



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

27^e session

Philadelphie, Pennsylvanie, États-Unis d'Amérique,
8 – 12 septembre 2014

Observations à l'étape 6 en réponse à la lettre circulaire CL 2013/17-PFV sur le:

PROJET DE NORME POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE
(révision de normes individuelles restantes pour les fruits en conserve)

(dispositions générales s'appliquant à tous les fruits en conserve et des dispositions spécifiques pour les mangues en conserve)

Présenté par:

la Colombie, l'Union européenne, la Thaïlande

Colombie

Annexe portant sur les mangues en conserve

En ce qui concerne l'utilisation de colorants (caroténoïdes) pour les mangues en conserve, les informations techniques disponibles sont insuffisantes car notre pays ne produit pas de mangues en conserve et nous ne disposons pas de données concernant les quantités importées de ce produit. Certains fruits en conserve sont vendus sous la dénomination « cocktail », et des morceaux de mangues font partie du mélange. Dans notre pays, aucun « colorant » n'est utilisé pour les fruits en conserve, et les raisons techniques justifiant leur utilisation pour ce produit ne sont donc pas claires.

Union européenne

Annexe portant sur les mangues en conserve

En ce qui concerne les dispositions de la section 4 portant sur les additifs alimentaires, l'Union européenne souhaite réaffirmer son point de vue selon lequel l'utilisation de colorants n'est pas technologiquement justifiée pour les mangues en conserve et pourrait induire les consommateurs en erreur.

Thaïlande

PROJET DE NORME DU CODEX POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE

3.1.2 Autres ingrédients autorisés

Les dispositions actuelles sur les autres ingrédients autorisés énoncées dans les annexes correspondantes et dans la norme du Codex pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009) ne se limitent pas uniquement aux « assaisonnements et autres ingrédients aromatisants ».

Dans un souci de cohérence, la Thaïlande suggère de biffer la phrase « les assaisonnements ou autres ingrédients aromatisants », comme suit:

« ~~Les assaisonnements et les autres ingrédients aromatisants~~ Conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes correspondantes ».

Nouvelle section 3.2.2

L'uniformité du calibre est l'un des critères de qualité énoncés dans les annexes correspondantes. Dans un souci de cohérence, la Thaïlande suggère d'ajouter une nouvelle sous-section sur « l'uniformité du calibre » dans la partie principale de la norme, comme suit:

« (nouveau) 3.2.2 Uniformité du calibre
Conformément aux dispositions pertinentes dans les annexes correspondantes. »

AVANT-PROJET D'ANNEXE I: MANGUES

2.2.3 Texture

Dans un souci de cohérence, l'expression « liquide de couverture » à la deuxième phrase devrait être remplacée par « conditionnement normal » tel que défini dans les directives du Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003). La deuxième phrase se lirait donc comme suit:

« Elles peuvent être plus ou moins tendres, mais elles ne doivent être ni excessivement spongieuses, ni excessivement dures quand elles sont mises en conserve avec un conditionnement normal ~~avec un liquide de couverture~~; elles ne doivent pas être excessivement dures lorsqu'elles sont présentées en conditionnement sans liquide ».

2.2.4 Uniformité du calibre

Il existe une grande variété de mangues cultivées dans les régions tropicales. Nombre d'entre elles produisent des fruits de différents calibres et formes. Cela a causé des difficultés pour obtenir des calibres uniformes et des unités symétriques pour les mangues en moitiés et celles en tranches.

De ce fait, la Thaïlande propose de simplifier cette section qui se lirait comme suit:

« 2.2.4 Uniformité du calibre

Mangues en moitiés et en tranches – La plupart des unités doit présenter un calibre raisonnablement uniforme.

~~2.2.4.1 Moitiés – La plupart des unités doivent présenter un calibre raisonnablement uniforme. Lorsqu'une unité s'est brisée dans le récipient, l'ensemble des fragments est considéré comme une unité.~~

~~2.2.5 Symétrie (moitiés et tranches) – Pas plus de 20 pour cent, en nombre, des unités peuvent être découpées dans un sens différent de celui indiqué (longitudinalement) et, parmi celles-ci, la moitié au maximum peuvent être découpées selon l'axe horizontal ».~~

2.2.6 Définition des défauts

(a) Anomalies

Le mot « etc. » est trop général. Par ailleurs, les causes des anomalies ne sont pas explicitées dans les définitions des « anomalies » aux annexes sur les « poires en conserve » et les « ananas en conserve ».

Par conséquent, pour plus d'uniformité, la Thaïlande suggère de biffer la phrase « dues à des facteurs physiques, pathologiques, à des insectes, etc. ». Ainsi, la définition amendée se lirait comme suit:

« (a) Anomalies – décolorations ou taches superficielles ~~dues à des facteurs physiques, pathologiques, à des insectes, etc.~~, qui présentent un net contraste avec la couleur générale et qui peuvent pénétrer dans la chair. On peut citer notamment les meurtrissures, les croûtes ou les marques brunes ».

(e) Matières végétales étrangères inoffensives

Le terme « étrangères » peut prêter à confusion. En outre, les expressions « matières végétales étrangères inoffensives » et « matières végétales inoffensives » telles que définies dans cette annexe et dans celle relative aux « poires en conserve » ont la même signification. Partant de ce principe, la Thaïlande propose d'aligner la définition des « matières végétales étrangères inoffensives » avec celle, plus concise, des « matières végétales inoffensives ». La définition se lirait comme suit:

« (e) Matières végétales étrangères inoffensives – toute substance végétale (par exemple, mais non exclusivement, feuille ou fragment de feuille, pédoncule ou fragment de pédoncule) qui est sans danger mais qui nuit à l'aspect du produit pédoncules ou tiges et feuilles (ou matières végétales analogues) ».

(f) Marques de parage

À des fins d'uniformité, l'expression « liquide de couverture » dans la première phrase devrait être remplacée par « conditionnement normal » tel que défini dans les directives du Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003). Étant donné que la mangue a une forme incurvée, les unités présentant des marques de parage sont considérées comme des défauts pour les mangues entières et en moitiés mais pas pour les mangues en tranches, conformément aux pratiques commerciales actuelles.

De ce fait, la Thaïlande propose d'amender la première phrase qui se lirait comme suit:

« (f) Marques de parage – la présence de telles marques n'est considérée comme un défaut que dans les cas des conserves de mangues entières et en moitiés et en tranches conditionnées avec un liquide de couverture avec un conditionnement normal ».

2.2.7 Tolérances de défauts

En accord avec notre proposition d'amendement à la section 2.2.6 (e), l'expression « matières étrangères » à la première phrase et dans la première colonne du tableau devrait également être remplacée par « matières végétales inoffensives ».

Les tranches présentant des anomalies étant rares dans la production et leurs tolérances n'étant normalement pas requises dans la pratique commerciale actuelle, la Thaïlande propose de supprimer du tableau le défaut concernant les tranches présentant des anomalies.

Les petites unités tranchées dans le sens de la largeur à partir de l'extrémité du fruit ont une forme similaire à celle des « morceaux » ce qui, dans la pratique commerciale, n'est pas considéré comme des défauts pour les mangues en tranches. Ce sont plutôt des défauts que les mangues entières ou en moitiés ne devraient pas présenter. C'est pourquoi, par souci de clarté, il convient de séparer en deux catégories de défauts avec différents niveaux de tolérances les défauts de la « peau » et ceux des « morceaux ».

Dans le commerce, les « fragments » sont traditionnellement considérés comme des défauts que les mangues entières et en moitiés ne devraient pas présenter.

C'est pourquoi, il conviendrait de les ajouter à la colonne des défauts. La section amendée se lirait donc comme suit:

« Le produit doit être raisonnablement exempt de défauts tels que matières ~~végétales étrangères~~ inoffensives, fragments de noyaux, anomalies et marques de parage, miettes ou brisures, peau, ~~tranches ou morceaux présentant des anomalies~~ morceaux et fragments. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-dessous: ».

Défauts	Conditionnement avec liquide	Conditionnement sans liquide
Peau et tranches ou morceaux <u>présentant des anomalies</u>	pas plus de 6 cm ² au total par 500 g	pas plus de 12 cm ² au total par 500 g
Morceaux (uniquement pour les mangues entières et en moitiés)	<u>non applicable</u>	<u>non applicable</u>
Fragments (uniquement pour les mangues entières et en moitiés)	<u>non applicable</u>	<u>non applicable</u>
Matières étrangères végétales inoffensives	2 fragments par 500 mg	3 fragments par 500 mg

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

En principe, l'utilisation de colorants dans les mangues en conserve par référence à la norme générale sur les additifs alimentaires (NGAA) permet de tenir avec souplesse certaines exigences commerciales spécifiques. Ceci est valable à condition que l'utilisation desdits colorants soit mentionnée clairement sur l'étiquette pour ne pas induire le consommateur en erreur quant à la qualité de la matière première.

De ce fait, la Thaïlande n'a aucune objection à supprimer les crochets, à garder le mot « colorants » et à supprimer la section 3.2 comme suit:

« 3.1 Les antioxydants, [les colorants] et les affermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) à la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)) ou répertoriée dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.

3.2 COLORANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
160a(i),a(iii),e,f	Caroténoïdes	200 mg/kg