



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt-sixième session
Montego Bay, Jamaïque,
15 – 19 octobre 2012

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET LES COMITÉS DU CODEX

1. Projets de normes adoptées à l'étape 8

1. La trente-quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2011) a adopté les projets de normes pour les noix de coco desséchée et les pousses de bambou en conserve et le projet d'annexe sur les champignons en conserve (pour l'inclusion dans la norme pour certains légumes en conserve).

2. Les paragraphes qui suivent sont extraits du rapport de la Commission. Ils fournissent des informations supplémentaires sur les observations faites et les décisions prises sur l'adoption de ces normes.

Noix de coco desséchée

3. Le Président du Comité a indiqué que le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires n'avait pas adopté l'expression « noix de coco desséchée à teneur réduite en huile » comme nom de produit pour la noix de coco desséchée dont l'huile a été extraite en partie. Les termes « à teneur réduite en huile » pourraient en effet être interprétés comme une allégation relative à la teneur en éléments nutritifs ou comme une modification de la dénomination commune normalisée, ce qui risquerait d'induire le consommateur en erreur. Pour rendre la norme conforme à la décision du CCFL, il faudrait modifier deux de ses dispositions, celle sur la définition du produit (section 2.1.2) et celle sur la teneur en huile (section 3.1.4c), comme cela est indiqué dans le document de séance présenté par le Brésil, tout en maintenant son champ d'application aux deux produits (noix de coco desséchée et noix de coco desséchée dont l'huile a été extraite en partie).

4. Sur la base de cette explication, la Commission est convenue d'adopter la norme au titre des étapes 5/8 en y apportant les modifications précisées ci-dessus.¹

5. La Commission a aussi adopté les amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les antioxydants et les conservateurs dans la catégorie d'aliments 04.1.2.2 « Fruits secs » de la NGAA et révisé comme suit la note 135 « Sauf pour utilisation dans les abricots secs à 2000 mg/kg, les raisins secs blanchis à 1500 mg/kg, la noix de coco desséchée à 200 mg/kg et la noix de coco dont l'huile a été partiellement extraite à 50 mg/kg ». ²

Champignons en conserve (pour inclusion dans la norme du Codex pour certains légumes en conserve)

6. La délégation égyptienne a indiqué que son pays appliquait une teneur maximale de 10 g/kg pour le glutamate monosodique, contrairement aux bonnes pratiques de fabrication précisées dans l'Annexe et adoptées par le Comité sur les additifs alimentaires.

7. La délégation de l'Union européenne a fait part de ses réserves concernant l'utilisation, pour les champignons en conserve présentés sous conditionnement ordinaire (saumure), du glutamate monosodique en tant qu'exaltateur d'arôme, ce dernier pouvant servir à masquer la qualité médiocre de la matière première et tromper les consommateurs quant au caractère naturel du produit; elle a aussi exprimé ses réserves concernant le caramel colorant IV pour des raisons de sécurité. Les délégations norvégienne, suisse et kényane ont également exprimé leurs réserves, les deux premières quant à l'utilisation de colorants, arguant qu'ils pourraient servir à masquer la qualité médiocre de la matière première et que leur emploi ne serait pas justifié techniquement, la troisième concernant l'utilisation du glutamate monosodique en tant qu'exaltateur d'arôme dans les champignons en conserve.

8. La Commission a donc adopté l'Annexe aux étapes 5/8 en y incluant les réserves précisées plus haut.³

¹ REP11/CAC, par. 27-28.

² REP11/CAC, par. 61.

³ REP11/CAC, par. 29-31.

Pousses de bambou en conserve

9. La Commission a noté que les méthodes d'analyse des impuretés minérales devraient être supprimées, la norme ne comportant pas de disposition correspondante. Elle a indiqué qu'il en allait de même pour celles applicables aux contaminants (plomb et cadmium), la norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments destinés à la consommation humaine et animale ne prévoyant pas de limites maximales à la présence desdits contaminants dans les conserves. Les méthodes d'analyse de l'étain devraient elles aussi être supprimées, sous réserve de consultations ultérieures sur les méthodes d'analyse entre le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et le Comité sur les fruits et légumes traités (voir aussi par. 34).

10. Sur la base des considérations ci-dessus précisées, la Commission a adopté la norme aux étapes 5/8 en modifiant la section sur les méthodes d'analyse.⁴

2. Élaboration de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés

11. La trente-quatrième session de la Commission a approuvé l'élaboration de normes pour certains légumes surgelés et certains fruits en conserve qui comprennent les normes individuelles existantes pour ces produits tels que proposés par le Comité.⁵

3. Amendement au Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius

Amendement au mandat du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités

12. La trente-quatrième session de la Commission a rappelé qu'elle avait demandé au Comité sur les fruits et légumes traités de réexaminer son mandat afin d'envisager l'incorporation des jus de fruits et de légumes étant donné la dissolution du Groupe intergouvernemental spécial sur les jus de fruits et de légumes, cette démarche s'inscrivant dans le cadre de l'examen des structures et mandats des comités et groupes spéciaux du Codex.

13. De nombreuses délégations et observateurs ont appuyé l'incorporation des jus et des nectars de fruits et de légumes dans le mandat du Comité, à l'exclusion des « *produits apparentés* », estimant que cette expression était ambiguë et risquait d'élargir le champ d'application des travaux du Comité à des produits qui pourraient ne pas correspondre à ce que l'on entend par fruit ou légume traité, par exemple des produits composés, dans lesquels le jus de fruit pourrait être utilisé comme un ingrédient, mais déjà couverts par des textes horizontaux du Codex portant sur les aliments à ingrédients multiples. Une proposition libellée ainsi « les jus et les nectars de fruits et de légumes et *leurs produits* » n'a pas été acceptée au motif que sa signification ne semblait pas différente de « *produits apparentés* ».

14. La délégation brésilienne a soutenu l'amendement proposé par le Comité et a fait observer que la suppression de l'expression « *produits apparentés* » risquait de limiter le travail du Comité sur des produits qui étaient actuellement disponibles sur le marché ou pourraient le devenir, par exemple extraits de fruits tropicaux, boissons à base de pulpe et/ou de jus, etc.

15. La délégation des États-Unis d'Amérique, s'exprimant en tant que Présidente du Comité, a expliqué que, en se penchant sur la recommandation de la Commission d'inclure les jus de fruits et de légumes, le Comité avait retenu la partie pertinente du mandat du Groupe intergouvernemental spécial sur les jus de fruits et de légumes, à savoir « les jus et les nectars de fruits et de légumes et *les produits apparentés* » et l'avait incorporée dans son mandat afin de pouvoir réaliser à l'avenir les travaux couverts jusqu'ici par le Groupe spécial. Il a par ailleurs expliqué que, lorsque le Groupe spécial était en activité, les « *produits apparentés* » concernaient uniquement les nectars et, étant donné que l'amendement proposé prenait déjà en compte ce produit, il n'était peut-être pas nécessaire d'inclure « *produits apparentés* » dans le mandat révisé.

16. Compte tenu de ce qui précède, la Commission est convenue d'adopter l'amendement du mandat du Comité sur les fruits et légumes traités en excluant la mention « *produits apparentés* ». La délégation brésilienne a exprimé ses réserves sur cette exclusion.

17. Le mandat du Comité du Codex sur les fruits et légumes se lit comme suit:⁶

Élaborer des normes mondiales et d'autres textes apparentés pour tous les types de fruits et légumes traités, y compris, sans s'y limiter, les produits en conserve, déshydratés et surgelés, les jus et les nectars de fruits et de légumes.

4. Révision des limites maximales pour le plomb pour les fruits et légumes en conserve dans la norme générale pour les contaminants et les toxines dans les produits de consommation humaine et animale

Comité sur les contaminants dans les aliments

18. Le sixième session du Comité sur les contaminants dans les aliments (mars 2012) est convenu d'entreprendre de nouveaux travaux sur la révision des LM pour le plomb dans les jus de fruits, le lait et les produits laitiers secondaires, les préparations pour nourrissons, les fruits et les légumes en conserve, les fruits et les céréales (à l'exception du sarrasin, du canihua et du quinoa) sous réserve de l'approbation, à la trente-cinquième session de la Commission.

⁴ REP11/CAC, par. 32-33.

⁵ REP11/CAC, Annexe VI.

⁶ REP11/CAC, par. 16-20 et Annexe II.

19. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis d'Amérique, travaillant en anglais seulement, et ouvert à tous les membres et observateurs, pour réviser les LM pour le plomb pour observations et examen à la prochaine session.⁷

20. La trente-cinquième session de la Commission (juillet 2012) a approuvé cette proposition en tant que nouvelle activité pour le CCCF.⁸

5. Questions sur les additifs alimentaires

Demande du CCFA au CCPFV

21. Tout en approuvant dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes pour les fruits et légumes traités⁹, la quarante-troisième session du Comité sur les additifs alimentaires (mars 2011) a demandé au CCPFV d'examiner si les autres tartrates, inclus dans la DJA du JECFA, pourraient être utilisés en tant que régulateurs de l'acidité dans la norme pour les pousses de bambou en conserve, seuls ou en association, et quelle serait alors la base de calcul, notant que dans la NGAA la base de calcul est « en tant qu'acide tartrique » par souci de cohérence avec le JECFA.

22. Le Comité a aussi demandé au CCPFV d'examiner si les autres colorants et exaltateurs d'arômes inclus dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 « Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines » sont applicables aux produits couverts dans l'annexe sur certains champignons.¹⁰

23. Cette question doit être examinée dans le cadre de la discussion sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les fruits et légumes dans le point 7 de l'ordre de jour.

Demande du CCFA aux comités de produits

24. La quarante-quatrième session du Comité sur les additifs alimentaires (mars 2012) a encouragé les comités de produits à établir une référence croisée avec la NGAA dans leurs normes et à joindre à leurs propositions de confirmation des justifications technologiques pour faciliter la confirmation et éviter les incompatibilités avec la NGAA. Le Comité a encouragé toutes les délégations à jouer un rôle actif dans la promotion d'une meilleure compréhension de la NGAA et d'une meilleure communication entre les comités de produits et le CCFA.¹¹

6. Questions relatives à l'étiquetage

Approbation des dispositions d'étiquetage dans les normes pour les fruits et légumes traités

25. La trente-neuvième session du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (mai 2011) a confirmé les dispositions d'étiquetage dans les normes pour les noix de coco desséchée et les pousses de bambou en conserve et l'annexe sur les champignons en conserve.

26. En ce qui concerne la noix de coco desséchée, le Comité a approuvé la disposition d'étiquetage comportant la suppression de la mention « *Noix de coco desséchée à teneur réduite en huile* » dans la section 9.1.1 Nom du produit car, bien qu'elle désigne un ingrédient et non un élément nutritif, cette expression pourrait être interprétée comme une allégation relative à la teneur en éléments nutritifs ou la modification d'un nom commun normalisé et, de ce fait, induire en erreur les consommateurs. La déclaration de la teneur en huile dans la section 9.1.2 a été retenue car il ne s'agit pas d'une allégation. En ce qui concerne la proposition d'amender également la section 3.2.4 c), le Comité a fait observer qu'il n'était pas compétent pour rectifier les dispositions relatives à la composition dans la mesure où elles n'avaient pas d'incidence sur la section concernant l'étiquetage (voir aussi le paragraphe 3 à cet égard).¹²

Modification des noms communs normalisés modifiés aux fins de modifications nutritionnelles

27. La trente-neuvième session du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (mai 2011) a examiné les réponses des comités de produits, y compris le CCPFV, sur l'utilisations des noms communs normalisés modifiés et reconnu qu'il n'y a pas de consensus sur la nécessité de démarrer une nouvelle activité dans ce domaine, mais ont convenu de poursuivre pour discuter de cette question à sa prochaine session sur la base de travaux déjà réalisés sur le sujet et un inventaire des textes existants du Codex en lien avec la modification des noms communs standardisés qui pourraient servir à informer les membres du Codex qui désirent faire la promotion de choix d'aliments plus sains.¹³

28. La quarantième session du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (mai 2012) a conclu qu'il n'y avait pas de consensus pour entreprendre d'autres travaux sur cette question et est convenu que ce point devrait être retiré de l'ordre du jour.¹⁴

⁷ REP11/CF, par. 116 – 127.

⁸ REP11/CAC, Annexe VI.

⁹ REP11/FA, par. 25-29, Annexe II.

¹⁰ REP11/FA, par. 30-31.

¹¹ REP12/FA, par. 43.

¹² REP11/FL, par. 17-18.

¹³ REP11/FL, par. 173-178.

¹⁴ REP12/FL, par. 93-102.

7. Clarification sur / approbation des méthodes d'analyse

Méthode d'analyse pour la détermination du poids égoutté des tomates en conserve (de style concassé)

29. La trente-deuxième session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (mars 2011) a pris acte de la clarification apportée par le Comité sur les fruits et légumes traités, à savoir que la méthode AOAC 968.30 concernant le poids égoutté mentionnait un tamis no. 8 pour les légumes en conserve, et un tamis 7/16" pour les tomates en conserve, en revanche, en raison du style concassé des tomates en conserve, un tamis avec des mailles no. 14 serait nécessaire pour mesurer le poids égoutté.¹⁵

Méthode d'analyse pour la détermination de l'acidité totale de l'huile extraite de la noix de coco desséchée

30. La trente-deuxième session du Comité a corrigé la référence aux méthodes ISO et AOCS pour déterminer l'acidité totale de l'huile extraite de la noix de coco desséchée, qui a été remise à jour en 2009.¹⁶

Méthode d'analyse pour la détermination des impuretés minérales dans les légumes en conserve (cœur de palmier en conserve)

31. La trente-deuxième session du Comité est convenu de maintenir la méthode ISO mise à jour pour les impuretés minérales dans certains légumes en conserve (cœur de palmier en conserve), étant donné que la méthode était équivalente à la méthode AOAC qui avait été approuvée comme méthode de Type I.¹⁷

Les plans d'échantillonnage pour les facteurs de qualité / remplissage minimal des légumes en conserve et confitures, gelées et marmelades

32. La trente-deuxième session du Comité a pris acte des précisions du Comité sur les fruits et légumes traités à savoir que les plans d'échantillonnage dans les normes pour les confitures, gelées et marmelades et dans les normes pour certains légumes en conserve s'appliquaient aux critères de qualité et aux dispositions de remplissage minimal, et il a donc approuvé les plans d'échantillonnage.¹⁸

Méthode d'analyse pour la détermination de l'étain dans les pousses de bambou en conserve

33. La soixante-cinquième session du Comité Exécutif a recommandé de supprimer les méthodes d'analyse suivantes: impuretés minérales, plomb et cadmium, car il n'y a pas de dispositions correspondantes dans la norme; et l'étain, car il reste une question en suspens concernant cette méthode au sein du CCPFV et du CCMAS.¹⁹

34. La trente-troisième session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (mars 2012) a été décidé de supprimer la méthode ISO 2447:1998 pour l'étain et d'approuver la méthode NMKL 126:1988| ISO 17240:2004 en tant que Type III, vu que la méthode de référence (Type II) est la méthode AOAC 980.19.²⁰

Les plans d'échantillonnage pour les noix de coco desséchée

35. La trente-troisième session du Comité a approuvé le plan d'échantillonnage et il a pris acte qu'il a été basé sur les *Directives générales sur l'échantillonnage* et que cette démarche devrait être généralement respectée par les comités sur les produits.

36. En ce qui concerne le plan d'échantillonnage à révoquer, le Comité a pris note que les méthodes d'échantillonnage ICC no. 101.1960 étaient toujours d'actualité pour l'échantillonnage en grains. Il a été décidé de demander au CCPFV si on pourrait retenir ces instructions et de les appliquer pour la noix de coco desséchée.²¹

37. Le Comité est invité à fournir des éclaircissements sur la question ci-dessus au CCMAS.

¹⁵ REP11/MAS, par. 7.

¹⁶ REP11/MAS, par. 26, Annexe III-B.

¹⁷ REP11/MAS, par. 27, Appendix III-B.

¹⁸ REP/11 MAS, par. 50, Appendix III-B.

¹⁹ REP11/EXEC, par. 13.

²⁰ REP12/MAS, par. 38, Appendix II-C.

²¹ REP12/MAS, par. 48-49.