



Point 4 de l'ordre du jour

CX/PFV 12/26/4 Add.1

Octobre 2012

## 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

Observations au sujet des

#### AVANT-PROJETS DE NORME CODEX POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE (Révision des normes par produit des fruits en conserve restants) (à l'étape 3)

Observations présentées par : le Brésil, le Chili, le Costa Rica, l'Union européenne, le Ghana, l'Inde, la Jamaïque, le Kenya, les Philippines et les États-Unis

#### BRÉSIL

En ce qui concerne l'avant-projet de norme susmentionné, le Brésil tient à féliciter Cuba pour la révision des normes Codex pour les mangues en conserve, les poires en conserve et les ananas en conserve et leur regroupement en une seule norme consacrée aux fruits en conserve. Le Brésil aimerait présenter quelques observations visant à harmoniser les documents pour en améliorer l'utilisation et faciliter l'adoption de la norme.

#### Observations particulières

| <b>Section 2.1.1 Définition du produit (1)</b>   |
|--|
| <b>Justification</b>   |
| <p>La terminologie adoptée pour « éléments essentiels » n'est peut-être pas suffisamment claire pour permettre de distinguer précisément les fruits et les légumes transformés de ceux qui sont frais.</p> <p>Prenant en considération le fait que tous les procédés éliminent tout ou partie des éléments essentiels des fruits et légumes frais, un effort devrait être consenti pour améliorer la terminologie adoptée.</p> |
| <b>Suggestion</b>  |
| <b>2.1 Définition du produit</b>   |
| <p>La désignation de « fruits en conserve » vise les produits :</p> <p>(1).... Les légumes ne sont privés d'aucun de leurs éléments <del>essentiels</del> constituants. ....</p>   |

| <b>Section 2.1 Définition du produit (2)</b>   |
|--|
| <b>Justification</b>   |
| <p>Le Brésil considère que la valeur spécifiée de 10 pour cent est plus tolérante et englobe toutes les installations de transformation. Nous aimerions suggérer d'adopter la valeur de 10 pour cent pour les fruits en conserve emballés sous vide.</p> |
| <b>Suggestion</b>  |
| <p>(c) fruits emballés sous vide, de telle sorte que le milieu de couverture ne dépasse pas <del>[20 %]</del>[10 %] du poids net du produit...</p>   |

**CHILI**

Observation 1 : Nous proposons de remanier le texte à la section 3.2.1 (page 4) pour plus de clarté.

## 1.2.1 Couleur, saveur et texture.

En plus des caractéristiques spécifiques prévues dans les annexes correspondantes, les fruits en conserve doivent présenter une couleur, une saveur et une odeur **et une texture normales caractéristique de la variété ou du type de fruit utilisé comme matière première et dans les procédés de transformation.** ~~pour des fruits en conserve, selon le type ou la variété de fruits, et doivent présenter la texture caractéristique du produit.~~

Observation 2 : Ajouter une note de clarification au sujet de l'utilisation de la notion de « poids » au lieu de « masse ».

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.

Ajouter dans la note : **Le terme « poids » est utilisé à la place de « masse », car les termes « poids net » et « poids égoutté » sont reconnus au niveau international.**

**COSTA RICA**

Le Costa Rica apprécie l'occasion qui lui est offerte de présenter les observations suivantes :

En ce qui concerne le document CX/PFV 12/26/4, le Costa Rica estime que dans la partie de l'avant projet de norme qui touche à la métrologie, les échantillons sont de trop grande taille; par conséquent, l'application du document est difficile.

Compte tenu de ce qui précède, nous suggérons que la limite inférieure de la taille du lot soit de 150 avec des échantillons de cinq unités, selon la recommandation internationale R 87 (Quantité de produit dans les préemballages) de l'Organisation internationale de métrologie légale (OIML), édition 2004. Cette recommandation repose sur le fait que les plans d'échantillonnage proposés dans l'avant-projet de norme utilisent des lots de trop grande taille; par conséquent, l'application de la norme sera problématique dans les pays en développement.

Dans le même sens, l'avant-projet de norme ne tient pas compte des récipients souples, ce qui place le Costa Rica dans une situation désavantageuse, car un grand nombre de produits sont présentés dans des contenants souples sur le marché aujourd'hui, et ces produits sont exclus du champ d'application du document.

**UNION EUROPÉENNE**

L'Union européenne et ses États membres (UEEM) tient à féliciter Cuba pour cet avant-projet de norme, qui est très bien rédigé. L'UEEM approuve pleinement le texte et aimerait présenter une observation d'ordre technique.

Dans l'annexe 1 sur les poires, à la section 3.1, le poids égoutté minimal est adapté en fonction des récipients de volume supérieur à 425 mL, mais, compte tenu de la grosseur des fruits, ce poids est trop élevé pour les récipients de volume inférieur à 425 mL. Par conséquent, l'UEEM propose un nouveau tableau pour le poids égoutté minimal :

|   | Récipients ≤ 425 mL | Récipients ≤ 425 mL |
|---|---------------------|---------------------|
| a) Poires entières                        | 46 %                | 50 %                |
| b) Moitiés, quartiers, tranches, morceaux | 46 %                | 53 %                |
| c) Dés                                    | 50 %                | 56 %                |

**GHANA****Observation : Section 2.1 Définition du produit**

c) fruits emballés sous vide, de telle sorte que le milieu de couverture ne dépasse pas ~~[20 %]~~ **[10 %]** du poids net du produit, lorsque le récipient est scellé dans des conditions permettant d'obtenir la pression interne conforme aux bonnes pratiques de fabrication.

**Justification** : Étant donné que le remplissage minimal doit représenter au moins 90 pour cent du contenant, le Ghana recommande que le milieu de couverture de l'emballage sous vide ne dépasse pas 10 pour cent du poids net du produit lorsque le contenant est scellé de manière à générer une pression interne conforme aux bonnes pratiques de fabrication. Cette mention doit apparaître afin d'éviter de tromper le consommateur.

**Observation** : Section 8.2 Nom du produit

8.2.2 Lorsque la taille des fruits est indiquée, cette taille (ou ces tailles s'il y en a un assortiment), tel que définie dans les annexes correspondantes, peut **[doit]** être déclarée comme faisant partie du nom ou être mentionnée à proximité immédiate du nom du produit.

**Justification** : Le Ghana juge essentiel de déclarer le ou les calibres des fruits, car cela évite le risque de confusion parmi les consommateurs et assure la satisfaction du client.

## INDE

### Section 2.1 Définition du produit

#### Sous-paragraphe 2.1 (2) (c)

Le texte pourrait être modifié comme suit :

Fruits emballés sous vide, de telle sorte que le milieu de couverture ne dépasse pas [20 %] [40-%] du poids net du produit, lorsque le récipient est scellé dans des conditions permettant d'obtenir la pression interne conforme aux bonnes pratiques de fabrication.

**Justification** : La limite applicable au milieu de couverture pourrait rester à 20 pour cent, comme dans la norme Codex pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009).

### Section 3.1 COMPOSITION

#### 3.1.3 Milieux de couverture

La dernière ligne pourrait être modifiée comme suit :

'The cut-out strength for any packing medium shall be determined on average, but no container may have a solid soluble content (Brix) value lower than that of the next category ~~below~~ **below**.' (NDT: correction dans la version anglaise du document)

**Justification** : Faute d'orthographe.

### Section 3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

#### Paragraphe 3.2.1 Couleur, saveur et texture

Le texte pourrait être modifié comme suit :

'En plus des caractéristiques spécifiques prévues dans les annexes correspondantes, les ~~fruits en conserve~~ doivent présenter une couleur, une saveur et une odeur normales pour des fruits en conserve, selon le type ou la variété de fruits, et doivent présenter la texture caractéristique du produit.'

**Justification** : Répétition non vraiment nécessaire.

#### Section 3.4 Acceptation des lots

La deuxième ligne peut être modifiée comme suit :

"Un lot est considéré comme répondant aux spécifications de qualité définies au paragraphes ~~3.13-1.3~~ et 3.2 lorsque :

**Justification** : Les spécifications de qualité sont fournies au complet à la section 3.1, et pas uniquement à la section 3.1.3, donc le numéro de section corrigé doit être mentionné.

### Section 4 - Additifs alimentaires

Le texte pourrait être modifié comme suit :

« Within each ~~additive class~~ class of additives only those food additives listed below and in the corresponding Annexes, or referred to, may be used and only for the functions, and within limits, specified. »

**Justification** : There could not be additive class but there can be class which may have number of additives, therefore class of additives may be more appropriate. (NDT : s'applique au terme catégorie d'additifs (le point débattu porte sur l'ajout du s à additif dans la version anglaise).

## Section 8.2 NOM DU PRODUIT

### Paragraphe 8.2.2

Le texte pourrait être modifié comme suit :

« Lorsque la taille des fruits est indiquée, cette taille (ou ces tailles s'il y en a un assortiment), tel que définie dans les annexes correspondantes, peut [doit] être déclarée comme faisant partie du nom ou être mentionnée à proximité immédiate du nom du produit. »

**Justification** : Nous préconisons de conserver « doit » car la mention du calibre donnera un choix éclairé aux consommateurs.

### Paragraphe 8.2.3

Le texte pourrait être modifié comme suit :

Le nom du produit doit comprendre une indication du milieu de couverture tel qu'indiqué dans la section 2.1 (2) (a). Dans le cas des fruits emballés en conserve conformément à la section 2.1 (2) (c)(b)– les mots « emballé sous vide » doivent figurer à côté de la désignation commerciale du produit ou à proximité.

**Justification** : La bonne section doivent être mentionnée, par souci de clarté.

## ANNEXE I : POIRES

### Section 2.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

#### Paragraphe 2.2.2 Uniformité de calibre

La taille et la forme des fruits d'une espèce donnée varient d'un pays à l'autre et même d'une exploitation agricole à l'autre. L'imposition d'exigences en matière d'uniformité de taille et de forme a impact significatif et disproportionné sur l'industrie, car les pertes ne pourront qu'augmenter, et le prix à la consommation aussi, par la force des choses. Il s'agit d'une perte pour le pays. En outre, la taille, la forme et l'uniformité de la taille ne sont pas des paramètres de sécurité alimentaire. Actuellement, nous pouvons inscrire en tranches/dés/moitiés/quarts etc. sur l'emballage. Par exemple, pêches en moitiés, poires en quarts, ananas en morceaux.

### Section 3 POIDS ET MESURES

#### Paragraphe 3.1 - POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

Le poids égoutté doit être au minimum de 50 pour cent pour les conditionnements ordinaires et de 70 pour cent pour les conditionnements très tassés. Il s'agit des limites actuellement utilisées par les transformateurs de fruits. Comme la plupart exploitent de petites entreprises, tout changement dans ces pourcentages leur serait néfaste.

## ANNEXE II : ANANAS

### Section 2.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

#### Paragraphe 2.2.2 Uniformité de calibre

La taille et la forme des fruits d'une espèce donnée varient d'un pays à l'autre et même d'une exploitation agricole à l'autre. L'imposition d'exigences en matière d'uniformité de taille et de forme a impact significatif et disproportionné sur l'industrie, car les pertes ne pourront qu'augmenter, et le prix à la consommation aussi, par la force des choses. Il s'agit d'une perte pour le pays. En outre, la taille, la forme et l'uniformité de la taille ne sont pas des paramètres de sécurité alimentaire. Actuellement, nous pouvons inscrire en tranches/dés/moitiés/quarts etc. sur l'emballage. Par exemple, pêches en moitiés, poires en quarts, ananas en morceaux.

### Section 3 POIDS ET MESURES

#### Paragraphe 3.1 - POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

Le poids égoutté doit être au minimum de 50 pour cent pour les conditionnements ordinaires et de 70 pour cent pour les conditionnements très tassés. Il s'agit des limites actuellement utilisées par les transformateurs de fruits. Comme la plupart exploitent de petites entreprises, tout changement dans ces pourcentages leur serait néfaste.

### ANNEXE II : MANGUES

#### Section 2.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

##### 2.2.4 Uniformité de calibre

La taille et la forme des fruits d'une espèce donnée varient d'un pays à l'autre et même d'une exploitation agricole à l'autre. L'imposition d'exigences en matière d'uniformité de taille et de forme a impact significatif et disproportionné sur l'industrie, car les pertes ne pourront qu'augmenter, et le prix à la consommation aussi, par la force des choses. Il s'agit d'une perte pour le pays. En outre, la taille, la forme et l'uniformité de la taille ne sont pas des paramètres de sécurité alimentaire. Actuellement, nous pouvons inscrire en tranches/dés/moitiés/quarts etc. sur l'emballage. Par exemple, pêches en moitiés, poires en quarts, ananas en morceaux.

### Section 3 POIDS ET MESURES

#### Paragraphe 3.1 - POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

Le poids égoutté doit être au minimum de 50 pour cent pour les conditionnements ordinaires et de 70 pour cent pour les conditionnements très tassés. Il s'agit des limites actuellement utilisées par les transformateurs de fruits. Comme la plupart exploitent de petites entreprises, tout changement dans ces pourcentages leur serait néfaste.

### JAMAÏQUE

#### OBSERVATIONS GÉNÉRALES :

La Jamaïque remercie le groupe de travail dirigé par Cuba pour les efforts qu'il a déployé afin de présenter un document complet au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités.

#### OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :

##### Section 2.1 Définition du produit

2 (b) Insérer une virgule après « conditionnement très tassé ».

2 (c) « conditionnés sous vide avec un milieu de couverture ne dépassant pas [20 %] [10 %] du poids net du produit ». Ce pourcentage doit être conforme à ceux indiqués dans les sections 3.2 des Annexes, qui spécifient le poids égoutté minimal.

##### Section 3.1.3 Milieux de couverture

“La limite de concentration de tout milieu de couverture doit être déterminée d'après la moyenne, mais aucun récipient ne doit présenter une teneur en solides solubles (Brix) inférieure à celle de la catégorie inférieure suivante.”

Cette référence à la « catégorie inférieure suivante » est ambiguë, car aucune explication n'est fournie sur les catégories. En outre, “~~solid soluble~~” devrait être écrit “**solides solubles**” (NDT : s'applique seulement à la version anglaise).

L'énoncé peut être reformulé comme suit : « La limite de concentration de tout milieu de couverture doit être déterminée d'après la moyenne, ~~mais aucun récipient ne doit présenter une teneur en solides solubles (Brix) inférieure à celle de la catégorie inférieure suivante~~ **Le milieu de couverture doit être conçu d'après les paramètres définis dans les Directives du Codex sur les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003)** »

### Section 9 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

Le tableau renferme de l'information sur le remplissage des récipients en verre et en métal; cependant, aucune mention ne figure sur les autres types de récipients et les méthodes de test connexes.

Où il est indiqué “~~Solid soluble~~ content”, le texte devrait se lire “**Soluble solids** content”. (NDT : s’applique seulement à la version anglaise). En outre, le titre de la norme ISO 2173 a été incorrectement reproduit et doit donc être corrigé pour se lire comme suit : “Produits de fruits et légumes - Détermination ~~des la teneur en~~ solides solubles - Méthode réfractométrique”

## **ANNEXE II : Ananas**

### **Section 2.2.1.3 Texture**

La définition peut être reformulée comme suit afin d’éviter les répétitions : “Les ananas en conserve doivent présenter une texture raisonnablement ~~satisfaisante~~; les fructules doivent avoir une structure raisonnablement compacte; le produit doit être à peu près exempt de porosité. (NDT : s’applique seulement à la version anglaise : compact)

### **Section 2.2.2.6 Cubes ou dés**

La phrase suivante devrait être corrigée comme suit:

“( b) au maximum 15 % en poids des morceaux d’ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués de morceaux pesant chacun plus de 3 grammes. (NDT : s’applique seulement à la version anglaise : remplacement de **weight** par **weigh** )

### **Section 2.2.3 Définition des défauts**

La phrase suivante devrait être corrigée comme suit:

“a) **Blemish** - surface areas and spots which contrast strongly ~~or in~~ colour or texture with the normal pineapple tissue or which may penetrate into the flesh.” (NDT: ne s’applique pas à la version française)

### **Section 3.1 Poids égoutté minimal**

“(a) Conserve en milieu liquide 58 %  
(b) Conditionnement très tassé : 78%”

La valeur exigée de 58 pour cent pour les ananas en conditionnement ordinaire est inférieure à la limite minimale prévue dans la réglementation de la Jamaïque ( *Processed Food (Grades and Standard) Regulations*), qui précise que le poids égoutté minimal ne doit pas descendre en dessous de 60 pour cent de la capacité du récipient.

## **ANNEXE III : Mangues**

### **Section 1.2 Modes de présentation**

La Jamaïque propose d’ajouter le mode de présentation « **Entier** » dans la Norme. Dans la réglementation locale, (*Processed Food(Grades and Standard) Regulations*), le mode de présentation « Entier » est proposé afin de faciliter l’utilisation des variétés de mangue de petite taille cultivées en Jamaïque. La pelure doit être enlevée, mais le fruit n’est pas coupé et le noyau entier est laissé à l’intérieur du fruit. Dans ce cas, la présence du noyau n’est pas considérée comme un défaut. Elle peut être indiquée sur l’étiquette à titre de mise en garde.

#### **Section 1.2.1 Moitiés**

La définition du produit précise déjà que la peau doit être enlevée, par conséquent, il n’est pas nécessaire de le redire. La phrase suivante devrait être corrigée comme suit : « **Moitiés** - mangues coupées en deux parties approximativement égales, dans le sens de la longueur, depuis le pédoncule jusqu’à la pointe, avec la chair séparée de la peau. »

#### **Section 2.2.6 - Défauts et tolérances**

Compte tenu de la proposition visant à inclure «Entière» dans les modes de préparation, l’énoncé suivant devrait être modifié :

« (d) **Fragments de noyaux** - leur présence est considérée comme un défaut dans tous les modes de présentation sauf les mangues « entières ». Dans les mangues entières, le noyau peut être présent à l’intérieur du fruit, mais aucun fragment ni morceau détaché n’est permis. »

#### **Section 3.1 Poids égoutté minimal**

La limite pour les mangues normalement tassées est de 55 pour cent, tandis que l’obligation pour les ananas normalement tassés est de 58 pour cent; nous ne voyons pas la raison de cette différence.

Cette spécification est inférieure à la réglementation locale (*Processed Food (Grades and Standard) Regulations*), qui prévoit un poids minimal égoutté de 60 pour cent.

Nous proposons d’augmenter le poids minimal égoutté à 60 pour cent pour offrir un produit de meilleure valeur aux consommateurs.

- « (a) Conserve en milieu liquide ~~55-60 %~~  
(b) Conditionnement très tassé : 78 % »

## KENYA

### Généralités

2. La révision en question se limite aux normes individuelles existantes pour les fruits en conserve dans les milieux de couverture, à savoir les mangues en conserve (CODEX STAN 159-1987), les poires en conserve (CODEX STAN 61-1981) et les ananas en conserve (CODEX STAN 42-1981); elle n'inclut donc pas de nouveaux fruits en conserve, mais le format de la norme permettra néanmoins leur ajout (sous forme d'annexe) à l'avenir, sur demande<sup>3</sup>.

## ANNEXE I NORME CODEX POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à certains fruits en conserve tels qu'ils sont définis à la **section 2 ci-dessous** et aux Annexes correspondantes, lorsque ces produits sont destinés à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

#### Observation :

**Le Kenya aimerait modifier le champ d'application de cette norme afin de le cibler davantage et de couvrir les fruits spécifiquement mentionnés dans le corps de la norme, par souci de clarté, comme suit :**

*La présente norme s'applique à certains fruits en conserve, [poires, ananas et mangues] tels qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous et aux Annexes correspondantes, lorsque ces produits sont destinés à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.*

### 2. DESCRIPTION

#### 2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

#### OBSERVATION

**Le Kenya aimerait proposer 10 pour cent, un taux suffisant pour obtenir le bon espace libre et le poids net correspondant. Nous recommandons donc de supprimer 20 pour cent dans la déclaration ci-dessous.**

c) fruits emballés sous vide, de telle sorte que le milieu de couverture ne dépasse pas ~~[20 %]~~ [10 %] du poids net du produit, lorsque le récipient est scellé dans des conditions permettant d'obtenir la pression interne conforme aux bonnes pratiques de fabrication.

### 8. ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :

#### 8.2 NOM DU PRODUIT

8.2.1 Les noms des fruits en conserve sont ceux qui sont définis dans les annexes correspondantes.

#### OBSERVATION :

**Nous proposons de remplacer « peut » par « doit » dans la déclaration ci-dessous, pour souligner l'obligation.**

8.2.2 Lorsque la taille des fruits est indiquée, cette taille (ou ces tailles s'il y en a un assortiment), tel que définie dans les annexes correspondantes, ~~peut~~ [doit] être déclarée comme faisant partie du nom ou être mentionnée à proximité immédiate du nom du produit.

## PHILIPPINES

### OBSERVATIONS GÉNÉRALES :

1. Les Philippines tiennent à exprimer leur gratitude au Groupe de travail électronique dirigé par Cuba pour la préparation de l'avant-projet de norme pour certains fruits en conserve. Les Philippines remercient également le GT-e de tenir compte de ses observations.
2. Au paragraphe 5 des Généralités, on peut lire ce qui suit : « La révision ne couvre pas non plus d'autres normes de groupes de fruits en conserve déjà élaborées par le Comité, comme la Norme pour les agrumes en conserve (CODEX STAN 254-2007) et pour les fruits à noyaux en conserve (CODEX STAN 242-2003) ».

Les Philippines aimeraient obtenir des précisions quant à la raison pour laquelle les mangues en conserve figurent dans l'annexe de la présente norme, alors que les mangues sont classées parmi les fruits à noyau.

3. Les dispositions applicables aux « Autres ingrédients autorisés », dans la norme principale ainsi que dans les annexes, devraient être remplacées par « Ingrédients facultatifs », et l'énoncé suivant devrait être ajouté :

**« Tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes applicables. »**

Et le cas échéant, si des exemples de tels ingrédients facultatifs sont fournis, ils devraient inclure la mention suivante :

**« ...qui peuvent inclure, sans s'y limiter, ce qui suit : »**

Justification : Par souci de cohérence avec les normes Codex existantes.

### OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :

Les Philippines aimeraient proposer le texte qui suit :

1. Section 2.1 - Définition du produit

- a. Réviser le point 1 comme suit :

**« Préparé à partir de fruits issus de variétés commercialement cultivées ou de types de fruits convenant à la mise en conserve, essentiellement sains, frais, surgelés ou ayant subi un traitement thermique, mais uniquement selon des méthodes physiques, et une prétransformation, telles que définies dans les Annexes correspondantes, et ayant atteint le stade de maturité requis pour la transformation. Aucun de leurs éléments essentiels n'est extrait. Ces fruits peuvent être soumis à des opérations telles que lavage, épluchage, calibrage, coupe, etc. en fonction du type de produit. »**

#### **Justification :**

La **prétransformation** peut comprendre la production de sirop et les procédés thermiques et non thermiques, et ne devrait donc pas être limitée à un traitement thermique de la matière avant son utilisation pour la production de fruits en conserve.

À la section 2.3, Type variétal, l'énoncé a été intégré dans la section 2.1 car cette dernière décrit également le matériel à utiliser.

- b. Réviser le point 2) (b) comme suit :

“Fruits tassés conditionnés sans milieu de couverture liquide. Un ingrédient édulcorant peut être utilisé.”

**Justification :** Pour plus de clarté.

- c. Supprimer l'alinéa (2) c) de la section 2.1.

#### **Justification :**

La notion de « Conditionné sous vide » ou « emballé sous vide » fait déjà partie intégrante de la mise en conserve ou du traitement thermique.

- d. Réviser le point 3) comme suit :

**« ...traités par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé, tel que les suivants, sans s'y limiter : verre, emballages flexibles, boîtes de métal, contenants en plastique rigide (seaux, tasses), etc. afin d'en empêcher la détérioration et d'assurer la stabilité du produit dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante. »**

2. Section 2.2.1 - Autres modes de présentation :

Les Philippines aimeraient suggérer, par souci de clarté, que les « Autres modes de présentation » tiennent compte des éléments suivants :

- (1) Styles d'emballage - prêt-à-manger (PAM)
- (2) Formes / coupes
- (3) Couleurs



L'énoncé se lirait alors comme suit :

“Toutes les autres présentations (styles d'emballage, formes et coupes de produit) devraient être autorisées...”

3. Supprimer la section 2.3 - Type variétal

**2.3 TYPE VARIÉTAL**

Toute variété cultivée commercialement ou type de fruit approprié pour la mise en conserve peut être utilisé.

**Justification** : Cet énoncé, avec des explications supplémentaires, figure à la section 2.1, point 1 sous Définition du produit.

4. Section 3.1.3, Milieux de couverture :

- Au deuxième paragraphe, dernière ligne, corriger l'orthographe de « bellow » (below).

5. Section 3.2.1 - Couleur, saveur et texture

Les Philippines aimeraient proposer l'énoncé suivant :

« En plus des caractéristiques spécifiques prévues dans les annexes correspondantes, les fruits en conserve doivent présenter une couleur, une saveur et une odeur **et une texture caractéristiques** pour des fruits en conserve, selon le type ou la variété de fruits, et doivent présenter la texture caractéristique du produit.

6. Section 4 - Additifs alimentaires

a. Réviser l'énoncé comme suit :

« ...seuls les additifs alimentaires énumérés ci-dessous et dans les annexes correspondantes, ou mentionnées, peuvent être utilisés, et ce uniquement pour les fonctions, et dans les limites spécifiées. »

**Justification** : Pour plus de clarté

b. Inclure l'énoncé suivant :

« Tous les additifs et toutes les catégories fonctionnels d'aliments adoptés par la Commission du Codex Alimentarius (CCA) sont automatiquement inclus sous forme d'addendum. »

**Justification** : Afin que tout futur développement technologique soit inclus, par souci de cohérence avec la CCA.

7. Supprimer le point 2 b) de la section 8.2.3 « les mots « emballé sous vide » doivent figurer à côté de la désignation commerciale du produit ou à proximité. »

**Justification** : Par souci de cohérence avec le reste de l'avant-projet de norme.

8. ANNEXE I : POIRES: Section 2.2.1 - Couleur, saveur et texture

a. Réviser l'énoncé comme suit :

Les poires en conserve doivent présenter une couleur **typique** (sauf dans le cas des poires en conserve artificiellement colorées tel qu'indiqué dans la section 4 de la Norme). Une légère coloration rose ne doit pas être considérée comme un défaut **qualitatif**.

b. Les Philippines aimeraient suggérer d'inclure les descripteurs de texture et de saveur dans cette section.

9. ANNEXE II : ANANAS:

a. Réviser la section 1.1 - Définition du produit, comme suit :

« La dénomination ananas en conserve désigne le produit conforme aux caractéristiques du fruit d'*Ananas comosus* ou *Ananas sativus*.»

b. Réviser la section 1.2.9, Dés ou cubes, comme suit :

“Morceaux raisonnablement réguliers en forme de cubes.”

**Justification** : On se limite en mentionnant des dimensions pour ce mode de présentation, dans lequel les morceaux ne sont pas définis. Cette mention est uniquement applicable aux brisures et miettes, qui proviennent de l'ensemble du fruit.

c. Inclure un autre mode de présentation : La purée, qui est constituée de morceaux plus fins que l'ananas broyé, et qui est consommée comme un fruit et non diluée, comme une boisson. La purée peut être classée sous les autres modes de présentation et les conditionnements réguliers.

d. Section 2.2.2, Uniformité de dimension et de forme

Les Philippines aimeraient suggérer de supprimer la section 2.2.2.6 - Dés ou cubes par souci de cohérence avec la remarque présente au point 9 b) de cette position.

10. ANNEXE III : Mangues

a. Section 2.2.6 (c) - Remplacer « rind » (écorce) par « skin » (peau) car la pelure de mangue est normalement appelée peau, alors que le terme « rind » sert normalement à désigner la pelure d'agrumes. (NDT : s'applique uniquement à la version anglaise).

b. Section 2.2.6 (d) - Supprimer cette section étant donné que les matières de noyau ne sont pas applicables aux mangues.

## ÉTATS-UNIS

### OBSERVATIONS GÉNÉRALES

La présente fait suite à l'appel d'observations sur l'Avant-projet de norme du Codex pour certains fruits en conserve (CX/PFV 12/26/4) qui sera examiné à la vingt-sixième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV). On peut lire dans le document d'avant-projet que « Les dispositions proposées pour les additifs alimentaires applicables aux fruits en conserve, à savoir les mangues, les poires et les ananas, seront présentées dans le rapport du GT-e sur les additifs alimentaires. »<sup>1</sup> Les États-Unis soulignent que le rapport du GT-e sur les additifs alimentaires ne comprend aucune disposition relative aux additifs alimentaires pour les mangues, les poires et les ananas en conserve. Par conséquent, les États-Unis proposent les observations suivantes afin d'aborder les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans l'avant-projet de l'Annexe 1 (poires en conserve), de l'Annexe 2 (ananas en conserve) et de l'Annexe 3 (mangue en conserve).

### OBSERVATIONS PARTICULIÈRES

#### Annexe 1 - Poires en conserve

Les poires en conserve figurent dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)) : Produit en conserve dans lequel le fruit frais est nettoyé et mis en boîte ou en bocal avec du jus naturel ou du sirop de sucre (y compris les sirops à base d'édulcorant artificiel), stérilisés par la chaleur ou pasteurisés. Inclut les produits en sachets stérilisables. Exemples : salade de fruits en boîte et purée de pommes en bocal.)

D'après les dispositions existantes relatives aux additifs alimentaires dans la norme (Norme Codex pour les poires en conserve; CODEX STAN 16-1981), les additifs alimentaires appartenant aux catégories fonctionnelles suivantes sont nécessaires dans les poires en conserve :

- Régulateurs d'acidité
- Colorants
- Aromatisants

Les aromatisants ne figurent pas dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA; CODEX STAN 192-1995). Cependant, leur utilisation doit être conforme aux Directives du Codex pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).

Par conséquent, le renvoi général suivant à la NGAA et le renvoi aux Directives Codex pour l'emploi des aromatisants doivent figurer dans la section sur les additifs alimentaires de l'Annexe des poires en conserve :

« Les régulateurs d'acidité et les colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale du Codex sur les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)) ou énumérés au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour une utilisation dans les aliments en conformité avec cette norme. »

« Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux Directives du Codex pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008). »

---

<sup>1</sup> CX/PFV 12/26/4, par. 8.

Les régulateurs d'acidité et les colorants figurant dans la NGAA pour la catégorie d'aliments 04.1.2.4 sont les suivants :

#### Régulateurs d'acidité

Les tableaux 1 et 2 de la NGAA ne renferment aucune disposition adoptée (étape 8) pour les régulateurs d'acidité dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4. Cependant, une disposition a été adoptée (étape 8; en 2004) pour un régulateur d'acidité, la cire de carnauba (SIN 903) dans la catégorie d'aliments 04.1.2 (Fruits transformés: Inclut toutes les formes de transformation qui ne consistent pas à peler, couper ou traiter en surface les fruits frais.) à une concentration maximale de 400 mg/kg. En raison de la hiérarchie du système de classification des aliments, un régulateur d'acidité inclus dans la catégorie d'aliments 04.1.2 est également autorisé à titre de régulateur d'acidité dans les aliments de la sous-catégorie 04.1.2.4. Par conséquent, la cire de carnauba peut également être utilisée comme régulateur d'acidité dans les aliments de la catégorie alimentaire 04.1.2.4.

En outre, la NGAA comprend les dispositions provisoires suivantes pour les régulateurs d'acidité qui sont actuellement au stade d'inscription dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 :

| SIN                                | Terme principal de la NGAA | LM         | Remarques | Étape   |
|------------------------------------|----------------------------|------------|-----------|---------|
| 262(ii)                            | Diacétate de sodium        | BPF        |           | Étape 7 |
| 334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337 | Tartrates                  | 1300 mg/kg | 45        | Étape 7 |

**Note 45:** Sous forme d'acide tartrique.

Les régulateurs d'acidité suivants figurent au tableau 3 de la NGAA :

| SIN    | Additif                         | SIN      | Additif                      |
|--------|---------------------------------|----------|------------------------------|
| 170(i) | Carbonate de calcium            | 365      | Fumarates de sodium          |
| 260    | Acide acétique glacial (ou pur) | 380      | Citrate de triammonium       |
| 261    | Acétates de potassium           | 500(i)   | Carbonate de sodium          |
| 262(i) | Acétate de sodium               | 500(ii)  | Carbonate acide de sodium    |
| 263    | Acétate de calcium              | 500(iii) | Sesquicarbonate de sodium    |
| 264    | Acétate d'ammonium              | 501(i)   | Carbonate de potassium       |
| 270    | Acide lactique, L-, D- et DL-   | 501(ii)  | Carbonate acide de potassium |
| 296    | Acide malique, DL-              | 503(i)   | Carbonate d'ammonium         |
| 297    | Acide fumarique                 | 503(ii)  | Bicarbonate d'ammonium       |
| 300    | Acide ascorbique, L-            | 504(i)   | Carbonate de magnésium       |
| 325    | Lactate de sodium               | 504(ii)  | Carbonate acide de magnésium |
| 326    | Lactate de potassium            | 507      | Acide chlorhydrique          |
| 327    | Lactate de calcium              | 514(i)   | Sulfate de sodium            |
| 328    | Lactate d'ammonium              | 514(ii)  | Bisulfate de sodium          |

| SIN      | Additif                      | SIN     | Additif                    |
|----------|------------------------------|---------|----------------------------|
| 329      | Lactate de magnésium, DL-    | 515(i)  | Sulfate de potassium       |
| 330      | Acide citrique               | 515(ii) | Sulfate acide de potassium |
| 331(i)   | Citrate biacide de sodium    | 524     | Hydroxyde de sodium        |
| 331(iii) | Citrate trisodique           | 525     | Hydroxyde de potassium     |
| 332(i)   | Citrate biacide de potassium | 526     | Hydroxyde de calcium       |
| 332(ii)  | Citrate tripotassique        | 527     | Hydroxyde d'ammonium       |
| 333(iii) | Citrate de tricalcium        | 528     | Hydroxyde de magnésium     |
| 350(i)   | Malate acide de sodium, DL-  | 529     | Oxyde de calcium           |
| 350(ii)  | Malate de sodium, DL-        | 575     | Glucono delta-lactone      |
| 351(i)   | Malate acide de potassium    | 577     | Gluconate de potassium     |
| 351(ii)  | Malate de potassium          | 578     | Gluconate de calcium       |
| 352(ii)  | Malate de calcium, DL-       | 580     | Gluconate de magnésium     |

### Colorants

Les colorants suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour la catégorie d'aliments 04.1.2.4 :

| SIN                | Additif   | LM         | Remarques | Étape           |
|--------------------|---|------------|-----------|-----------------|
| 133                | Bleu brillant FCF                                     | 200 mg/kg  | 161       | Adoptée en 2009 |
| 150c               | Caramel III - caramel à l'ammoniac                    | 200 mg/kg  |           | Adopté en 2010  |
| 150d               | Caramel IV - caramel à l'ammoniac sulfite             | 7500 mg/kg |           | Adoptée en 2011 |
| 120                | Carmins   | 200 mg/kg  |           | Adoptés en 2005 |
| 160a(ii)           | Carotènes, beta-, légumes                             | 1000 mg/kg |           | Adoptés en 2005 |
| 160a(i),a(iii),e,f | Caroténoïdes  | 200 mg/kg  | 161       | Adopté en 2010  |
| 141(i),(ii)        | Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques | 100 mg/kg  | 62        | Adoptés en 2005 |
| 143                | Vert solide FCF                                       | 200 mg/kg  |           | Adopté en 1999  |
| 163(ii)            | Extrait de peau de raisin                             | 1500 mg/kg | 181       | Adoptée en 2011 |
| 172(i)-(iii)       | Oxydes de fer   | 300 mg/kg  |           | Adoptés en 2005 |
| 124                | Ponceau (cochenille rouge A)                          | 300 mg/kg  | 161       | Adopté en 2008  |
| 101(i),(ii)        | Riboflavines  | 300 mg/kg  |           | Adoptés en 2005 |

**Remarque 62** : Sous forme de cuivre

**Remarque 161** : Sous réserve de la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule.

**Remarque 181** : Exprimé en anthocyanine.

Les colorants suivants figurent au tableau 3 de la NGAA :

| SIN     | Additif                        | SIN       | Additif                                    |
|---------|--------------------------------|-----------|--|
| 162     | Rouge de betterave             | 150a      | Caramel I – nature (caramel caustique)     |
| 140     | Chlorophylles                  | 160d(iii) | Lycopène issu de <i>Blakeslea trispora</i> |
| 160d(i) | Lycopène de source synthétique | 160d(ii)  | Lycopène de tomate                         |
| 171     | Bioxyde de titane              |           |  |

En outre, la NGAA comprend les dispositions provisoires suivantes pour les colorants qui sont actuellement dans le processus d'inscription dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 :

| SIN      | Terme principal de la NGAA             | LM        | Remarques | Étape |
|----------|--|-----------|-----------|-------|
| support  | Curcumine                              | 200 mg/kg |           | 7     |
| 102      | Tartrazine                             | 200 mg/kg |           | 7     |
| 104      | Jaune de quinoline                     | 200 mg/kg |           | 7     |
| 123      | Amarante                               | 200 mg/kg |           | 7     |
| 127      | Erythrosine                            | 200 mg/kg | 54 & 161  | 6     |
| 160b(ii) | Extraits de rocou, à base de norbixine | 200 mg/kg |           | 4     |
| 122      | Azorubine (carmoisine)                 | 200 mg/kg |           | 7     |
| 151      | Noir brillant (noir PN)                | 200 mg/kg |           | 7     |
| 155      | Brun HT                                | 200 mg/kg |           | 7     |

**Remarque 54** : Pour utilisation dans les cerises cocktails et les cerises confites seulement.

**Remarque 161** : Sous réserve de la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule.

En outre, la NGAA comprend des dispositions proposées pour une couleur, le Caramel II - caramel au sulfite caustique (SIN 150b) à 80000 mg/kg avec la remarque 182 (« Sauf pour utilisation dans le lait de coco ») qui en est actuellement à l'inscription dans la catégorie d'aliments 04.1.2 (Fruits transformés : Inclut toutes les formes de transformation qui ne consistent pas à peler, couper ou traiter en surface les fruits frais.) En raison de la hiérarchie du système de classification des aliments, un colorant inclus dans la catégorie d'aliments 04.1.2 est également autorisé à titre de régulateur d'acidité dans les aliments de la sous-catégorie 04.1.2.4. Par conséquent, le caramel II - caramel au sulfite caustique peut également être utilisé comme colorant dans les aliments de la catégorie alimentaire 04.1.2.4.

## **Annexe 2 - Ananas en conserve**

L'ananas en conserve figure dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés) : Produit en conserve dans lequel le fruit frais est nettoyé et mis en boîte ou en bocal avec du jus naturel ou du sirop de sucre (y compris les sirops à base d'édulcorant artificiel), stérilisés par la chaleur ou pasteurisés. Inclut les produits en sachets stérilisés. Exemples : salade de fruits en boîte et purée de pommes en bocal.).

D'après les dispositions existantes relatives aux additifs alimentaires dans la norme (Norme Codex pour les ananas en conserve; CODEX STAN 42-1981), les additifs alimentaires appartenant aux catégories fonctionnelles suivantes sont nécessaires dans les ananas en conserve :

- Régulateurs d'acidité
- Antimoussants
- Aromatisants

Les aromatisants ne sont pas inclus dans la NGAA. Cependant, leur utilisation doit être conforme aux Directives du Codex pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).

Par conséquent, le renvoi général suivant à la NGAA et le renvoi aux Directives Codex pour l'emploi des aromatisants doivent figurer dans la section sur les additifs alimentaires de l'Annexe des ananas en conserve :

« Les régulateurs d'acidité et les antimoussants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale du Codex sur les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)) ou énumérés au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour une utilisation dans les aliments en conformité avec cette norme. »

« Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux Directives du Codex pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008). »

Les régulateurs d'acidité et les antimoussants figurant dans la NGAA pour la catégorie d'aliments 04.1.2.4 sont les suivants :

### Régulateurs d'acidité

Les tableaux 1 et 2 de la NGAA ne renferment aucune disposition adoptée (étape 8) pour les régulateurs d'acidité dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4. Cependant, une disposition a été adoptée (étape 8; en 2004) pour un régulateur d'acidité, la cire de carnauba (SIN 903) dans la catégorie d'aliments 04.1.2 (Fruits transformés: Inclut toutes les formes de transformation qui ne consistent pas à peler, couper ou traiter en surface les fruits frais) à une concentration maximale de 400 mg/kg. En raison de la hiérarchie du système de classification des aliments, un régulateur d'acidité inclus dans la catégorie d'aliments 04.1.2 est également autorisé à titre de régulateur d'acidité dans les aliments de la sous-catégorie 04.1.2.4. Par conséquent, la cire de carnauba peut également être utilisée comme régulateur d'acidité dans les aliments de la catégorie alimentaire 04.1.2.4.

En outre, la NGAA comprend les dispositions provisoires suivantes pour les régulateurs d'acidité qui sont actuellement au stade d'inscription dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 :

| SIN                                   | Terme principal de la NGAA | LM         | Remarques | Étape   |
|---------------------------------------|----------------------------|------------|-----------|---------|
| 262(ii)                               | Diacétate de sodium        | BPF        |           | Étape 7 |
| 334; 335(i),(ii);<br>336(i),(ii); 337 | Tartrates                  | 1300 mg/kg | 45        | Étape 7 |

**Note 45:** Sous forme d'acide tartrique.

Les régulateurs d'acidité suivants figurent au tableau 3 de la NGAA :

| <b>SIN</b> | <b>Additif</b>                  | <b>SIN</b> | <b>Additif</b>               |
|------------|---------------------------------|------------|------------------------------|
| 170(i)     | Carbonate de calcium            | 365        | Fumarates de sodium          |
| 260        | Acide acétique glacial (ou pur) | 380        | Citrate de triammonium       |
| 261        | Acétates de potassium           | 500(i)     | Carbonate de sodium          |
| 262(i)     | Acétate de sodium               | 500(ii)    | Carbonate acide de sodium    |
| 263        | Acétate de calcium              | 500(iii)   | Sesquicarbonate de sodium    |
| 264        | Acétate d'ammonium              | 501(i)     | Carbonate de potassium       |
| 270        | Acide lactique, L-, D- et DL-   | 501(ii)    | Carbonate acide de potassium |
| 296        | Acide malique, DL-              | 503(i)     | Carbonate d'ammonium         |
| 297        | Acide fumarique                 | 503(ii)    | Bicarbonate d'ammonium       |
| 300        | Acide ascorbique, L-            | 504(i)     | Carbonate de magnésium       |
| 325        | Lactate de sodium               | 504(ii)    | Carbonate acide de magnésium |
| 326        | Lactate de potassium            | 507        | Acide chlorhydrique          |
| 327        | Lactate de calcium              | 514(i)     | Sulfate de sodium            |
| 328        | Lactate d'ammonium              | 514(ii)    | Bisulfate de sodium          |
| 329        | Lactate de magnésium, DL-       | 515(i)     | Sulfate de potassium         |
| 330        | Acide citrique                  | 515(ii)    | Sulfate acide de potassium   |
| 331(i)     | Citrate biacide de sodium       | 524        | Hydroxyde de sodium          |
| 331(iii)   | Citrate trisodique              | 525        | Hydroxyde de potassium       |
| 332(i)     | Citrate biacide de potassium    | 526        | Hydroxyde de calcium         |
| 332(ii)    | Citrate tripotassique           | 527        | Hydroxyde d'ammonium         |
| 333(iii)   | Citrate de tricalcium           | 528        | Hydroxyde de magnésium       |
| 350(i)     | Malate acide de sodium, DL-     | 529        | Oxyde de calcium             |
| 350(ii)    | Malate de sodium, DL-           | 575        | Glucono delta-lactone        |
| 351(i)     | Malate acide de potassium       | 577        | Gluconate de potassium       |
| 351(ii)    | Malate de potassium             | 578        | Gluconate de calcium         |
| 352(ii)    | Malate de calcium, DL-          | 580        | Gluconate de magnésium       |

### Antimoussants

Les antimoussants suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour la catégorie d'aliments 04.1.2.4 :

| SIN  | Additif              | LM       | Remarques | Étape          |
|------|----------------------|----------|-----------|----------------|
| 900a | Polydiméthylsiloxane | 10 mg/kg |           | Adopté en 1999 |

Les antimoussants suivants figurent au tableau 3 de la NGAA :

| SIN | Additif                             | SIN | Additif        |
|-----|-------------------------------------|-----|----------------|
| 404 | Alginate de calcium                 | 551 | Silice amorphe |
| 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras |     |                |

### **Annexe 3 - Mangues en conserve**

Les mangues en conserve appartiennent à la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés) : Produit en conserve dans lequel le fruit frais est nettoyé et mis en boîte ou en bocal avec du jus naturel ou du sirop de sucre (y compris les sirops à base d'édulcorant artificiel), stérilisés par la chaleur ou pasteurisés. Inclut les produits en sachets stérilisés. Exemples : salade de fruits en boîte et purée de pommes en bocal.).

D'après les dispositions existantes relatives aux additifs alimentaires dans la norme (Norme Codex pour les mangues en conserve; CODEX STAN 159-1987), les additifs alimentaires appartenant aux catégories fonctionnelles suivantes sont nécessaires dans les mangues en conserve :

- Régulateurs d'acidité
- Antioxydants
- Colorants
- Affermissants

Par conséquent, le renvoi général suivant à la NGAA devrait être inséré dans la section sur les additifs alimentaires de l'Annexe des mangues en conserve :

« Les régulateurs d'acidité, les antioxydants et les affermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale du Codex sur les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)) ou énumérés au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour une utilisation dans les aliments en conformité avec cette norme. »

Les régulateurs d'acidité, antioxydants, colorants et affermissants énumérés dans la NGAA pour la catégorie d'aliments 04.1.2.4 sont les suivants :

#### **Régulateurs d'acidité**

Les tableaux 1 et 2 de la NGAA ne renferment aucune disposition adoptée (étape 8) pour les régulateurs d'acidité dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4. Cependant, une disposition a été adoptée (étape 8; en 2004) pour un régulateur d'acidité, la cire de carnauba (SIN 903) dans la catégorie d'aliments 04.1.2 (Fruits transformés: Inclut toutes les formes de transformation qui ne consistent pas à peler, couper ou traiter en surface les fruits frais) à une concentration maximale de 400 mg/kg. En raison de la hiérarchie du système de classification des aliments, un régulateur d'acidité inclus dans la catégorie d'aliments 04.1.2 est également autorisé à titre de régulateur d'acidité dans les aliments de la sous-catégorie 04.1.2.4. Par conséquent, la cire de carnauba peut également être utilisée comme régulateur d'acidité dans les aliments de la catégorie alimentaire 04.1.2.4.

En outre, la NGAA comprend les dispositions provisoires suivantes pour les régulateurs d'acidité qui sont actuellement au stade d'inscription dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 :



| SIN                                | Terme principal de la NGAA | LM         | Remarques | Étape   |
|------------------------------------|----------------------------|------------|-----------|---------|
| 262(ii)                            | Diacétate de sodium        | BPF        |           | Étape 7 |
| 334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337 | Tartrates                  | 1300 mg/kg | 45        | Étape 7 |

**Note 45:** Sous forme d'acide tartrique.

Les régulateurs d'acidité suivants figurent au tableau 3 de la NGAA :

| SIN      | Additif                         | SIN      | Additif                      |
|----------|---------------------------------|----------|------------------------------|
| 170(i)   | Carbonate de calcium            | 365      | Fumarates de sodium          |
| 260      | Acide acétique glacial (ou pur) | 380      | Citrate de triammonium       |
| 261      | Acétates de potassium           | 500(i)   | Carbonate de sodium          |
| 262(i)   | Acétate de sodium               | 500(ii)  | Carbonate acide de sodium    |
| 263      | Acétate de calcium              | 500(iii) | Sesquicarbonate de sodium    |
| 264      | Acétate d'ammonium              | 501(i)   | Carbonate de potassium       |
| 270      | Acide lactique, L-, D- et DL-   | 501(ii)  | Carbonate acide de potassium |
| 296      | Acide malique, DL-              | 503(i)   | Carbonate d'ammonium         |
| 297      | Acide fumarique                 | 503(ii)  | Bicarbonate d'ammonium       |
| 300      | Acide ascorbique, L-            | 504(i)   | Carbonate de magnésium       |
| 325      | Lactate de sodium               | 504(ii)  | Carbonate acide de magnésium |
| 326      | Lactate de potassium            | 507      | Acide chlorhydrique          |
| 327      | Lactate de calcium              | 514(i)   | Sulfate de sodium            |
| 328      | Lactate d'ammonium              | 514(ii)  | Bisulfate de sodium          |
| 329      | Lactate de magnésium, DL-       | 515(i)   | Sulfate de potassium         |
| 330      | Acide citrique                  | 515(ii)  | Sulfate acide de potassium   |
| 331(i)   | Citrate biacide de sodium       | 524      | Hydroxyde de sodium          |
| 331(iii) | Citrate trisodique              | 525      | Hydroxyde de potassium       |
| 332(i)   | Citrate biacide de potassium    | 526      | Hydroxyde de calcium         |
| 332(ii)  | Citrate tripotassique           | 527      | Hydroxyde d'ammonium         |
| 333(iii) | Citrate de tricalcium           | 528      | Hydroxyde de magnésium       |
| 350(i)   | Malate acide de sodium, DL-     | 529      | Oxyde de calcium             |
| 350(ii)  | Malate de sodium, DL-           | 575      | Glucono delta-lactone        |

| SIN     | Additif                   | SIN | Additif                |
|---------|---------------------------|-----|------------------------|
| 351(i)  | Malate acide de potassium | 577 | Gluconate de potassium |
| 351(ii) | Malate de potassium       | 578 | Gluconate de calcium   |
| 352(ii) | Malate de calcium, DL-    | 580 | Gluconate de magnésium |

### Antioxydants

Les antioxydants suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour la catégorie d'aliments 04.1.2.4 :

| SIN | Additif           | LM       | Remarques | Étape          |
|-----|-------------------|----------|-----------|----------------|
| 512 | Chlorure stanneux | 20 mg/kg | 43        | Adopté en 2001 |

**Remarque 43 :** Sous forme d'étain.

Les antioxydants suivants figurent au tableau 3 de la NGAA :

| No de SIN | Additif  | No de SIN | Additif   |
|-----------|--|-----------|---|
| 300       | Acide ascorbique, L-                           | 325       | Lactate de sodium   |
| 301       | Ascorbate de sodium                            | 326       | Lactate de potassium                                      |
| 302       | Ascorbate de calcium                           | 330       | Acide citrique  |
| 303       | Ascorbate de potassium                         | 472c      | Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras |
| 315       | Acide érythorbique (Acide isoascorbique)       | 942       | Protoxyde d'azote   |
| 316       | Érythorbate de sodium (Isoascorbate de sodium) | 1102      | Glucose oxydase   |
| 322(i)    | Lécithine                                      |           |   |

### Colorants

Les colorants suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour la catégorie d'aliments 04.1.2.4 :

| SIN  | Additif                                   | LM         | Remarques | Étape           |
|------|---|------------|-----------|-----------------|
| 133  | Bleu brillant FCF                         | 200 mg/kg  | 161       | Adoptée en 2009 |
| 150c | Caramel III - caramel à l'ammoniac        | 200 mg/kg  |           | Adopté en 2010  |
| 150d | Caramel IV - caramel à l'ammoniac sulfite | 7500 mg/kg |           | Adoptée en 2011 |

| SIN                | Additif   | LM         | Remarques | Étape           |
|--------------------|---|------------|-----------|-----------------|
| 120                | Carmins   | 200 mg/kg  |           | Adoptés en 2005 |
| 160a(ii)           | Carotènes, beta-, légumes                             | 1000 mg/kg |           | Adoptés en 2005 |
| 160a(i),a(iii),e,f | Caroténoïdes  | 200 mg/kg  | 161       | Adopté en 2010  |
| 141(i),(ii)        | Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques | 100 mg/kg  | 62        | Adoptés en 2005 |
| 143                | Vert solide FCF                                       | 200 mg/kg  |           | Adopté en 1999  |
| 163(ii)            | Extrait de peau de raisin                             | 1500 mg/kg | 181       | Adoptée en 2011 |
| 172(i)-(iii)       | Oxydes de fer   | 300 mg/kg  |           | Adoptés en 2005 |
| 124                | Ponceau (cochenille rouge A)                          | 300 mg/kg  | 161       | Adopté en 2008  |
| 101(i),(ii)        | Riboflavines  | 300 mg/kg  |           | Adoptés en 2005 |

**Remarque 62 :** Sous forme de cuivre

**Remarque 161 :** Sous réserve de la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule.

**Remarque 181 :** Exprimé en anthocyanine.

Les colorants suivants figurent au tableau 3 de la NGAA :

| SIN     | Additif                        | SIN       | Additif                                    |
|---------|--------------------------------|-----------|--|
| 162     | Rouge de betterave             | 150a      | Caramel I – nature (caramel caustique)     |
| 140     | Chlorophylles                  | 160d(iii) | Lycopène issu de <i>Blakeslea trispora</i> |
| 160d(i) | Lycopène de source synthétique | 160d(ii)  | Lycopène de tomate                         |
| 171     | Bioxyde de titane              |           |  |

En outre, la NGAA comprend les dispositions provisoires suivantes pour les colorants qui sont actuellement dans le processus d'inscription dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 :

| SIN     | Terme principal de la NGAA | LM        | Remarques | Étape |
|---------|----------------------------|-----------|-----------|-------|
| support | Curcumine                  | 200 mg/kg |           | 7     |
| 102     | Tartrazine                 | 200 mg/kg |           | 7     |
| 104     | Jaune de quinoline         | 200 mg/kg |           | 7     |
| 123     | Amarante                   | 200 mg/kg |           | 7     |
| 127     | Érythrosine                | 200 mg/kg | 54 & 161  | 6     |

| SIN      | Terme principal de la NGAA             | LM        | Remarques | Étape |
|----------|--|-----------|-----------|-------|
| 160b(ii) | Extraits de rocou, à base de norbixine | 200 mg/kg |           | 4     |
| 122      | Azorubine (carmoisine)                 | 200 mg/kg |           | 7     |
| 151      | Noir brillant (noir PN)                | 200 mg/kg |           | 7     |
| 155      | Brun HT                                | 200 mg/kg |           | 7     |

**Remarque 54 :** Pour utilisation dans les cerises cocktail et les cerises confites seulement.

**Remarque 161 :** Sous réserve de la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule.

En outre, la NGAA comprend des dispositions proposées pour une couleur, le Caramel II - caramel au sulfite caustique (SIN 150b) à 80000 mg/kg avec la remarque 182 (« Sauf pour utilisation dans le lait de coco ») qui en est actuellement à l'inscription dans la catégorie d'aliments 04.1.2 (Fruits transformés : Inclut toutes les formes de transformation qui ne consistent pas à peler, couper ou traiter en surface les fruits frais.) En raison de la hiérarchie du système de classification des aliments, un colorant inclus dans la catégorie d'aliments 04.1.2 est également autorisé à titre de régulateur d'acidité dans les aliments de la sous-catégorie 04.1.2.4. Par conséquent, le caramel II - caramel au sulfite caustique peut également être utilisé comme colorant dans les aliments de la catégorie alimentaire 04.1.2.4.

#### Affermissants

Aucun affermissant ne figure dans les tableaux 1 et 2 de la liste pour la catégorie d'aliments 04.1.2.4.

Les affermissants suivants figurent au tableau 3 de la NGAA :

| SIN      | Additif  | SIN | Additif                |
|----------|--|-----|------------------------|
| 333(iii) | Citrate de tricalcium                                | 516 | Sulfate de calcium     |
| 424      | Curdlan  | 518 | Sulfate de magnésium   |
| 466      | Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique) | 526 | Hydroxyde de calcium   |
| 509      | Chlorure de calcium                                  | 578 | Gluconate de calcium   |
| 511      | Chlorure de magnésium                                | 580 | Gluconate de magnésium |