

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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 14/27/8

Août 2014

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

Vingt-septième session

Philadelphie, Pennsylvanie, États-Unis d'Amérique

8 - 12 septembre 2014

MÉTHODES D'ANALYSE POUR LES FRUITS EN CONSERVE ET LES LÉGUMES SURGELÉS

(Préparé par le Groupe de travail électronique présidé
par les États-Unis d'Amérique)

Généralités / Introduction

1. La vingt-cinquième session du Comité sur les fruits et légumes traités (octobre 2010), statuant sur le rapport du groupe de travail du CCPFV chargé des priorités, a amorcé la révision de dix normes Codex portant sur les légumes surgelés et trois normes Codex pour les fruits en conserve. Les travaux de révision des normes pour les légumes surgelés ont été confiés à un groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis, alors qu'un groupe de travail dirigé par Cuba a été chargé de la révision des normes portant sur les fruits en conserve. Dans les deux cas, les groupes de travail ont adopté l'approche horizontale pour aborder la révision des normes. Les normes révisées ont été renommées « pour certains légumes surgelés » et « pour certains fruits en conserve ».¹ La trente-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius est convenue d'accueillir la proposition du CCPFV et de procéder à la révision de ces normes.

2. Afin d'accélérer la révision des normes pour certains fruits en conserve et pour certains légumes surgelés, la vingt-sixième session du CCPFV (octobre 2012) a constitué un groupe de travail électronique chargé des méthodes d'analyse et d'échantillonnage². Ce GT-é dirigé par les États-Unis a entrepris la révision des méthodes d'analyse et d'échantillonnage liées aux normes en cours d'élaboration/révision soumises à la considération de la vingt-septième session du Comité.

3. À l'heure actuelle, onze normes portant sur les légumes surgelés ont été regroupées en une unique norme, et trois normes individuelles portant sur les fruits en conserve ont aussi été regroupées. Dans les deux cas, les projets de normes suivent le même format latéral: (i) disposition générale - comprenant les critères communs à tous les produits normés et (ii) annexes individuelles - comprenant les critères spécifiques basés sur les caractéristiques uniques de chaque produit. Chacune des « annexes », c'est-à-dire chacune des normes actuelles, comprend déjà une section concernant l'analyse et l'échantillonnage. Toutefois, ces dispositions doivent être revues lors du processus de révision. Afin de faciliter la révision, les normes du Codex existantes sont énumérées ci-dessous.³

4. Deux tableaux présentant les méthodes reconnues d'analyse et d'échantillonnage ont été transmis, l'un portant sur certains légumes surgelés (tableau 1), l'autre sur certains fruits en conserve (tableau 2).

Certains légumes surgelés:

Brocoli	(CODEX STAN 110-1981)
Choux de Bruxelles	(CODEX STAN 112-1981)
Carottes	(CODEX STAN 140-1983)
Choux-fleurs	(CODEX STAN 111-1981)
Maïs en épi	(CODEX STAN 133-1981)
Pommes de terre frites	(CODEX STAN 114-1981)
Haricots verts et haricots beurre	(CODEX STAN 113-1981)
Poireaux	(CODEX STAN 104-1981)
Petits pois	(CODEX STAN 41-1981)
Épinards	(CODEX STAN 77-1981)
Maïs en grains entiers	(CODEX STAN 132-1981)

¹ REP11/PFV, para 117.

² REP13/PFV, paras 51 et 85.

³ REP11/CAC, Annexe VI.

Certains fruits en conserve:

Poires	(CODEX STAN 61-1981)
Ananas	(CODEX STAN 42-1981)
Mangues	(CODEX STAN 159-1987)

5. Les membres et observateurs du Codex sont invités à examiner les tableaux 1 et 2, et à signaler au CCPFV si les méthodes indiquées sont pertinentes ou si d'autres méthodes plus appropriées pourraient être recommandées en complément ou à la place des méthodes énumérées aux tableaux. En particulier, pour ce qui est des méthodes recommandées du Codex (CAC/RM), les membres et observateurs du Codex sont invités à proposer des méthodes alternatives validées développées par des organisations internationales reconnues (telles que l'AOAC, ISO, l'IUPAC etc.), suite aux indications de la vingtième session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, selon lesquelles les comités des produits devraient envisager de remplacer les méthodes Codex d'analyse recommandées (CAC/RM) par d'autres méthodes plus modernes selon les cas, et de remplacer la numérotation du CAC/RM par la numérotation utilisée dans la littérature de référence, lorsque c'est possible.⁴

6. Il est à remarquer que la publication des volumes du Codex Alimentarius, y compris le Volume 13 portant sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, a été interrompue, et ce volume n'est donc plus disponible. Ainsi, si ces méthodes recommandées du Codex sont encore pertinentes, leur description devrait figurer dans la norme et le CCMAS devrait en être informé. À l'inverse, si ces méthodes recommandées du Codex ne sont plus pertinentes et peuvent être remplacées par des méthodes d'analyse plus modernes et validées internationalement, le CCMAS devrait en recommander la révocation.

7. Lors de l'examen des méthodes d'analyse énumérées aux tableaux 1 et 2, le Comité devrait tenir compte tout particulièrement des *Critères généraux régissant le choix des méthodes d'analyse*, définis dans la section relative aux *Principes pour l'élaboration des méthodes d'analyse du Codex*, dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius.⁵ Le Comité est aussi invité à tenir compte des *Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales (Méthodes d'analyse et d'échantillonnage)* et toute autre section pertinente du Manuel de procédure portant sur le choix des méthodes d'analyse et d'échantillonnage en conformité avec les dispositions contenues dans les normes du Codex.⁵

8. Il est à remarquer aussi que, lorsque la norme prévoit certaines exigences en matière de spécifications ou d'étiquetage, il est nécessaire de recommander une méthode pour la disposition. Toutefois, lorsqu'aucune exigence en matière de spécifications ou d'étiquetage n'est prévue, il n'est pas nécessaire de choisir une méthode d'analyse.

9. Les membres et observateurs du Codex sont invités à indiquer au CCPFV s'il leur paraît approprié de faire référence à un plan d'échantillonnage avec un NQA de 6,5 pour les dispositions relatives à la composition et à la qualité des légumes surgelés. Il est à remarquer que ces plans d'échantillonnage s'appliquent généralement aux fruits en conserve et aux légumes en conserve et à la noix de coco desséchée.

⁴ ALINORM 97/23, para 52.

⁵ Section II, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius.

Tableau 1 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour certains légumes surgelés

NORME DU PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODES ACTUELLES / PRINCIPES / TYPES	MÉTHODES PROPOSÉES / PRINCIPES / TYPES
Brocoli	Poids net	CAC/RM 34-1970 Pesée / l	AOAC 963.26 Pesée / l
Choux de Bruxelles	Poids net	CAC/RM 34-1970 Pesée / l	AOAC 963.26 Pesée / l
Carottes	Poids net	CAC/RM 34-1970 Pesée / l	AOAC 963.26 Pesée / l
Carottes (entières uniquement)	Impuretés minérales	CAC/RM 54-1974 Flottation et sédimentation / l	AOAC 971.33 Gravimétrie / l
Chou-fleur	Poids net	CAC/RM 34-1970 Pesée / l	AOAC 963.26 Pesée / l
Maïs en épi	Poids net	CAC/RM 34-1970 Pesée / l	AOAC 963.26 Pesée / l
Maïs en épi	Solides insolubles dans l'alcool	CAC/RM 35-1970 Gravimétrie / l	AOAC 971.29 Gravimétrie / l
Maïs en épi	Solides solubles	ISO 2173:2003 ou AOAC 932.12 Réfractométrie	ISO 2173:2003 ou AOAC 932.12 Réfractométrie
Pommes de terre frites	Poids net	CAC/RM 34-1970 Pesée / l	AOAC 963.26 Pesée / l
Pommes de terre frites	Teneur en eau	AOAC 984.25 Gravimétrie / Four à convection / l	Aucun
Pommes de terre frites	Acides gras libres	[Non spécifié]	
Haricots verts et haricots beurre	Poids net	CAC/RM 34-1970 Pesée / l	AOAC 963.26 Pesée / l
Haricots verts et haricots beurre	Fils durs	CAC/RM 39-1970 Traction / l	Aucun
Poireaux	Poids net	CAC/RM 34-1970 Pesée / l	AOAC 963.26 Pesée / l
Poireaux	Impuretés minérales	CAC/RM 54-1974 Flottation et sédimentation / l	

NORME DU PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODES ACTUELLES / PRINCIPES / TYPES	MÉTHODES PROPOSÉES / PRINCIPES / TYPES
Petits pois	Poids net	CAC/RM 34-1970 Pesage / l	AOAC 963.26 Pesage / l
Petits pois	Solides insolubles dans l'alcool	CAC/RM 35-1970 Gravimétrie / l	AOAC 971.29 Gravimétrie / l
Épinards	Poids net	CAC/RM 34-1970 Pesée / l	AOAC 963.26 Pesée / l
Épinards	Résidu sec exempt de sel	Méthode décrite dans la norme Pesée / l	
Épinards	Impuretés minérales	CAC/RM 54-1974 Flottation et sédimentation / l	AOAC 971.33 Gravimétrie / l
Maïs en grains entiers	Poids net	CAC/RM 34-1970 Pesée / l	AOAC 963.26 Pesée / l
Maïs en grains entiers	Solides insolubles dans l'alcool	CAC/RM 35-1970 Gravimétrie / l	AOAC 971.29 Gravimétrie / l
Maïs en grains entiers	Solides solubles	ISO 2173:2003 ou AOAC 932.12 Réfractométrie / l	ISO 2173:2003 ou AOAC 932.12 Réfractométrie / l

Tableau 2 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour certains fruits en conserve

NORME DU PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODES	PRINCIPE	TYPE
Poires	Poids égoutté	AOAC 968.30 (Méthode générale du Codex)	Tamissage	I
Poires	Remplissage des récipients	ISO 90.1:1999 (récipients en métal)	Pesée	I
Poires	Solides solubles	ISO 2173:2003 ou AOAC 932.12	Réfractométrie	I
Ananas	Poids égoutté	AOAC 968.30 (Méthode générale du Codex)	Tamissage	I
Ananas	Remplissage des récipients	ISO 90.1:1999 (récipients en métal)	Pesée	I
Ananas	Solides solubles	ISO 2173:2003 ou AOAC 932.12	Réfractométrie	I
Ananas	Plomb (Pb)	AOAC 972.25 (Méthode générale du Codex)	Spectrométrie d'absorption atomique (AAS) (Mode flamme)	II
Ananas	Étain (Sn)	AOAC 980.19 (Méthode générale du Codex)	Spectrométrie d'absorption atomique (AAS) (Mode flamme)	II
Mangues	Poids égoutté	AOAC 968.30 (Méthode générale du Codex)	Tamissage	I
Mangues	Remplissage des récipients	ISO 90.1:1999 (récipients en métal)	Pesée	I
Mangues	Solides solubles	ISO 2173:2003 ou AOAC 932.12	Réfractométrie	I
Mangues	Plomb (Pb)	AOAC 972.25 (Méthode générale du Codex)	Spectrométrie d'absorption atomique (AAS) (Mode flamme)	II
Mangues	Étain (Sn)	AOAC 980.19 (Méthode générale du Codex)	Spectrométrie d'absorption atomique (AAS) (Mode flamme)	II

LISTE DES PARTICIPANTS**PRÉSIDENT****Richard Peterson**

Specialty Crops Inspection Division
 Agricultural Marketing Service
 United States Department of Agriculture
 1400 Independence Ave SW
 Washington DC, 20250-0247
richard.peterson@ams.usda.gov
 Phone: (202) 260-8158

ARGENTINE

Gabriela Catalani
 Argentina's Codex Contact Point:
 E-mail: gcatal@minagri.gob.ar
codex@minagri.gob.ar

FRANCE

Mrs Brigitte POUYET
 Ministry of economics
 E-mail: brigitte.pouyet@dgccrf.finances.gouv.fr

Mrs Sonia LITMAN
 Stakeholder food industry
 E-mail: slitman@adepale.org

Mrs Marion BESNARD
 Stakeholder food industry
 E-mail: mbesnard@adepale.org

Mrs Delphine JAYOT
 Stakeholder food industry
 E-mail: djayot@adepale.org

GHANA

Mrs. Faustina Atupra
 Senior Regulatory Officer
 Ag. Head, Food Enforcement Department
 Food and Drugs Authority
 Ghana
 Cell: +233 244 773895
 E-mail: faustinaatupra@yahoo.com
 CC: Codex Contact Point
 Ghana Standards Authority
 P. O. Box MB 245
 Accra, Ghana
 Tel: +233 244 381351
 Email: codex@gsa.gov.gh

INDE

Dr. Manisha Narayan
 Assistant Director (IEC)
 Food Safety and Standards Authority of India
 Tel: 09415524243
 E-mail: k.drmanisha@gmail.com

LITHUANIA

Agnė Gudaitytė
 Chief specialist
 Food industry division
 Department of Agricultural Production and Food Industry Ministry of
 Agriculture of the Republic of Lithuania Ph. No. +370 5 239 1171
 E-mail: Agne.Gudaityte@zum.lt

MEXIQUE

Pamela Suárez Brito
 Gerente de Asuntos Internacionales en Inocuidad Alimentaria
 Dirección Ejecutiva de Operación Internacional
 Comisión Federal para la Protección contra
 Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)
 Monterrey No.33 piso 5 Col. Roma
 CP. 06700
 Tel: +55 50 80 52 13 89
 E-mail: psuarez@cofepris.gob.mx

Irma Rossana Sánchez Delgado
 Verificador / Dictaminador
 Dirección Ejecutiva de Operación Internacional
 Comisión Federal para la Protección contra
 Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)
 Monterrey No.33 piso 5 Col. Roma
 CP. 06700
 Tel: 55 50 80 52 1141
 E-mail: irsanchez@cofepris.gob.mx

RÉPUBLIQUE DE CORÉE

Moo-Hyeog Im
 Deputy director
 Food Safety Policy Coordination Division, MFDS
 E-mail: imh0119@korea.kr

Youn-jeong, Shim
Codex Researcher
General Food management division, MFDS
E-mail: maysarah@korea.kr

SERBIE

Aleksandra Tepić
Fruit and Vegetable Processing
Department for Food Preservation Technologies
Faculty of Technology
University of Novi Sad
Bul. cara Lazara 1
21000 Novi Sad, Serbia
Email: tepic@uns.ac.rs

SURINAME

Maria Teresa Martin Tapia
Head of area
Agri-food laboratory
Ministry of Agriculture, Food and Environment
E-mail: mtmarin@magrama.es

URUGUAY

Mariana Rodriguez Latu
E-mail: marodrig@latu.org.uy
CC: codex@latu.org.uy

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Dorian LaFond
International Standards Coordinator
AMS Fruit and Vegetable Programs
1400 Independence Ave. SW
Washington DC 20250
Tel. 202-690-4944
Cell: 202-577-5583
Fax: 202-720-0016
Email: Dorian.lafond@ams.usda.gov