



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 en réponse à la lettre circulaire CL 2014/18-PFV sur les
MILIEUX DE COUVERTURE DES LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS

Présenté par:

le Brésil, le Costa Rica, l'Égypte, l'Union européenne, la Thaïlande

Brésil

En ce qui concerne la demande présentée par la lettre circulaire, le Brésil souhaite soutenir la proposition d'aligner les milieux de couverture des légumes marinés fermentés sur les dispositions portant sur les milieux de couverture des légumes en conserve, ainsi que celle de fusionner les dispositions concernant les autres ingrédients autorisés avec les dispositions concernant les milieux de couverture, tel qu'il est spécifié à l'ANNEXE II.

En examinant les spécificités des produits marinés fermentés, nous considérons que les similitudes entre cette norme et la norme Codex pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009) ne laissent pas entrevoir une insertion inconditionnelle de la section 3.1.3 de la norme CODEX STAN 297-2009.

En ce sens, l'ANNEXE II englobe les modifications qui sont nécessaires pour intégrer le consensus général exprimé dans les dispositions sur les milieux de couverture de la norme CODEX STAN 297-2009 et de la norme du Codex pour les fruits et légumes marinés fermentés.

Costa Rica

Le Costa Rica a examiné le document et n'a aucun commentaire à apporter. Nous soutenons donc le document.

Égypte

Je souhaiterais vous informer que l'Égypte soutient l'Annexe 1 où la définition 3.1.2.2(a) précise la composition des ingrédients de base (eau, huile et vinaigre) qui respecte la définition des milieux de couverture (3.1.2). Les autres ingrédients détaillés au point 3.1.3 peuvent être considérés comme « d'autres ingrédients autorisés » et ne figurent pas sur la liste des milieux de couverture qui contient les ingrédients habituellement ajoutés en dehors des milieux de couverture.

Union européenne

L'Union européenne et ses États membres soutiennent, en principe, l'approche proposée à l'Annexe II de la lettre circulaire CL 2014/18-PFV pour les dispositions relatives aux milieux de couverture des fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007) en y apportant certaines modifications:

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination « fruits et légumes marinés fermentés » désigne le produit:

(d) conditionné avec ou sans liquide de couverture approprié (~~par ex. huile, saumure ou en milieu acide tel que du vinaigre~~) *[superflu, ces ingrédients étant maintenant énumérés au point 3.1.2.2 b]* tel que spécifié dans la section 3.1.2, avec des ingrédients convenant au type et à la variété du fruit et légume mariné fermenté, pour assurer un pH équilibré inférieur à 4,6.

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

Fruits et légumes et liquide de couverture si convenant au produit, tels que définis aux sections 2.1(a), 2.1(d) et 3.1.2 en combinaison avec un ou plusieurs des autres ingrédients autorisés énumérés à la section 3.1.3.

3.1.2 Milieux de couverture

3.1.2.1 Conformément aux Directives du Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003)

3.1.2.2 Conformément aux dispositions ci-dessous pour les milieux de couverture des légumes en conserve:

(a) Ingrédients de base

Eau et, le cas échéant, sel, huile ou en milieu acide tel que du vinaigre. *[superflu, ces ingrédients étant énumérés au point 3.1.2.2 b]*

(b) Autres ingrédients autorisés

Les milieux de couverture des légumes marinés fermentés peuvent contenir des ingrédients conformes aux dispositions relatives à l'étiquetage de la section 8 et peuvent contenir, mais sans s'y limiter:

- (1) denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, telles que sucres (y compris les sirops) et le miel, tels que définis dans les Normes Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999) et le miel (CODEX STAN 12-1981) respectivement, ou des jus et/ou des nectars de fruits tels qu'ils sont définis par la norme générale pour les jus et les nectars de fruits (CODEX STAN 247-2005) et;
- (2) herbes culinaires, épices ou leurs extraits, assaisonnements (conformément aux normes du Codex pertinentes pour les épices et les herbes culinaires);
- (3) vinaigre;
- (4) huile (conformément aux normes du Codex pertinentes pour les huiles végétales);
- (5) purée de tomates (conformément à la norme Codex pour les concentrés de tomates traités CODEX STAN 57-1981);
- ~~(6) céréales (conformément aux normes Codex pertinentes pour les céréales);~~
- ~~(7) fruits séchés (conformément aux normes Codex pertinentes pour les fruits séchés);~~
- ~~(86) extrait de malt;~~
- ~~(9) fruits à coque (conformément aux normes Codex pertinentes pour les produits séchés);~~
- ~~(10) légumineuses (conformément aux normes Codex pertinentes pour les légumineuses);~~
- (147) sauce (par exemple, sauce de poisson)
- (128) sauce de soja;
- (139) autres ingrédients appropriés.

3.1.3 Autres ingrédients autorisés

- (1) céréales (conformément aux normes du Codex pertinentes pour les céréales);
- (2) fruits séchés (conformément aux normes Codex pertinentes pour les fruits séchés);
- (3) fruits à coque (conformément aux normes Codex pertinentes pour les produits séchés);
- (4) légumineuses (conformément aux normes Codex pertinentes pour les légumineuses);
- (5) autres ingrédients appropriés.

[ces ingrédients ne peuvent être considérés comme des milieux de couverture]

8. ÉTIQUETAGE

8.2.3 Le nom du produit devra indiquer le milieu de couverture utilisé tel qu'il est indiqué à la section 2.1(d).

En ce qui concerne la question au paragraphe 7 de la lettre circulaire CL 2014/18-PFV portant sur les additifs alimentaires conférant une saveur sucrée dans les milieux de couverture, l'Union européenne et ses États membres considèrent que ceux-ci devraient être énumérés dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant à la section 4 de la norme lorsque leur utilisation est technologiquement justifiée.

Thaïlande

Nous sommes de l'avis que des dispositions spécifiques portant sur les milieux de couverture des légumes marinés fermentés devraient être élaborées pour la norme pour les fruits et légumes marinés fermentés. Notre préférence, en ce qui a trait aux milieux de couverture, serait que les dispositions concernant les milieux de couverture des légumes marinés fermentés soient alignées sur celles concernant les milieux de couverture des légumes en conserve, en incluant d'autres ingrédients autorisés pour l'élaboration des milieux de couverture, tel qu'il est proposé à l'Annexe II. Toutefois, la section 3.1.2.2 (a) pourrait être éliminée et la liste des ingrédients de base devrait être intégrée à la section 2.1 (a).

Sur la base de cette proposition, il n'est pas nécessaire de retenir l'intitulé (b) « Autres ingrédients autorisés », afin d'éviter toute confusion avec les « Autres ingrédients autorisés » de la section 3.1.3.

La section 3.1.2.2 serait donc modifiée comme suit:

« 3.1.2.2 Conformément aux dispositions ci-dessous pour les milieux de couverture des légumes en conserve:

(a) Ingrédients de base

Eau et, le cas échéant, sel, huile ou en milieu acide tel que du vinaigre

(b) Autres ingrédients autorisés

Les milieux de couverture ~~des légumes marinés fermentés~~ peuvent contenir des ingrédients conformes aux dispositions de la section 8 et peuvent contenir, mais sans s'y limiter:

(1).....

(2)..... »