



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 6 de l'ordre du jour

CX/PFV 12/26/6-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 sur

**L'AVANT-PROJET DE PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE, Y COMPRIS LES DISPOSITIONS MÉTROLOGIQUES VISANT À
CONTRÔLER LE POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL DES FRUITS ET LÉGUMES EN CONSERVE DANS LES MILIEUX DE
COUVERTURE (à l'étape 3)**

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

BRÉSIL

S'agissant de l'avant-projet de norme susmentionné, le Brésil félicite la France pour ses efforts d'élaboration du document sur les plans d'échantillonnage visant à contrôler le poids égoutté minimal, et aimerait présenter quelques observations générales et particulières visant à accroître la cohérence du document et à en faciliter la compréhension en vue de l'adoption de la Norme.

Observations générales

Le Brésil tient à souligner que le document devrait refléter les objectifs et le contexte lors de la poursuite des travaux, dans l'espoir de simplifier les énoncés et les dispositions des versions précédentes (par. 104 REP 11/PFV).

Pour cette raison, le Brésil n'appuie pas l'adoption du NQA de 2,5 pour cent utilisé pour le Test du nombre de défectueux (lots acceptés ou rejetés) et tient à souligner que l'avant-projet devrait se baser sur un NQA de 6,5 pour cent.

Le Brésil estime qu'un NQA de 2,5% ne tient pas compte de la nature des produits végétaux et des écarts d'uniformité inhérents, ce niveau convenant mieux à la vérification métrologique des composants et des matériaux industriels qui échappent au contrôle de la nature - ce qui n'est pas le cas des fruits et légumes transformés.

Étant donné que dans le cas des cœurs de palmier en conserve et des produits dérivés, il existe des fluctuations de taille et de diamètre qui ont une incidence sur la présentation finale du produit, lorsque de petits morceaux et des fragments (impropres à la consommation normale) sont ajoutés uniquement pour respecter les exigences métrologiques. Des fluctuations existent dans le format, la taille et le poids et influenceront certainement sur le nombre d'unités du produit dans un récipient.

Observations particulières

Section 1 Champ d'application

Justification

Il est préférable d'utiliser un style direct afin d'éviter les répétitions et les malentendus dans les objectifs de l'avant-projet.

Suggestion

1. CHAMP D'APPLICATION

Le plan d'échantillonnage s'applique à l'évaluation de la déclaration du poids net égoutté **sur l'étiquette des** conserves de fruits et légumes ~~présentées dans un liquide couverture et contenues dans des récipients rigides pour lesquels des normes de produits spécifiques nécessitent une déclaration du poids net égoutté: -~~ Exigences de métrologie légales pour des préemballages à qualité nominale constante. Plans d'échantillonnage et procédures destinés à être utilisés par des responsables de métrologie légale pour vérifier le ~~poids~~la quantité due produit **présentée dans un liquide de couverture contenu dans des récipients rigides en préemballage.**

Section 1 Champ d'application - Remarque
<p>Justification</p> <p>Nous ne voyons pas bien pourquoi il faut restreindre encore davantage le champ d'application de l'avant-projet, car l'utilisation a déjà trait à la vérification du poids par des fonctionnaires de métrologie chargés de vérifier la déclaration du poids net égoutté sur l'étiquette.</p>
<p>Suggestion</p> <p>Remarque: ces plans d'échantillonnage ne sont pas destinés à être utilisés par les conditionneurs.</p>

Section 2.1 Poids net nominal
<p>Justification</p> <p>Modifications d'ordre rédactionnel pour obtenir un style plus direct.</p>
<p>Suggestion</p> <p>2.1 POIDS NET NOMINAL</p> <p>Quantité déclarée de produit dans le préemballage incluant le milieu de couverture déclaré sur l'étiquetage par le conditionneur.</p> <p>2.2 POIDS NET ÉGOUTTÉ1 (QN)</p> <p>Quantité déclarée de produit dans le préemballage moins le liquide de couverture, tel que déclaré sur l'étiquette par le conditionneur.</p> <p>Le symbole QN est utilisé pour désigner le poids net égoutté nominal.</p> <p>Il est recommandé de déclarer Le poids net égoutté doit être déclaré conformément à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).</p>

Section 2.4 Milieu de couverture
<p>Justification</p> <p>Modifications visant à faciliter la compréhension des ingrédients à peser.</p>
<p>Suggestion</p> <p>2.1 MILIEU DE COUVERTURE</p> <p>Les milieux de couverture suivants, éventuellement en mélange, à condition que le liquide et ses constituants agréables soient soit seulement un ajout aux éléments essentiels de la préparation (et non un facteur décisif pour l'achat): eau, solutions aqueuses salées, saumure, solutions aqueuses d'acides alimentaires, vinaigre, solutions de sucres, solutions d'autres matières sucrantes, jus de fruit ou de légume, huile, plantes aromatiques, épices et graines.</p>

Section 2.6 Lot contrôlé
<p>Justification</p> <p>Modifications visant à faciliter la compréhension de la proposition.</p>
<p>Suggestion</p> <p>2.6 LOT CONTRÔLÉ</p> <p>Quand les préemballages sont contrôlés en fin de chaîne de remplissage, l'effectif de chaque lot est égal à la production horaire maximale de la chaîne de remplissage, sans limitation d'effectif.</p>

<p>- Le plan d'échantillonnage doit être utilisé uniquement pour des lots comprenant entre 100 et 10 000 unités.</p> <p>- Pour les lots d'effectif supérieur à 10 000, le lot est fractionné de telle manière que chaque fraction ait un effectif au moins égal à 100 et au plus égal à 10.000. Dans ce cas le lot est accepté si chacune des fractions réalisées est acceptée au contrôle.</p> <p>- Pour les lots d'effectif inférieur à 100, le contrôle statistique par échantillonnage tel que prévu pour des lots d'effectif au moins égal à 100 et au plus égal à 10.000, n'est pas approprié.</p>

<p>2.7 TAILLE DE L'ÉCHANTILLON</p>
<p>Justification</p> <p>Modifications visant à faciliter la compréhension de la proposition.</p>
<p>Suggestion</p> <p>2.7 TAILLE DE L'ÉCHANTILLON</p> <p>Les préemballages choisis pour l'inspection du de chaque lot et utilisés pour fournir les informations qui serviront de base à la décision de conformité lors de l'inspection.</p> <p>La taille des échantillons de laboratoire sera égale à 20 préemballages.</p>

<p>Section 5.2 CONDITIONS DE RÉALISATION DU TEST</p>
<p>Justification</p> <p>La température du milieu ambiant où se trouve le produit et du milieu du laboratoire devrait être réglable, afin de ne pas influencer sur les résultats de pesée liés aux variations de viscosité des milieux de couverture.</p>
<p>Suggestion</p> <p>5.2 CONDITIONS DE RÉALISATION DU TEST</p> <p>L'échantillonnage peut être réalisé à tout moment.</p> <p>Les échantillons doivent être manipulés et conservés à une température de 21 °C ± 2 °C avant l'analyse.</p>

<p>Section 5.4 DÉTERMINATION DE LA QUANTITÉ EFFECTIVE DE PRODUIT DE L'ÉCHANTILLON</p>
<p>Justification</p> <p>Une phrase devrait être insérée pour dire de ne pas superposer les produits afin de ne pas influencer le résultat final.</p>
<p>Suggestion</p> <p>5.4 DÉTERMINER LA QUANTITÉ EFFECTIVE DE PRODUIT DE L'ÉCHANTILLON</p> <p>1) Détermination du poids du tamis.</p> <p>2) Ouvrir le préemballage et verser le produit avec son milieu de couverture sur le tamis. Il faut prendre soin de ne pas superposer le produit en couche épaisse, car il y a risque de tassement et d'écrasement des fruits et des légumes délicats, ce qui influencerait sur le résultat final.</p> <p>3) Distribuer le produit et son milieu de couverture sur la surface du tamis, mais ne pas agiter le contenu. Avec les paquets de plus de 2.5 kg, il faut prendre soin de ne pas avoir une épaisseur de plus de 10 cm. Si l'épaisseur de fruits placés dans le tamis de 30 cm de diamètre dépasse 10 cm, il faudra partager les mesures pour éviter d'obtenir une trop grosse épaisseur de fruits.</p> <p>4) Incliner le tamis d'environ 17° à 20° par rapport à l'horizontale pour faciliter l'égouttage. Retourner soigneusement à la main tout le produit solide, ou des parties de celui-ci, de sorte que les creux ou cavités soient sur le tamis pour les produits mous (fruit coupé par exemple) en inclinant le tamis. Égoutter deux minutes.</p> <p>5) 3) Peser le tamis et son contenu et calculer le poids égoutté comme indiqué ci-après:</p>

CHILI

Observation 1 : En ce qui concerne la portée de la masse dans la section 5.3, nous suggérons de préciser les spécifications concernant l'instrument de pesée à utiliser; compte tenu des erreurs maximales tolérées dans le tableau 1, nous proposons d'inclure, dans ce cas, un paragraphe comme suit : « **L'instrument de pesée utilisé doit offrir une précision de classe III selon l'OIML R76-1** ».

Observation 2 : Page 8 : Annexe 1. Moyenne d'échantillons. Remplacer "QN" par "Qn" dans tout le document.

Observation 3 : Nous proposons de modifier le texte comme suit pour plus de clarté, et d'en supprimer des parties.

5.2 CONDITIONS DE RÉALISATION DU TEST

L'échantillonnage ~~peut être réalisé à tout moment.~~

~~Cependant, le test~~ doit être réalisé quand, en accord avec l'opérateur, le produit est prêt à être consommé.

Observation 4 : Un "l" a été omis (version espagnole, page 8).

Note: Lors de la pesée successive du tamis, il sera nécessaire de s'assurer que ce dernier est propre et dépourvu de résidu du produit. Le tamis ne doit pas être obligatoirement séché à chaque usage, il suffit que le poids soit correct avant utilisation.

COSTA RICA

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

L'avant-projet de plan d'échantillonnage présenté dans le document CX/PFV 12/26/6 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.

En outre, nous pensons que ce document pourrait être considéré comme une norme restrictive pour le commerce, car il tient compte de méthodes d'échantillonnage applicables à des volumes commerciaux supérieurs à ceux du Costa Rica.

De même, le Costa Rica estime que le document doit s'adresser à l'industrie plutôt qu'aux inspecteurs gouvernementaux.

Le Costa Rica estime que le document s'écarte considérablement de la norme internationale de référence (OIML R87 2004), qui est aussi une référence dans le Règlement technique d'Amérique centrale (RTCA) n° 01.01.11:06: Quantité de produit dans les préemballages.

CUBA

(i) Observations générales – Aucune.

(ii) Observations particulières

2.5 CAPACITÉ DU RÉSERVOIR – Ajouter à côté de ce titre une note de bas de page pour fournir un renvoi à la méthode d'analyse utilisée pour déterminer la capacité des contenants: ISO 90.1:86 (Détermination du volume d'eau dans des récipients métalliques) et Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités) CAC/RM 46-1972.

L'abréviation de millilitres devrait se lire comme suit: mL et non ml.

2.7 DIMENSION STANDARD DE L'ÉCHANTILLON – Dans cette Section, il faudrait décrire le plan d'échantillonnage appliqué selon la norme ISO 2859 (partie 1): NQA, niveau d'inspection, nombre d'accept./ref., etc.

5.3 APPAREILLAGE ET 5.4 DÉTERMINATION DE LA QUANTITÉ EFFECTIVE DE PRODUIT DE L'ÉCHANTILLON

Dans ces sections, il faudrait mentionner la méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités AOAC 968.30 Légumes en conserve - Poids égoutté, ainsi que la méthode établie OIML R 87 pour le poids égoutté (Annexe C) qui est décrite dans la Norme.

ANNEXE 1

→ Égoutter durant deux minutes en inclinant le tamis de 17° à 20°,...

ANNEXE 2

Sous 1. Poids nominal et Poids net égoutté: il faudrait préciser si cela fait référence au chiffre déclaré sur l'étiquette.

UNION EUROPÉENNE

L'Union européenne et ses États membres (UEEM) tient à remercier la France pour la rédaction de l'avant-projet de document sur les plans d'échantillonnage.

L'avant-projet dans sa forme actuelle fournit des conseils pratiques et utiles pour la réalisation des contrôles du poids égoutté minimal, notamment les contrôles de confirmation. Il est conforme aux autres directives du Codex sur l'échantillonnage ainsi qu'aux normes internationales pertinentes (OIML R87). L'avant-projet de document contribuerait de manière significative à assurer le maintien de pratiques loyales dans le commerce des fruits et légumes en conserve. Pour ces raisons, l'UEEM appuie son adoption comme directive du Codex.

Afin de tenir compte des difficultés de remplissage qui pourraient survenir pour certains types de fruits et légumes en conserve, comme les haricots verts et les gros fruits et légumes, l'UEEM suggère de modifier le tableau 1 de la section 2.8.4 concernant l'erreur négative tolérée, comme suit:

Poids égoutté nominal en g	Erreurs négatives tolérées pour le poids égoutté	
	En pourcentage de QN	g
0 à 50	<u>918</u>	-
50 à 100	-	<u>4,5 9</u>
100 à 200	<u>4,5 9</u>	-
200 à 300	-	<u>918</u>
300 à 500	<u>3 6</u>	-
500 à 1000	-	<u>4530</u>
1000 à 10000	<u>4,5 3</u>	-
10000 à 15000	-	<u>450300</u>
Jusqu'à 15000	<u>4 2</u>	-

INDE

Section 2 DÉFINITIONS

Paragraphe 2.7 - Taille de l'échantillon

Le texte pourrait être modifié comme suit:

"Pre-packages taken from ~~en~~**an** inspection lot and used to provide information that will serve as the basis for a decision on the conformance of the inspection size."

Justification: Erreur d'orthographe/typographie/grammaire (dans la version anglaise).

Section 5 PROCÉDURE POUR LA DÉTERMINATION DU POIDS ÉGOUTTÉ

Paragraphe 5.2 Conditions de réalisation du test

Le texte qui apparaît à la première rangée du tableau 2, dans la colonne Produits, pourrait être modifié comme suit:

“Fruits, légumes et produits dérivés (~~à l'exception des fraises, des framboises, des mûres et des kiwis~~).”

Justification: Du fait que les délais recommandés pour la vérification du poids égoutté des fraises, des framboises, des mûres, et des kiwis ont déjà été mentionnés ailleurs, cette clause n'est peut-être pas nécessaire.

JAMAÏQUE

OBSERVATIONS GÉNÉRALES:

La Jamaïque remercie le groupe de travail dirigé par la France pour la préparation de ce document. L'aspect du document touchant aux données statistiques, notamment les erreurs négatives tolérées pour le poids égoutté, a été accepté en raison de sa conformité à la Norme ISO 2859 et à la recommandation OIML R 87 (Quantité de produit dans les préemballages) de l'Organisation internationale de métrologie légale.

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES:

Section 2.3

Cette déclaration doit être corrigée comme suit: «Quantité de produit dans le préemballage, une fois que l'équilibre de la solution est établi, et que le liquide de couverture a été égoutté conformément aux méthodes prévues dans la section 5.2. » (NDT: s'applique seulement à la version anglaise).

Section 2.6

Le plan d'échantillonnage est basé sur des lots de taille allant de 100 à 10 000 préemballages. Nous pourrions prévoir une plus petite taille d'échantillon pour les lots comprenant 100 préemballages et moins.

L'information est certes obtenue par calcul statistique, mais elle pourrait être présentée de manière simplifiée.

Section 2.8

“Negativ” devrait être écrit “negative” (NDT: s'applique seulement à la version anglaise)

2.8.1

Cet énoncé doit être rectifié comme suit: « L'erreur négative d'un préemballage est la quantité selon laquelle le poids effectif du préemballage **est** inférieur au poids nominal. » (NDT: s'applique seulement à la version anglaise.”

Section 4 Plan d'échantillonnage (test destructif) Annexe 1

Test du nombre de défectueux:

Page 9, sous « Décision finale », le texte se lisant « Le lot est accepté s'il satisfait aux trois contrôles » devrait se lire « Le lot est accepté s'il **satisfait** aux trois contrôles ». (NDT: s'applique seulement à la version anglaise).

Section 5.2 Conditions de réalisation du test

Il est écrit dans le document que « L'échantillonnage peut être réalisé à tout moment » puis que « L'échantillonnage devrait être réalisé une fois l'équilibre obtenu, en d'autres termes 14 jours après la stérilisation... ». Le tableau 2 présente ensuite des intervalles de temps spécifiques après la stérilisation.

Des éclaircissements sont requis car il semble y avoir de la disparité entre ces dispositions.

La phrase pourrait être formulée comme dans la norme OIML R 87 et dans les documents Welmec 6.8. « **Sauf avis contraire tel qu'indiqué dans le tableau ci-dessous**, l'échantillonnage devrait être réalisé ~~une fois l'équilibre obtenu, en d'autres termes au moins 14 jours après la~~ stérilisation, la pasteurisation ou autre procédé similaire, **une fois que l'équilibre a été obtenu ou** lorsque l'opérateur considère que le produit est prêt à être commercialisé sur le marché.

Section 5.4 Détermination de la quantité effective de produit de l'échantillon

Point 2, « Retourner soigneusement à la main tout le produit solide, ou des parties de celui-ci, de sorte que les creux ou cavités soient sur le tamis pour les produits mous (fruit coupé par exemple) en inclinant le tamis. »

Il faudrait reformuler cette phrase pour en préciser le sens.

Cet énoncé doit être formulé de la même manière que dans le document Welmec 6.8, comme suit: « Retourner avec précaution à la main tout le produit solide, ou des parties de celui-ci, de sorte que les creux ou cavités soient **orientés vers le haut sur le tamis. Il faut égoutter les creux ou cavités** dans les produits mous (fruit coupé par exemple) en inclinant le tamis. »

ÉTATS-UNIS

Observations générales:

Les États-Unis se réjouissent de la possibilité qui leur est offerte de commenter l'avant-projet de plan d'échantillonnage incluant des dispositions métrologiques pour contrôler le poids égoutté minimal (MDW) des fruits et légumes en conserve en milieu de couverture et apprécient les efforts consentis par le groupe de travail électronique dirigé par la délégation de la France à cet égard.

Observations particulières:

Les États-Unis estiment que les ressources limitées du CCPFV seraient utilisées à meilleur escient si elles étaient consacrées à des travaux de plus grande importance, comme l'élaboration de nouvelles normes. D'après les commentaires reçus du négoce des fruits et légumes transformés et des organismes nationaux de réglementation, les États-Unis estiment que « le texte existant sur le poids minimum égoutté qui figure dans les normes du CCPFV a les effets escomptés et qu'il est simple, facile à comprendre et à appliquer ». Aucun élément ne démontre que les exigences minimales en matière de poids égoutté ont occasionné des difficultés au chapitre du commerce international. La valeur actuelle du Niveau de qualité acceptable (NQA) de 6,5 est internationalement reconnue et a servi efficacement le commerce. Il n'existe aucune justification pour réduire le NQA de 6,5 à 2,5, ce qui aurait pour effet de resserrer les normes du CCPFV à un niveau de rigueur plus élevé que nécessaire.

L'avant-projet produit par le groupe de travail est encore trop complexe en considération de son usage prévu. Il est conté beaucoup d'erreurs et d'incohérences, en plus de questions entourant sa référence principale, la recommandation OIML R 87. Cette recommandation a fait l'objet d'importantes révisions qui peuvent avoir une forte incidence sur les plans d'échantillonnage et sur d'autres dispositions de la même recommandation. Le Comité Technique 6 (TC6) de l'OIML a formé un sous-comité spécial chargé d'élaborer des plans d'échantillonnage, car des erreurs dans les spécifications statistiques ont été découvertes il y a plusieurs années et ont été confirmées depuis.

L'OIML s'attend à recevoir les révisions proposées et les corrections du sous-comité plus tard cette année, et devrait adopter une nouvelle édition corrigée de la Recommandation 87 au plus tôt en 2013. La prochaine réunion du TC6 aura lieu à Tokyo en octobre 2012 (du 22 au 26).

Les tableaux figurant dans la section 2.8 sur les erreurs négatives et les erreurs maximale négatives tolérée tirées directement de la recommandation OIML R87 ont été élaborés à partir des données établies en Europe il y a plus de deux décennies. Ces valeurs ne reflètent pas les variations constatées dans les récipients remplis à l'aide de l'équipement de conditionnement moderne.

POSITION DES ÉTATS-UNIS

Les États-Unis recommandent vivement au CCPFV d'abandonner l'élaboration de ce document pour les raisons suivantes:

- i. Le document est basé sur une méthode qui est reconnue pour être erronée. Au lieu de perpétuer l'utilisation de ces valeurs erronées, le CCPFV aurait plutôt intérêt à attendre la parution de la version révisée du document de l'OIML.
- ii. La version révisée de l'avant-projet de plan d'échantillonnage incluant les dispositions métrologiques pour contrôler le poids égoutté minimal (MDW) des fruits et légumes en conserve en milieu de couverture, telle qu'elle a été présentée, est encore trop complexe en considération de son usage prévu.
- iii. En attendant, le CCPFV peut demander aux membres de recueillir des données en suivant la procédure du Codex sur le poids égoutté, afin d'évaluer si la limite et le NQA actuels doivent être modifiés.