



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 3 sur:

L'AVANT-PROJET D'ANNEXES POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE
(projet de norme pour certains fruits en conserve)

présentées par Costa Rica, Égypte, Union européenne, Iran, Kenya, République de Corée et Thaïlande

Costa Rica

Le Costa Rica souhaite, par la présente, exprimer son soutien à ce document que nous avons examiné et sur lequel nous n'avons pas de commentaires.

Égypte

Je souhaite vous informer que l'Égypte approuve l'avant-projet d'annexes susmentionné.

Union européenne

L'Union Européenne et ses États membres (UEEM) soutiennent l'Avant-projet proposé de l'Annexe I pour les poires et souhaitent apporter les commentaires suivants:

Section 3.1

En général, l' UEEM considère que l'utilisation de colorants ne se justifie pas d'un point de vue technologique pour les poires en conserve, car elle pourrait induire les consommateurs en erreur. L'UE ne soutient donc pas la référence aux colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 dans la catégorie alimentaire 04.1.2.4, ou répertoriés au tableau 3 de la NGAA. Toutefois, la norme actuelle sur les poires (CODEX STAN 61-1981) admet l'utilisation de certains colorants pour les « emballages spéciaux à l'occasion des fêtes ». Si cette dérogation est encore valable et nécessaire dans certains pays, l'UE accepte qu'elle soit maintenue dans la norme révisée.

Section 4.1

Le poids égoutté minimal est approprié pour les récipients de plus de 425 ml; toutefois, étant donnée la taille des fruits, ces valeurs sont trop élevées pour les récipients de moins de 425 ml. L' UEEM propose donc un nouveau tableau pour le poids égoutté minimal:

Mode de présentation	Récipients ≤ 425 ml	Récipients > 425 ml
a) Entières	46%	50%
b) Moitiés, quartiers, tranches, morceaux	46%	53%
c) Dés	50%	56%

L' UEEM soutienne l'Avant-projet proposé de l'Annexe II pour les ananas et souhaite apporter les commentaires suivants:

L'ordre des Sections 3 (Poids et mesures) et 4 (Additifs alimentaires) devrait être inversé pour respecter la structure de la norme.

Iran

Les additifs, tels que les agents anti-moussants, aromatisants et colorants, ne sont pas nécessaires pour les ananas et les poires en conserve.

Kenya

Annex I: CANNED PEARS

3 FOOD ADDITIVES

SPECIFIC COMMENT ON CLAUSE 3.1

Le Kenya souhaiterait supprimer le mot « colorant » dans la phrase suivante afin que celle-ci soit formulée ainsi:

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

JUSTIFICATION: Les additifs les plus utilisés pour les poires en conserve sont les agents acidifiants tels que l'acide citrique, qui stabilisent l'acidité du produit mais non sa couleur.

2.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

OBSERVATION PARTICULIÈRE CONCERNANT LA CLAUSE 2.2

Pour des raisons de cohérence, le Kenya propose d'utiliser dans l'annexe sur les poires le format utilisé à la clause 2.2 de l'annexe sur les ananas (annexe 11).

ANNEXE II: ANANAS EN CONSERVE

Le Kenya souhaiterait proposer les observations suivantes:

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES

1.2.5 Lamelles: Portions arquées pouvant présenter des dimensions et/ou des formes irrégulières.

Nous proposons d'établir des fourchettes de dimensions pour les « lamelles », afin de les différencier clairement de la catégorie des « fragments ».

JUSTIFICATION:

Le but est de rendre la catégorie plus spécifique et d'établir clairement la différence avec la catégorie décrite au point 1.2.10 (Fragments).

2.2.4 Secteurs - au maximum, 15% du poids égoutté des ananas peut être constitué de secteurs, devant peser chacun moins des trois quarts du poids moyen des secteurs non parés.

Le Kenya propose la révision de la phrase ci-dessus, car ni son sens ni son application ne sont clairs. Un terme différent, tel que « mal coupé », serait plus approprié pour décrire les segments ou tronçons dont les dimensions et/ou la forme ne sont pas uniformes.

Le Kenya propose d'introduire les catégories suivantes pour caractériser les segments et les tronçons:

(a) Catégorie A (supérieure) ----- 12,5% pour la catégorie A

(b) Catégorie B (moyenne) -----15% pour la catégorie B

Le Kenya propose que les valeurs indiquées ci-dessus concernant les segments et les tronçons soient prises en considération au moment de définir les catégories, à savoir une valeur de 12,5% pour la catégorie A (supérieure) et de 15% pour la catégorie B (moyenne).

2.2.4 Défauts et tolérances

OBSERVATIONS

Le Kenya soutient les dispositions indiquées au tableau concernant les défauts et tolérances

3.0 POIDS ET MESURES

3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

Observations particulières concernant le tableau suivant:

Le Kenya propose d'ajouter un poids égoutté minimal au point (c), et de modifier le point (b) comme suit: Conditionnement solide (pour conditionnement en vrac)

(a) Conditionnement normal	58%
(b) Conditionnement solide (pour conditionnement en vrac)	78%
(c) Conditionnement solide pour boîtes standard	63%

JUSTIFICATION POUR L'AJOUT DU POINT (c) au tableau ci-dessus:

Conformément au point (c) du tableau ci-dessus, le conditionnement solide concerne les ananas en miettes, et notre norme nationale prévoit un poids égoutté nominal (Q_d) pour les miettes d'ananas en conserve représentant 63% de la capacité nominale du récipient.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Les ~~Agents anti-moussants~~ utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.4 Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou répertoriée dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.

OBSERVATION PARTICULIÈRE

Le Kenya propose de supprimer l'expression « agents anti-moussants » de la clause 4.1 car elle induit en erreur. Nous savons que les « agents anti-moussants » ne s'utilisent pas pour les tranches d'ananas car ils ne sont d'aucune utilité.

Nous recommandons de mentionner les agents anti-moussants par rapport à la préparation de jus d'ananas, mais non aux tranches d'ananas en conserve.

République de Corée

(i) Observations générales

La République de Corée soutient la réduction de 4 à 2 classes de poids égoutté minimal pour les ananas en conserve.

Tableau. Révision du poids minimal égoutté de produit

< STAN 42-1981 >		<Avant-projets d'annexes pour les ananas en conserve>	
Tous modes de présentations, sauf fruits entiers ou miettes	58%	(a) Conditionnement normal	58%
Conditionnement normal	63%	(b) Conditionnement solide	78%
Conditionnement lourd	73%		
Conditionnement solide	78%		

Toutefois, la République de Corée recommande que le CCPFV du Codex revise le poids égoutté minimal étant donné le poids minimum de produits qui sont distribués par les États membres du CODEX.

(ii) Observations particulières

ANNEXE I. ANANAS, ANNEXE II. POIRES

Commentaire 1: Nous recommandons que le poids égoutté minimal soit révisé en tenant compte des données résultant de l'observation du poids égoutté minimal de produits en conserve (ananas, poires) distribués par les États membres du Codex.

Argument 1: Nous avons analysé le poids égoutté minimal de 80 confectons d'ananas en conserve (conditionnement normal) distribués en République de Corée conformément à l'AOAC 968.30 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités).

Sur la base de ce que nous avons été en mesure d'observer, les valeurs relatives au poids égoutté minimal varient de 54 à 66%. Par conséquent, la République de Corée estime que le poids égoutté minimal figurant dans les avant-projets d'annexes proposés pour les ananas en conserve n'est pas approprié et devrait faire l'objet d'une révision en tenant compte des données résultant des observations dans les États membre du Codex.

ANNEXE II: ANANAS

Commentaire 2: Ajouter un « s » au point (b) conditionnement solide

3. Poids et mesures

3.1. Poids égoutté minimal

(a) Conditionnement normal	58%
(b) Conditionnements <u>solides</u>	78%

*Le texte à ajouter est souligné.

Argument 2: Faute de frappe.

Thaïlande

ANNEXE I: POIRES

La Thaïlande a le plaisir de soumettre les commentaires suivants:

2.2.1 Couleur, saveur et texture

Dans la mesure où il n'y a aucune disposition relative à la texture énoncée dans cette section, la Thaïlande suggère de biffer du titre les mots « et texture ». Le titre se lirait comme suit:

« 2.2.1 Couleur et saveur ~~et texture~~ »

2.2.4 Tolérances des défauts

Colonne des défauts: (d) Matières végétales inoffensives, (i)

Les tolérances pour les pépins (sauf pour les « poires entières – non évidées ») sont indiquées aux deux sections (d): (i) et (f). La Thaïlande recommande de biffer la phrase « et pépins (sauf pour les « poires entières – non évidées ») au (d): (i).

Colonne des limites maximales: (f) dernière ligne

Pour plus de clarté, il faut rajouter le mot « unités » dans la colonne des limites maximales relatives aux pépins.

Par conséquent, une fois révisées, les phrases du tableau concernées se liraient comme suit:

Défauts		Limites maximales
(d) Matières végétales inoffensives	(i) Pédoncules ou tiges (modes de présentation dans lesquels le pédoncule est habituellement enlevé) et pépins (sauf modes de présentation « non évidées »).	3 unités par 3 kg du contenu total.
	(ii) Feuilles (ou matières végétales analogues)	
(f) Pépins (en moyenne) - sauf pour les modes de présentation « entières – non évidées ».		8 <u>unités</u> par kg du contenu total.

ANNEXE II: ANANAS

2.2.4 Tolérances de défauts

Il semble y avoir une erreur de rédaction dans l'intitulé de la dernière colonne « malformations ou unités malformées ». En outre, le défaut relatif aux « unités fragmentées » n'a pas encore été ajouté à ce tableau. La Thaïlande recommande donc un amendement rédactionnel à l'intitulé qui se lirait comme suit:

Modes de présentation	Unités excessivement parées	Malformations ou unités malformées <u>unités fragmentées</u>
-----------------------	-----------------------------	---

3. POIDS ET MESURES

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Il est nécessaire de changer la numérotation de ces deux sections pour respecter l'ordre des sections correspondantes dans la partie principale du projet de norme pour certains fruits en conserve:

«~~4.~~ 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

~~3.~~ 4. POIDS ET MESURES »