

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 9a de l'ordre du jour

CX/PFV 10/25/11-Add. 1
Septembre 2010

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

25^e session
Bali, Indonésie,
du 25 au 29 octobre 2010

QUESTIONS RELATIVES A CERTAINES NORMES DU CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES EN CONSERVE

COMMENTAIRES SOUMIS PAR : La Colombie

COLOMBIE

DANS LE TEXTE QUI SUIT, NOUS UTILISONS COMME REFERENCE LE DOCUMENT CX/PFV 10/25/11 (VERSION ESPAGNOLE).

1.1 DISPOSITIONS SUR LES MILIEUX DE COUVERTURE DANS LA NORME SUR LES FRUITS ET LÉGUMES MARINÉS (CODEX STAN 260:2007)

Voici un rapport sur les modifications apportées au document ;

EXTRAITS

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 COMPOSITION

3.1.2 MILIEUX DE COUVERTURE

~~Conformément aux Directives du Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL51-2003) ou les Directives du Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve (en cours de développement), le cas échéant,~~

POSITION PROPOSÉE

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 COMPOSITION

3.1.3 Milieux de Couverture

3.1.3.1 Ingrédients de base

Eau et, au besoin, sel

3.1.3.2 Autres ingrédients autorisés

Les milieux de couverture peuvent contenir des ingrédients visés par les exigences d'étiquetage de la section 8 et peuvent inclure, sans se limiter à ceux-ci, les éléments suivants:

- (1) sucres et/ou d'autres denrées alimentaires conférant une saveur sucrée comme le miel;
- (2) plantes aromatiques, épices ou leurs essences, assaisonnements;
- (3) vinaigre;
- (4) jus de fruit concentré ou non;
- (5) huile comestible;
- (6) purée de tomate.

OBSERVATIONS

Il est suggéré à la Commission d'ajouter la liste des ingrédients pouvant être présents dans les milieux de couverture telle qu'elle est présentée dans la norme CODEX Stan 297:2009, comme dans l'exemple précédent, afin de clarifier le document.

1.2 Document ou Objet : MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE DANS LES NORMES CODEX RÉVISÉES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Voici un rapport sur les modifications apportées au document :

EXTRAITS

NE FIGURE PAS DANS LE DOCUMENT.

POSITION PROPOSÉE**DÉTERMINATION DE LA CAPACITÉ EN EAU DES RÉCIPIENTS
(CAC/RM 46-1972)****1 Champ d'application**

La présente méthode s'applique aux récipients en verre¹.

2 Définition

On entend par capacité en eau d'un récipient le volume d'eau distillée à 20°C que le récipient contient une fois complètement rempli et fermé.

3 Mode opératoire

3.1 Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.

3.2 Laver, sécher et peser le récipient vide.

3.3 Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.

4 Calcul et expression des résultats

Soustraire le poids obtenu au 3.2 du poids obtenu au 3.3. La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient. Les résultats sont exprimés en millilitres d'eau.

OBSERVATIONS

IL EST SUGGERE QUE LA COMMISSION AJOUTE LA METHODE CAC/RM 46-1972, DISPOSITIONS POUR LE REMPLISSAGE MINIMAL DANS LES NORMES A L'ETUDE, CAR IL S'AGIT D'UNE METHODE TRANSVERSALE, ACCEPTEE PAR LE COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE (CCMAS) AFIN DE CLARIFIER LE DOCUMENT.

1.3 Document ou Objet: Normes applicables à la purée de pomme en conserve (CODEX STAN 17-1981) et aux poires en conserve (CODEX STAN 61-1981)

Voici un rapport sur les modifications apportées au document :

EXTRAITS

N'inclut pas la Norme pour la purée de pomme en conserve (CODEX STAN 17-1981).

N'inclut pas la Norme pour les poires en conserve (CODEX STAN 61-1981).

¹ Pour la détermination de la capacité en eau des récipients métalliques la méthode de référence est la Norme ISO 90.1:1986.

POSITION PROPOSÉE

Norme pour la purée de pomme en conserve (CODEX STAN 17-1981).

9 METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONAGE

Disposition	Méthode	Principe	Type
Solides solubles	AOAC 932.14C ISO 2173:2003 (Méthode générale pour les fruits et les légumes traités)	Réfractométrie	I
Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et les légumes traités)	Pesée	I

Disposition	Méthode	Principe	Type
Solides solubles	AOAC 932.14C ISO 2173:2003 (Méthode générale pour les fruits et les légumes traités)	Réfractométrie	I
Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et les légumes traités)	Pesée	I

Norme pour les poires en conserve (CODEX STAN 61-1981).

9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONAGE**OBSERVATIONS**

Il est suggéré que la Commission révise les propositions de méthodes d'essai suivantes, conformément aux autres normes du Codex qui ont été choisies à titre d'exemple, comme les suivantes : Codex Stan 296:2009 et la dernière sur laquelle la Commission a travaillé, afin qu'elles puissent être comprises dans la norme Codex Stan 242:2003.