, champignon ou morceau de champignon sur lequel il reste une partie de la racine et/ou du gravier ou toute autre matière étrangère, qu'elle soit d'origine minérale ou organique , de plus de 2 mm de diamètre qu'elle soit attachée ou non au champignon 1 % 4 % en poids.

COLOMBIE

Les changements apportés au document sont énumérés ci-dessous :

<u>POINTS</u>	PROPOSITION	OBSERVATIONS OU REMARQUES
<p>1.3 MODES DE PRÉSENTATION</p> <p>1.3.1 Boutons - champignons entiers avec pieds attachés ne dépassant pas [5 mm] [40/15 mm] de longueur (pieds mesurés à partir du fond des feuilletts).</p> <p>1.3.4 Coupés ou coupés entiers - champignons coupés en lames de [2] [3] mm à [8] [10] mm d'épaisseur dont au moins 50 % sont débitées parallèlement à un plan passant par l'axe du champignon.</p> <p>1.3.7. Pieds et morceaux (coupés) - Morceaux de chapeaux et de pieds de dimensions et de formes irrégulières. Les pourcentages de pieds ne doit pas dépasser 80% [50 %].</p>	<p>Conformément au modèle de présentation, nous proposons les fourchettes suivantes :</p> <p>1.3.1 Boutons - champignons entiers avec pieds attachés ne dépassant pas 15 mm de longueur (pieds mesurés à partir du fond des feuilletts).</p> <p>1.3.4 Coupés ou coupés entiers - champignons coupés en lames de 2 mm à 8 mm d'épaisseur dont au moins 50 % sont débitées parallèlement à un plan passant par l'axe du champignon.</p> <p>1.3.7. Pieds et morceaux (coupés) - Morceaux de chapeaux et de pieds de dimensions et de formes irrégulières. Les pourcentages de pieds ne doit pas dépasser 50 %.</p>	<p>Le texte précédent est appuyé par l'expérience de l'industrie nationale (résultats de laboratoire et rapports).</p>
<p>2.2 CRITÈRES DE QUALITÉ</p> <p>2.2.1 Couleur</p> <p>Le liquide de couverture doit être limpide ou légèrement opalescent, de couleur comprise entre le jaune clair [et le brun clair].</p> <p>ou</p> <p>[Conformément au paragraphe 3.1.3 de la Norme pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009), le liquide de couverture doit être soit clair pour les champignons blancs ou crèmes, soit brun clair pour les variétés brunes].</p>	<p>Conformément à la proposition visant la couleur, nous proposons d'appuyer ce qui suit :</p> <p><u>Conformément au paragraphe 3.1.3 de la Norme pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009), le liquide de couverture doit être soit clair pour les champignons blancs ou crèmes, soit brun clair pour les variétés brunes.</u></p>	<p>Ce texte est justifié par l'expérience de l'industrie nationale.</p>
<p>2.2.3 Défauts et tolérances (les dispositions modifiées ou ajoutées sont mises entre crochets)</p> <p>[a) Défauts de forme : Champignons tachés : Un champignon est considéré taché lorsqu'il présente une tache brune foncé ou brune de diamètre supérieur à 3 mm ou s'il est fortement tacheté (plus de 10 points noirs). [5%] [10%] en poids;</p>	<p>Conformément à la proposition précédente, nous sommes d'accord avec l'ajout des points a) et d), tels que formulés ci-dessous :</p> <p><u>Défauts de forme : Champignons tachés : Un champignon est considéré taché lorsqu'il présente une tache brune foncé ou brune de diamètre supérieur à 3 mm ou s'il est fortement tacheté (plus de 10 points noirs). 5 % en poids;</u></p>	<p>Cet ajout nous paraît important, parce que la norme antérieure ne comprenait pas ces paramètres, alors que ces défauts peuvent se produire.</p>

<u>POINTS</u>	PROPOSITION	OBSERVATIONS OU REMARQUES
<p>b) Traces de terre de gobetage : Champignon ou morceau de champignon sur lequel il reste une partie de la racine et/ou de la terre et/ou du gravier ou toute autre matière étrangère, qu'elle soit d'origine minérale ou organique, de plus de 2 mm de diamètre, qu'elle soit attachée ou non au champignon. [4 %] en poids.</p> <p>c) Champignons ouverts utilisés pour les « boutons » et les « champignons entiers » : Un champignon est ouvert si les lamelles sont visibles sur au moins la moitié de la circonférence du champignon et si la distance entre le bouton et la tige est supérieure à 4 mm : 10 % en nombre.</p> <p>d) Champignons cassés ou morceaux de champignons ou champignons dont le bouton est détaché de la tige, utilisés comme « boutons », « champignons entiers » et « champignons à griller » : Champignons dont il manque au moins le quart du bouton, boutons et tiges seulement : 5 %.]</p>	<p><u>b) Traces de terre de gobetage : Champignon ou morceau de champignon sur lequel il reste une partie de la racine et/ou de la terre et/ou du gravier ou toute autre matière étrangère, qu'elle soit d'origine minérale ou organique, de plus de 2 mm de diamètre, qu'elle soit attachée ou non au champignon. 4 % en poids</u></p> <p><u>c) Champignons ouverts utilisés pour les « boutons » et les « champignons entiers » : Un champignon est ouvert si les lamelles sont visibles sur au moins la moitié de la circonférence du champignon et si la distance entre le bouton et la tige est supérieure à 4 mm : 10 % en nombre .</u></p> <p><u>d) Champignons cassés ou morceaux de champignons ou champignons dont le bouton est détaché de la tige, utilisés comme « boutons », « champignons entiers » et « champignons à griller » : Champignons dont il manque au moins le quart du bouton, boutons et tiges seulement : 5 %.</u></p>	
<p>4.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à [53%] [50%], calculé sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.</p>	<p>Conformément à la précédente proposition, nous proposons ce qui suit :</p> <p>Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 50 %, calculé sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.</p>	<p>Ce texte est justifié par l'expérience de l'industrie nationale.</p>

CUBA**(i) Observations générales****6. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE****DÉTERMINATION DU POIDS LAVÉ ÉGOUTTÉ**

(CAC/RM 44-1972)

(Pour les champignons en conserve conditionnés à la sauce)

D'une part, nous recommandons au Comité que cette méthode d'analyse soit revue par une organisation internationale reconnue, ou qu'il forme un groupe de travail parmi ses membres afin de mener ce travail de révision car, même si cette méthode est adaptée à ce type de produit, elle comporte des lacunes techniques, comme le fait de ne pas définir le type d'échelle à utiliser, le manque d'exactitude, la production de résultats approximatifs, la répétitivité de la méthode, etc.

D'autre part, la méthode présente d'autres aspects problématiques, comme à la section 3.1, où on explique qu'il faut utiliser une boîte en étain alors qu'il existe d'autres matériaux pour les contenants de conserve de champignons. Cela constitue un obstacle pour la méthode.

(ii) Observations spécifiques**SECTION 1 : DESCRIPTION****1.3.1** Nous proposons une fourchette **allant jusqu'à 15 mm.**

Fondement : (début de phrase incompréhensible) ... la possibilité technique soulevée par un pays selon laquelle la tige une fois coupée peut continuer de pousser pendant le stockage et avant la transformation du produit.

1.3.4 Nous proposons de conserver les deux fourchettes et le texte suivant : champignons coupés en tranches de 2 à 4 mm d'épaisseur (pour les petits champignons), et de 8 à 10 mm d'épaisseur (pour les grands champignons), dont au moins 50 % sont débitées parallèlement à un plan passant par l'axe du champignon.

Fondement : Envisager différentes tailles de champignons : plus ou moins gros. Si ces deux dimensions ne sont pas considérées, les champignons en très bon état seront rejetés pour la commercialisation en conserve. Autre possibilité, mettre au point une méthode de classement des types de champignons dans la présente annexe en fonction de leur taille, qui pourrait faire l'objet d'un débat à la réunion du Comité, afin de ne pas discriminer ou exclure les petits champignons.

1.3.7 Texte proposé : **Les chapeaux et les pieds de taille et de forme irrégulières. Le pourcentage de tiges ne doit pas être supérieur à 50 %.**

Fondement : Afin de garantir dans le produit final un équilibre entre la quantité de tiges et de chapeaux, ce qui serait souhaitable pour les acheteurs.

SECTION 2 : FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.2.1 Nous proposons le texte suivant : **Le liquide de couverture doit être clair ou légèrement trouble, de couleur entre crème et jaune pâle pour les variétés de champignons blancs ou crème, et de couleur brun clair pour les variétés de champignons de couleur brune.**

Fondement : Il est évident qu'il est possible de reconnaître les champignons blancs ou crèmes dans le cadre d'une évaluation sensorielle, de sorte que des évaluations doivent être envisagées pour les deux types de champignons. Étant donné que la présente Annexe est plus spécifique, nous proposons d'inclure les deux couleurs. Elles auraient également pu être ajoutée à la norme CODEX STAN 297-2009, ou éventuellement dans la norme CODEX STAN 297-2009, mais ... (incompréhensible) ... serait de proposer la révision d'une norme récemment publiée.

2.2.3 a) Nous proposons : **5 % en poids comme valeur maximale.**

Fondement : À un pourcentage élevé, ce défaut affecterait la qualité esthétique du produit fini.

b) Nous proposons : **4 % en poids comme valeur maximale.**

Fondement : À un pourcentage élevé, ce défaut pourrait compromettre la salubrité du produit, sa qualité intrinsèque et la qualité esthétique du produit fini.

c) Nous acceptons la proposition avec la formulation suivante : **10 % en poids comme valeur maximale.**

Fondement : À un pourcentage élevé, ce défaut affecterait la qualité esthétique du produit fini.

d) Nous acceptons la proposition avec la formulation suivante : **5 % en poids comme valeur maximale.**

Fondement : À un pourcentage élevé, ce défaut affecterait la qualité esthétique du produit fini.

SECTION 4 : POIDS ET MESURES

4.1 Nous proposons le texte suivant : **Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 53%** du poids de l'eau distillée à 20 °C que le récipient contiendrait une fois complètement rempli.

Fondement : Cela garantit une quantité suffisante de produit au consommateur.

KENYA

Point 5b de l'ordre du jour : PROPOSITION D'AVANT-PROJET DE LA NORME DU CODEX POUR LES CHAMPIGNONS DE COUCHE EN CONSERVE (Révision de CODEX STAN 55-1981) (N01-2009)

1.3 MODES DE PRESENTATION**Commentaires**

Nous souhaiterions soumettre les commentaires qui suivent et que soit supprimés les crochets là où nous pensons qu'ils ne sont pas nécessaires :

1.3.1 Boutons : les champignons entiers, avec pieds attachés ne dépassant pas ~~[5 mm]~~ **[10-15 mm de longueur]**, (pieds mesures à partir des feuillettes).

1.3.4 **Coupés ou coupés entiers** : les champignons coupés en lames de ~~{2}~~ **3 mm à {8}** **10 mm d'épaisseur**, dont pas moins de 50 % des débitées parallèlement à un plan passant par l'axe du champignon.

1.3.7. **Pieds et morceaux (coupés)** : morceaux de chapeaux et de pieds de dimensions et de formes irrégulières. Les pourcentages des pieds ne doivent pas dépasser ~~80%~~ **50 %**.

2.2.1 Couleur

Commentaires

Nous proposons que soit utilisé le texte proposé avec le reflet du fait que les champignons doivent être de couleur normale, tout comme leur variété et leurs ingrédients respectifs et, dans le cas présent, nous préférons la deuxième option.

~~Le liquide de couverture doit être limpide ou légèrement opalescent, de couleur comprise entre le jaune clair [et le brun clair].~~

Conformément à la Section 3.1.3. de la norme du Codex pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009), le liquide de couverture doit être soit clair pour les champignons blancs ou crème, soit brun clair pour les variétés brunes.

Commentaires

2.2.2 Texture : doit se limiter à un liquide de couverture normal ou naturel et doit être défini dans la proposition de définition.

2.2.3 **Défauts et tolérances** (dispositions nouvelles et modifiées entre crochets)

Commentaires généraux et particuliers

La section sur les défauts et tolérances doit être sous forme de tableau et doit contenir une déviation permise associée à chaque défaut, cela fait référence aux sections a) à d) indiquées ci-dessous. Prenez note des commentaires pour chaque clause.

Commentaire

- a) **Défauts de forme** : champignons tachetés : un champignon est considéré taché lorsqu'il présente une tache brune foncée ou brune de diamètre supérieur à 3 mm s'il est fortement tacheté (~~plus de 10 points noirs~~). **5 %** [~~10 %~~] en poids ;

Commentaire

- b) **Traces de terre de gobetage**: champignon ou morceau de champignon sur lequel il reste une partie de la racine et/ou de la terre et/ou de gravier ou toute autre matière étrangère, qu'elle soit minérale ou d'origine organique, de plus de 2 mm de diamètre attachée ou non au champignon. **4 % en poids**.

c) Commentaire

d) Les champignons cassés ou morceaux de champignons ou champignons dont le bouton est détaché de la tige, utilisés comme «boutons», « champignons entiers » et « champignons à griller » : champignons dont il manque au moins un quart du bouton, bouton et tiges seulement : **5 %**.

4. POIDS ET MESURES

Commentaire

4.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à ~~{53 %}~~ **50 %** du poids de l'eau distillée à 20° C que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé

JUSTIFICATION

Parce qu'il n'existe pas de chiffres absolus pour les poids égouttés

MALAISIE

1.3 MODE DE PRESENTATION

1.3.4 **Coupés ou coupés entiers** : champignons coupés en lames de [2] ~~{3}~~ mm à ~~{8}~~ [10] mm d'épaisseur, dont au moins 50 % sont débitées parallèlement à un plan passant à l'axe du champignon.

Commentaires :

La Malaisie considère que les tranches de champignons doivent être d'une épaisseur allant de 2 à 10 mm pour le choix des consommateurs.

1.3.7 Pieds et morceaux (coupés) : morceaux de chapeaux et de pieds de dimensions et de formes irrégulières. Le pourcentage de pieds ne doit pas dépasser ~~80 %~~ {50 %}

Commentaires :

La Malaisie considère que les pieds et les morceaux de champignons coupés de doivent pas excéder 50 % afin de réduire au minimum la perte de contenus servis aux consommateurs.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.2 CRITERES DE QUALITE

2.2.1 Couleur

Le liquide de couverture doit être soit limpide ou légèrement opalescent de couleur comprise entre le jaune clair [et le brun clair].

Commentaires :

La Malaisie prend note de la nécessité d'un amendement éditorial.

2.2.3 Défauts et tolérances (nouvelles dispositions et dispositions modifiées entre crochets)

[a] Défauts de forme – champignons tachés : un champignon est taché quand il présente une tache brune foncée ou brune de diamètre supérieur à 3 mm ou s'il est fortement tacheté (plus de 10 points noirs). Ne pouvant excéder {5 %} du poids égoutté pour les champignons en tranches et {10%} du poids égoutté pour les champignons entiers.

Commentaires :

La Malaisie est de l'avis que les produits transformés doivent avoir des défauts et des marges de tolérance pour la qualité et la valeur esthétique. La tolérance pour les défauts dépend des modes de présentation du produit.

b) ~~Traces de terre de gobetage~~ Matière étrangère : champignon ou morceaux de champignon sur lesquels il reste une partie de la racine et/ou de la terre et/ou du gravier ou toute autre matière étrangère, qu'elle soit d'origine minérale ou organique, de plus de 2 mm de diamètre attachée ou non au champignon. [4 %] en poids.

Commentaires :

La Malaisie est de l'avis qu'il faille faire référence aux matières étrangères et remplacer le terme « traces de terre de gobetage ». La Malaisie s'accorde sur le fait qu'il faille affecter une valeur pour ce défaut qui puisse être réalisable.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 ANTIOXIDANTS, AGENTS CONSERVATEURS OU SEQUESTRANTS

La Malaisie s'accorde sur le niveau maximal de 200 mg/kg pour le éthylène-diamine-tétra-acétate calcio-disodique (INS 385). Toutefois, le comité doit prendre note du fait que ce niveau est retenu et qu'une note sera proposée pour la GSFA du Codex pour la catégorie alimentaire *0.4.2.2.4 Légumes en conserves ou en bouteilles (pasteurisés) ou en sachet stérilisable (y compris les champignons, les tubercules, les légumineux et les légumes secs et l'aloès officinale) et les algues.*

4. LES POIDS ET MESURES

4.1 POIDS EGOUTTE MINIMUM

Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à ~~{53%}~~ {50%} calculé sur la base du poids de l'eau distillée à 20 °C que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé

Commentaires :

La Malaisie est d'avis que la valeur minimale du poids égoutté doit être de 50 % si possible.

MEXIQUE

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Le Mexique appuie la proposition car ces additifs sont en cours de révision et de mise à jour.

3.1 ANTIOXYDANTS, AGENTS DE CONSERVATEURS OU SÉQUESTRANTS

No de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
579	Ethylène-diamine-tétra-acétate calcio-disodique	200 mg/kg

THAILANDE

1. CHAMP D'APPLICATION

Nous aimerions proposer de réviser le texte du champ d'application afin d'inclure d'autres variétés de champignons actuellement commercialisées, comme les champignons shiitake (*Lentinula edodes* (Berk.) Pegler), champignons de paille (*Vovacea Volvariella* (Bull.) Sing), Sajor-Caju (*Pleurotus Sajor-Caju* (Fr.) Sing), pleurottes (abalone) (*Pleurotus ostreatus* (FR.) Guel) et champignons oyster (*Pleurotus ostreatus* (Jacq.) P. Kumm).

1.3 MODES DE PRÉSENTATION

Selon la préférence des consommateurs, les modes de présentation des champignons en conserve devraient être comme suit :

1.3.1 Boutons - champignons entiers avec pieds attachés ne dépassant pas ~~{5 mm}~~ [10/15 mm] de longueur (pieds mesurés à partir du fond des feuillettes).

1.3.4 Coupés ou coupés entiers : - **champignons coupés en lames de [2]-[3] (mm) à [8]-[10] (mm)** d'épaisseur, dont au moins 50 % sont débitées parallèlement à un plan passant par l'axe du champignon.

1.3.7 Pieds et morceaux coupés - Morceaux de chapeaux et de pieds de dimensions et de formes irrégulières. Le pourcentage de tiges ne doit pas dépasser ~~80 %~~ [50 %].

En outre, nous proposons de réviser également les caractéristiques, le mode de présentation et la tolérance de défauts afin d'inclure les autres variétés de champignons que nous proposons dans le champ d'application.

4.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

Prenant en considération les pratiques commerciales actuelles, nous proposons de fixer le poids minimal égoutté à « pas moins de 50 % ».

ETATS -UNIS

Les États-Unis d'Amérique se réjouissent de l'occasion qui leur est donnée de participer à la révision de la Norme Codex pour les champignons de couche en conserve qui sera ajoutée en annexe à la Norme Codex pour certains légumes en conserve. S'agissant de l'élaboration de normes internationales qui reflètent les pratiques de l'industrie et les pratiques de réglementation à l'échelle mondiale, nous remarquons qu'il n'y a jamais eu de plaintes de la part des consommateurs, de l'industrie ou des organismes de réglementation au sujet de la norme existante. Par conséquent, il faudrait garder des éléments essentiels de la norme actuelle comme le « mode de présentation » et la « composition essentielle ».

Observations spécifiques

1. DESCRIPTION

1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Le texte proposé élargit la définition du produit en admettant « toute variété appropriée de champignons cultivés ». Par conséquent, la norme doit permettre une certaine latitude dans la section intitulée « Facteurs essentiels de composition et de qualité », sans être trop normative.

1.3 MODES DE PRÉSENTATION

Dans la norme Codex existante, il faudrait conserver intégralement le texte de cette section, de manière à éviter des perturbations dans les échanges commerciaux et de semer la confusion chez les consommateurs, les producteurs et les organismes de réglementation. Toutes les propositions de nouveaux modes de présentation doivent être placées sous la désignation « Autres modes de présentation », que l'on trouve dans la norme CODEX STAN 55-1981, la désignation du mode de présentation étant indiquée dans la section 5 - Étiquetage. La possibilité d'ajouter des désignations de modes de présentation en fonction de nouvelles caractéristiques existe également. Ce faisant, la norme pourrait tenir compte à la fois des nouveaux modes de présentation et des anciens, du large éventail de goûts et de préférences des consommateurs du monde entier ainsi que des pratiques de réglementation de l'industrie.

Dans la section **1.3.7 - Pieds et morceaux (coupés)**, le texte de l'avant-projet propose une limite pour le nombre de tiges. Les États-Unis appuient le maintien du texte existant, sans aucune limite de ce genre sur la composition des pieds.

Dans la section **1.3.1 « Boutons »**, les États-Unis appuient le maintien du texte existant dans la norme Codex Stan 55-1981, comme suit : Boutons - champignons entiers avec pieds attachés ne dépassant pas 5 mm de longueur (pieds mesurés à partir du fond des feuillettes).

Dans la section **1.3.4 « Coupés ou coupés entiers »**, les États-Unis appuient le maintien du texte existant dans la norme Codex Stan 55-1081 : « Champignons coupés en lames de 2 à 8 mm d'épaisseur dont au moins 50 % sont débitées parallèlement à un plan passant par l'axe du champignon. »

Dans la section 1.3.7 « **Pieds et morceaux (coupés)** », le texte de l'avant-projet propose d'imposer une limite sur le nombre de tiges. Les États-Unis appuient le maintien du texte existant, sans aucune limite de ce genre sur la composition des pieds

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

La phrase « Jus s'échappant des champignons. » a été déplacée dans la section 2.1.1 (**Autres ingrédients autorisés**). Nous ne voyons pas bien pourquoi le jus, une composante du champignon, devraient être inclus dans les « autres ingrédients autorisés ».

2.2.1 Couleur

Les États-Unis craignent que si les champignons sont sur-transformés ou qu'ils subissent une deuxième transformation en autoclave, le milieu de couverture devienne plus sombre et plus trouble que ce qui est permis. Par conséquent, les règles de BPG peuvent garantir la qualité des produits, même sans une telle exigence. Pour cette raison, les États-Unis recommandent d'ajouter le texte suivant, tiré de la section 2.2.1.1. de l'annexe de la norme CODEX STAN 55-1981 :

Les champignons entrant dans la préparation du produit doivent présenter la couleur caractéristique de la variété de champignon utilisée. La couleur des champignons en conserve issus de variétés spéciales, contenant des ingrédients particuliers autorisés, doit être considérée comme caractéristique lorsque ces ingrédients n'ont pas provoqué de coloration anormale.

2.2.2 Texture

Les champignons doivent être fermes et substantiellement intacts.

Dans la norme CODEX STAN 55-1981, l'exigence ci-dessus ne s'applique qu'aux champignons sous « conditionnement ordinaire ou au naturel ». Cette disposition devrait rester et ne pas s'étendre aux autres types de conditionnement, dans lesquels le milieu de couverture nuit à l'intégrité du mode de présentation.

2.2.3 Défauts et tolérances

Cette section au complet est trop prescriptive et semble être la version étendue des sections 3.3 et 3.4 de l'annexe de la norme CODEX STAN 55-1981. Ces exigences ont été resserrées sans justification aucune et imposent de nouvelles et strictes restrictions au secteur de la mise en conserve de champignons.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les États-Unis rappellent au CCPFV la recommandation de la 58^e session du Comité exécutif du Codex Alimentarius, approuvée par la 28^e session de la Commission, selon laquelle « *la NGAA devrait être l'unique point de référence faisant autorité pour les additifs alimentaires et que cela devrait ressortir clairement dans toutes les normes de produits* » (*ALINORM 05/28/3A paragraphe 56 [15]*). Par conséquent, le libellé de cette section de l'avant-projet de norme révisée, tel qu'il figure dans le Manuel de procédure¹ devrait se lire comme suit :

«[Classe fonctionnelle d'additifs alimentaires, incluant, sans s'y limiter, les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les exhausteurs de goût et les agents de conservation peuvent] être utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4. [Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marinées dans le vinaigre, l'huile, la saumure ou la sauce de soja.] ou énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour utilisation dans les aliments conformes à cette norme.] »

L'annexe II, section 3 du document CX/PFV 10/25/5 sur les Champignons en conserve pose l'hypothèse générale suivante exprimée sous forme de commentaires et de considérations sur :

Les gommages végétales, les pectines, les alginates et les amidons modifiés sont généralement utilisés comme stabilisants, épaississants ou émulsifiants. Ces additifs ne sont pas nécessaires pour les champignons en conserve dans les milieux de couverture tels que définis par la Norme pour certains légumes en conserve. En outre, les amidons, alginates, etc. pourrait être utilisés à des fins frauduleuses. »

Le groupe CCPFV devrait noter que les additifs visés dans la norme Codex Stan 55-1981 sont utilisés depuis de nombreuses années aux États-Unis dans la transformation des champignons en conserve. En outre, les États-Unis autorisent expressément l'amidon de riz comme facilitateur de la transformation dans le traitement initial des champignons crus, avant le blanchiment et la mise en conserve.

¹ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, dix-neuvième édition, page 46

Par conséquent, puisque la définition du produit est élargie et que de nouveaux modes de préparation sont intégrés de manière à répondre aux attentes de performance des consommateurs, les producteurs devraient être autorisés à utiliser toutes les aides à la transformation appropriés du point de vue de la sécurité. Les difficultés liées aux pratiques de transformation frauduleuses sont mieux pris en charge par les législations nationales que par le Codex. Pour des raisons de transparence, les pays membres du Codex qui imposent des exigences pour l'amidon ou d'autres additifs à des fins de prévention de la fraude pourraient envisager d'en informer le CCPFV de manière à faciliter le commerce.

4.1 Poids minimal égoutté

Les États-Unis appuient le maintien du poids égoutté à 53 %. Il s'agit d'une pratique bien implantée dans l'industrie; en outre, dans certains pays, la limite est fixée à 56 %. Par conséquent, l'abaissement de cette exigence ne peut servir les intérêts ni des consommateurs, ni de commerce.

5. ÉTIQUETAGE

Cette section de la norme devrait refléter clairement le type de préparation des champignons dans la définition du produit, et cette préparation devrait ensuite être déclarée sur l'étiquette du produit. L'étiquette doit indiquer que le produit emballé a été confectionné avec des champignons frais ou avec des champignons en saumure.