

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

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 8 de l'ordre du jour

CX/PFV 12/26/8
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

les Questions relatives à certaines normes du Codex pour les fruits et légumes traités

Observations présentées par:

l'Australie, le Chili, la Colombie et l'Union européenne (UE)

AUSTRALIE

L'Australie aimerait présenter les observations suivantes en réponse à l'appel de commentaires et d'information relativement à la partie II de la lettre circulaire 2010/52-PRV - Section 5, « Dispositions sur les milieux de couverture propres aux légumes marinés pour la Norme relative aux fruits et légumes marinés » (CODEX STAN 260-2007).

Observations générales

L'Australie a remarqué que les aspects relatifs à la salubrité alimentaire sont couverts par la spécification de la section 2.1 (d), selon laquelle le pH du milieu de couverture doit être inférieur à 4.6. L'Australie a également remarqué que la sensibilisation des consommateurs et le maintien de pratiques équitables dans le commerce alimentaire sont suffisamment assurés grâce aux spécifications sur l'Étiquetage de la section 8.2.

Par conséquent, l'Australie n'estime pas nécessaire d'inclure dans cette norme une liste prescriptive des constituants de milieux de couverture autorisés.

Observations particulières

Section 3.1.2 - Norme Codex pour les fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007)

Étant donné que le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a décidé d'interrompre les travaux sur les *Directives du Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve*, l'Australie recommande de supprimer le renvoi à ces Directives dans la section 3.1.2.

Section 3.1.2 - Norme Codex pour les fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007)

Par suite de l'abandon des travaux sur les Directives du Codex applicables spécifiquement aux légumes marinés dans cette norme applicable à un assortiment de produits, l'Australie suggère d'insérer les mots suivants dans la section 3.1.2:

« Conformément aux Directives du Codex sur les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC / GL 51-2003), ou ~~aux Directives Codex sur les milieux de couverture des légumes en conserve (en cours de développement)~~, et le cas échéant à la Norme Codex pour certains légumes en conserve (Codex Stan 297-2009).

CHILI

1. DISPOSITIONS POUR LES MILIEUX DE COUVERTURE DE LA NORME POUR LES FRUITS ET LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS

122. Afin de prendre une décision, le Comité a décidé de solliciter des observations pour déterminer si des dispositions devraient être élaborées spécifiquement pour les milieux de couverture des légumes marinés dans le cas de la Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007) et si les dispositions relatives aux milieux de couverture qui apparaissent dans la section 3.1.3 de la Norme pour certains légumes en conserve pourraient s'appliquer.

RÉPONSE DU CHILI: Ajouter le texte ci-dessus à propos des milieux de couverture dans la section 3.1.3 de la Norme pour certains légumes en conserve.

2. MÉTHODES D'ANALYSE POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE.

125. Cependant, il n'existe pas de dispositions pour les méthodes d'analyse cernées pour la compote de pomme en conserve; par conséquent, le Comité a décidé de solliciter des observations sur les méthodes d'analyse pertinentes qui figurent dans la Norme pour la purée de pomme en conserve (CODEX STAN 17-1981), en vue de leur examen à sa prochaine session.

RÉPONSE DU CHILI: Il n'existe pas de documentation de contexte se rapportant aux méthodes d'analyse visées.

COLOMBIE

La Colombie se réjouit de pouvoir présenter les observations suivantes sur les documents susmentionnés: « Dispositions sur les milieux de couverture propres aux légumes marinés pour la Norme relative aux fruits et légumes marinés » (par. 122) et « Méthodes d'analyse pour la Norme Codex pour la purée de pomme en conserve (par. 125) » envoyés par le Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius.

DANS LES PARAGRAPHES QUI SUIVENT, NOUS FAISONS RÉFÉRENCE À LA VERSION ESPAGNOLE DU DOCUMENT CX/RVDF, CL2010/52-PFV.

122. Afin de prendre une décision, le Comité a décidé de solliciter des observations pour déterminer si des dispositions devraient être élaborées spécifiquement pour les milieux de couverture des légumes marinés dans le cas de la Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007) et si les dispositions relatives aux milieux de couverture qui apparaissent dans la section 3.1.3 de la Norme pour certains légumes en conserve pourraient s'appliquer.

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.2 Milieux de couverture

Conformément aux Directives du Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003) ou les Directives du Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve (en cours de développement), le cas échéant.

Nous suggérons à la Commission d'inclure une liste des ingrédients de milieu de couverture possibles, tels que présentés dans la norme CODEX STAN 297:2009, à titre d'exemple, pour donner plus de clarté au document, tel qu'indiqué ci-dessous:

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.3 Milieux de couverture

3.1.2.1 Ingrédients de base

Eau, et sel au besoin.

3.1.2.2 Autres ingrédients autorisés

Les milieux de couverture peuvent contenir des ingrédients assujettis aux exigences d'étiquetage énoncées à la section 8 (Étiquetage) et peuvent inclure, sans s'y limiter, les ingrédients suivants:

- (1) Sucres et/ou autres denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, comme le miel;
- (2) Plantes aromatiques, épices ou leurs essences, assaisonnements;
- (3) Vinaigre;
- (4) Jus de fruits réguliers ou concentrés;
- (5) Huile alimentaire;
- (6) Purée de tomates

125. Cependant, il n'existe pas de dispositions pour les méthodes d'analyse cernées pour la purée de pomme en conserve; par conséquent, le Comité a décidé de solliciter des observations sur les méthodes d'analyse pertinentes qui figurent dans la Norme pour la purée de pomme en conserve (CODEX STAN 17-1981), en vue de leur examen à sa prochaine session.

La Norme pour la purée de pommes en conserve (CODEX STAN 17-1981) ne traite pas des méthodes d'analyse.

Nous proposons que la Commission examine les méthodes d'analyse proposées qui suivent, selon d'autres normes du Codex qui ont été prises comme exemples, telles que les suivantes: Codex Stan 296:2009, et la Norme examinée le plus récemment par la Commission, qui figurera dans la norme Codex Stan 242:2003, tel qu'indiqué ci-dessous:

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

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

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

UNION EUROPÉENNE (UE)

L'Union européenne et ses États membres souhaitent formuler les observations suivantes:

Partie II - Point 5: Milieux de couverture des fruits et légumes marinés et fermentés (CODEX STAN 260-2007)

Lors de la finalisation de la Norme pour certains légumes en conserve, à la vingt-quatrième session du CCPFV, le Comité a décidé de suspendre les travaux concernant les Directives du Codex pour les milieux de couverture de certains légumes en conserve et d'intégrer les dispositions relatives aux milieux de couverture dans le texte principal de la Norme pour certains légumes en conserve.

Comme l'avant-projet de norme pour les fruits et légumes marinés et fermentés (CODEX STAN 260-2007) fait constamment référence à ces directives générales sur les milieux de couverture, la question se pose de savoir si des dispositions spécifiques aux milieux de couverture devraient être élaborées ou s'il suffirait d'intégrer ces dispositions telles qu'elles apparaissent dans la section 3.1.3 de la Norme pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009).

Cette norme contient le texte suivant:

3.1.3 Milieux de couverture

3.1.3.1 *Ingrédients de base*

De l'eau, et éventuellement du sel.

3.1.3.2 *Autres ingrédients autorisés*

Les milieux de couverture peuvent contenir des ingrédients visés par les spécifications d'étiquetage énoncées à la section 8, lesquels peuvent inclure, sans s'y limiter, les ingrédients suivants:

- (1) des sucres et/ou des denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, comme le miel;
- (2) des plantes aromatiques, des épices ou leurs essences, et des assaisonnements;
- (3) du vinaigre;
- (4) des jus de fruits concentrés ou non;
- (5) de l'huile;
- (6) de la purée de tomates.

Ces ingrédients correspondent aux préparations décrites au paragraphe 2.1 de la norme (CODEX STAN 260-2007) pour les fruits et légumes marinés et fermentés. Ces dispositions peuvent donc être intégrées dans la norme pour les fruits marinés et fermentés et légumes.

Cependant, si on considère les condiments similaires offerts commercialement, on doit admettre que le CCPFV devrait examiner l'ajout d'édulcorants lors de sa vingt-sixième session.

Partie II - Point 6: Méthodes d'analyse pour la purée de pomme CODEX STAN 17-1981

Conformément aux critères spécifiés dans la norme relative à la purée de pommes, les méthodes d'analyse suivantes peuvent être utilisées:

Contenu des récipients	CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités) ISO 90-1:1999 pour les récipients métalliques	Pesée	I
Solides solubles	AOAC 932.12 ISO 2173:2003 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Réfractométrie	I

Remarque: L'examen des deux méthodes de mesure du contenu des récipients a montré que la méthode ISO semble être plus précise; il serait donc logique d'améliorer certains paramètres de la méthode du Codex en intégrant dans sa procédure le même type de précision métrologique que dans la norme ISO 90-1: en ajoutant à tout le moins un coefficient de correction en fonction de la température de l'eau, l'exactitude des balances utilisées et la précision de la capacité déclarée du récipient.

DÉTERMINATION DE LA CAPACITÉ EN EAU DES RÉCIPIENTS**(CAC/RM 46-1972)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente méthode s'applique aux récipients en verre. ¹

2. DÉFINITION

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

3. PROCÉDURE

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

3.2 Laver, sécher et peser le récipient vide.

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

4. CALCUL ET EXPRESSION DES RÉSULTATS

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

¹: Pour la détermination de la capacité en eau des récipients métalliques, la méthode de référence est la Norme ISO 90-1:1999