

## 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

CX 5/95.2

CL 2014/18-PFV

Juin 2014

**AUX:** - Points de contact du Codex  
- Organisations internationales intéressées

**DU:** Secrétariat,  
Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

**OBJET:** **DEMANDE D'OBSERVATIONS ET INFORMATION SUR LES MILIEUX DE COUVERTURE POUR LES LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS**

**DATE LIMITE:** **31 juillet 2014**

**OBSERVATIONS:** À adresser au:  
Secrétariat  
Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome (Italie)  
Courriel: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)

## GÉNÉRALITÉS

### Fruits et légumes marinés fermentés – milieux de couverture pour les légumes marinés fermentés

1. La 25<sup>e</sup> session du Comité sur les fruits et légumes traités (octobre 2010) a noté que les dispositions relatives aux milieux de couverture des fruits marinés fermentés conformes aux directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003). Toutefois, compte tenu de l'interruption des travaux sur les Directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve en raison de l'inclusion de dispositions spécifiques pour les milieux, dans la norme pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009), le CCPFV est convenu de demander des observations sur le fait de savoir si des dispositions spécifiques pour les milieux de légumes marinés fermentés devraient être élaborées pour la norme pour les fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007) ou si les dispositions pour les milieux tels qu'ils sont dans la section 3.1.3 de la Norme pour certains légumes en conserve pourraient s'appliquer<sup>1</sup>.

2. La 26<sup>e</sup> session du CCPFV (octobre 2012) a noté que les observations soumises, en réponse à la CL 2010/52-PFV, soutenaient les dispositions sur les milieux de couverture pour les légumes en conserve comme appropriées pour les légumes marinés fermentés. Toutefois, compte tenu des contraintes de temps, il n'a pas été possible de discuter de ces propositions afin de faire une recommandation pour adoption par la Commission, comme une modification corrélative à la norme pour les fruits et légumes marinés fermentés.

3. Dans cette perspective, le Comité est convenu de demander des observations sur les milieux de couverture pour les légumes marinés fermentés sur la base des dispositions pour les milieux de couverture pour les légumes en conserve et des commentaires soumis en réponse au document CL 2010/52-PFV, pour examen par la 27<sup>e</sup> session du CCPFV.<sup>2</sup>

4. Les propositions sur la base des remarques susmentionnées et considérations par le Secrétariat du Codex sont présentées dans les annexes I et II et expliquées ci-dessous.

<sup>1</sup> REP11/PFV, par 122.

<sup>2</sup> REP12/PFV, par 129-132.

**Annexe I - Alignement des dispositions pour les milieux de couverture pour les légumes marinés fermentés avec les dispositions relatives aux milieux de couverture pour les légumes en conserve**

5. À la suite de l'abandon des directives pour les milieux de couverture pour les légumes en conserve, le CCPFV pourrait décider que les dispositions relatives aux milieux de couverture pour les légumes en conserve sont applicables aux légumes marinés fermentés. Par conséquent, les dispositions pour les milieux de couverture dans la section 3.1.3 de la Norme pour certains légumes en conserve peuvent être inclus dans la section 3.1.2 de la Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés. En outre, les dispositions en matière d'étiquetage doivent également être ajustées selon les dispositions de la section 8.2.3 de la Norme pour certains légumes en conserve, qui seront également compatibles avec les dispositions de la section 2.1 (d) de la Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés (voir Annexe I).

6. Il convient toutefois de noter que les légumes en conserve visés par la norme pour certains légumes en conserve sont ceux principalement conditionnée dans les milieux de couverture en eau et en sel (saumure), auxquels d'autres ingrédients peuvent être ajoutés, comme indiqué à la section 3.1.3.2 de la présente norme. La norme pour les fruits et légumes marinés fermentés indique à la section 2.1 (d) qu'ils pourraient être conditionnés par le milieu de couverture qui pourrait être, par exemple la saumure, l'huile ou en milieu acide comme le vinaigre. Ce fait se reflète dans l'annexe I, mais le Comité doit déterminer si d'autres ingrédients autorisés appropriés à la saumure (légumes en conserve) sont également applicables, lorsque les autres milieux de couverture tels que l'huile ou le vinaigre (fruits et légumes marinés) sont utilisés.

7. Un commentaire présenté à la 26<sup>e</sup> session du CCPFV a soulevé la question de l'addition des édulcorants, en cherchant des condiments similaires disponibles sur le marché. À cet égard, il est à noter que la norme pour les fruits et légumes marinés fermentés contient des dispositions pour certains édulcorants dans la section 4.9 (additifs alimentaires) où ces produits sont généralement répertoriés ou se réfèrent à la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA). Le Secrétariat du Codex note que si les édulcorants sont ajoutés au produit en tant que partie de la composition du milieu de couverture, ils peuvent encore être répertoriés dans la section sur les additifs alimentaires pour la cohérence avec l'approche adoptée dans les normes de produits du Codex dans lesquels les additifs ne sont pas répertoriés comme ingrédients, mais une section spéciale leur est consacrée. Le Comité est invité à examiner cette question.

**Annexe II - Alignement des dispositions de milieux de couverture pour les légumes marinés fermentés sur les dispositions relatives aux milieux pour les légumes en conserve, y compris l'inclusion d'autres ingrédients autorisés dans le cadre de la formulation du milieu de couverture**

8. Un autre commentaire soumis à la 26<sup>e</sup> session du CCPFV fait référence à la combinaison de provisions pour d'autres ingrédients autorisés (section 3.1.3, la norme pour les fruits et légumes marinés fermentés) et les provisions pour les milieux de couverture des légumes en conserve (section 3.1.3, la norme pour certains légumes en conserve). Suite à cette proposition, la référence aux Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve pourrait être retirée parce que des jus de fruits concentrés ou non, des denrées alimentaires conférant une saveur sucrée comme les sucres (y compris les sirops) et le miel sont déjà inscrites à la fois dans la norme pour les fruits et légumes marinés fermentés et dans les lignes directrices. Par souci de cohérence avec les lignes directrices, les nectars doivent également être inclus dans les autres ingrédients autorisés ou dans la composition du milieu de couverture de la norme pour les fruits et légumes marinés fermentés.

9. Le Secrétariat du Codex note que si tout ou partie des produits énumérés en tant qu'autres ingrédients dans la section 3.1.3 de la norme pour les fruits et légumes marinés fermentés sont ajoutés dans le cadre de la formulation du milieu de couverture, il pourrait être utile de réorganiser les sections 3.1.2 (milieux de couverture) et 3.1.3 (d'autres ingrédients autorisés) dans la présente norme, comme indiqué à l'annexe II. Si l'ajout de sucres, sirops, miel, jus de fruits et/ou de nectars est répertorié comme d'autres ingrédients autorisés ou dans le cadre de la composition du milieu de couverture, il est encore nécessaire de faire référence aux Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve si elle n'est pas dans la section 3 (autre composition et les facteurs de qualité), puis dans la section de l'étiquetage (article 8) pour définir le type de sirop, étant donné que les lignes directrices fournissent des informations pertinentes à la composition essentielle et également l'étiquetage.

10. D'autres normes qui dispositions pour les milieux de couverture comme les fruits à noyaux en conserve, les agrumes en conserve, les poires en conserve et les ananas en conserve font encore une différence entre les milieux de couverture et d'autres ingrédients autorisés puisque dans ces produits, d'autres ingrédients peuvent être ajoutés séparément, suivant les caractéristiques propres à leur élaboration. Dans ces normes cependant, la référence aux sucres, miel, sirops, jus de fruits et / ou de nectars n'est pas répertorié comme d'autres ingrédients autorisés, car ils font partie de la formulation des milieux de couverture figurant dans les Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve. Cette approche a été adoptée dans la proposition alternative, à l'annexe II.

11. Pour les légumes en conserve, comme certains légumes en conserve ou les tomates en conserve, étant donné qu'il n'y a pas de lignes directrices générales pour les milieux de couverture, les provisions pour d'autres ingrédients autorisés et les milieux de couverture sont indiquées séparément, cela pouvant suivre les caractéristiques propres à l'élaboration de ces produits où tous les ingrédients qui pourraient être ajoutés peuvent faire partie de la formulation du milieu de couverture. La norme pour les pousses de bambou (CODEX STAN 241-2007) indique toutefois que les ingrédients, en plus de pousses de bambou, font normalement partie de la formulation des milieux de couverture et donc les autres ingrédients autorisés se rapportent aux milieux de couverture, ce qui peut être le cas des légumes marinés fermentés et reflété dans la proposition alternative, à l'annexe II.

#### **DEMANDE D'OBSERVATIONS**

12. Les membres du Codex et les organisations internationales intéressées qui souhaitent formuler des observations sur les dispositions pour les milieux de couverture pour les légumes marinés fermentés sont invités à examiner les propositions contenues dans les annexes I et II à la lumière des informations, observations et examen effectués dans les paragraphes ci-dessus, y compris toutes les autres propositions qui pourraient aider le Comité dans la résolution de cette question afin que la norme pour les fruits et légumes marinés fermentés puisse être corrigée en vue de l'interruption de travail sur les directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve.

**ANNEXE I****PROPOSITION POUR ALIGNER LES MILIEUX DE COUVERTURE POUR LES LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS SUR LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX MILIEUX DE COUVERTURES POUR LES LÉGUMES EN CONSERVE****NORME CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS (CODEX STAN 260-2007)****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 exemple huile, saumure ou en milieu acide tel que du vinaigre) 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**

Pour les fruits marinés fermentés, conformément aux Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003).

Pour les légumes marinés fermentés, en conformité avec les dispositions suivantes:

**(a) Ingrédients de base**

Eau, éventuellement avec l'ajout de sel, ou huile ou milieu acide tel que du vinaigre.

**(b) Autres ingrédients autorisés**

Les milieux de couverture peuvent contenir des ingrédients visés par les exigences d'étiquetage de la section 8 et peuvent inclure, sans se limiter à ceux-ci, les ingrédients suivants:

- (1) des denrées alimentaires conférant une saveur sucrée comme les sucres (y compris les sirops), tels que définis dans la Norme pour les sucres (CODEX STAN 212-1999), le miel tel que défini dans la Norme pour le miel (CODEX STAN 12-1981) ou des jus et/ou nectars tels que définis dans la Norme générales pour les jus et les nectars de fruits (CODEX STAN 247-2005);
- (2) plantes aromatiques, épices ou leurs essences, assaisonnements (en conformité avec les normes pertinentes du Codex pour les épices ou les herbes culinaires);
- (3) vinaigre;
- (4) huile (en conformité avec les normes pertinentes du Codex pour les huiles végétales);
- (5) purée de tomate (en conformité avec la norme pour les concentrés de tomate traités CODEX STAN 57-1981);
- (6) d'autres ingrédients, le cas échéant.

**3.1.3 Autres ingrédients autorisés**

- (1) céréales (conformément aux normes pertinentes du Codex pour les céréales);
- (2) fruits séchés (conformément aux normes pertinentes du Codex pour les fruits séchés);
- (3) extrait de malt;
- (4) fruits à coque (conformément aux normes pertinentes du Codex pour les produits secs);
- (5) légumineuses (conformément aux normes pertinentes du Codex pour les légumineuses);
- (6) sauce (par exemple la sauce de poisson);
- (7) sauce de soja;
- (8) d'autres ingrédients, le cas échéant.

**8. ÉTIQUETAGE**

8.2.3 Le nom du produit doit comprendre une indication relative au milieu de couverture, telle que décrit dans la section 2.1 (d).

**ANNEXE II****PROPOSITION POUR ALIGNER LES MILIEUX DE COUVERTURES DES LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS SUR LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX MILIEUX DE COUVERTURES DES LÉGUMES EN CONSERVE ET POUR COMBINER LES DISPOSITIONS DES AUTRES INGRÉDIENTS AUTORISÉS AVEC LES DISPOSITIONS POUR LES MILIEUX DE COUVERTURE****NORME CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS (CODEX STAN 260-2007)****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 exemple huile, saumure ou en milieu acide tel que du vinaigre) 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. Pour les fruits marinés fermentés, conformément aux Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003).

3.1.2.2. Pour les légumes marinés fermentés, en conformité avec les dispositions suivantes:

**(a) Ingrédients de base**

Eau, éventuellement avec l'ajout de sel, ou huile ou milieu acide tel que du vinaigre.

**(b) Autres ingrédients autorisés**

Les milieux de couverture peuvent contenir des ingrédients visés par les exigences d'étiquetage de la section 8 et peuvent inclure, sans se limiter à ceux-ci, les ingrédients suivants:

- (1) Des denrées alimentaires conférant une saveur sucrée comme les sucres (y compris les sirops), tels que définis dans la Norme pour les sucres (CODEX STAN 212-1999), le miel tel que défini dans la Norme pour le miel (CODEX STAN 12-1981) ou des jus et/ou nectars tels que définis dans la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits (CODEX STAN 247-2005);
- (2) Plantes aromatiques, épices ou leurs essences, assaisonnements (en conformité avec les normes pertinentes du Codex pour les épices ou les herbes culinaires);
- (3) vinaigre;
- (4) huile (en conformité avec les normes pertinentes du Codex pour les huiles végétales);
- (5) purée de tomate (en conformité avec la norme pour les concentrés de tomate traités CODEX STAN 57-1981);
- (6) céréales (conformément aux normes pertinentes du Codex pour les céréales);
- (7) fruits séchés (conformément aux normes pertinentes du Codex pour les fruits secs et séchés);
- (8) extrait de malt;
- (9) fruits à coque (conformément aux normes pertinentes du Codex pour les produits secs);
- (10) légumineuses (conformément aux normes pertinentes du Codex pour les légumineuses);
- (11) sauce (par exemple la sauce de poisson);
- (12) sauce de soja;
- (13) d'autres ingrédients, le cas échéant.

**[3.1.3 Autres ingrédients autorisés**

*Cette section est laissée dans le cas où les produits (de certains d'entre eux) identifiés comme «autres ingrédients autorisés» à la section 3.1.3 de la norme pour les fruits et légumes marinés fermentés, qui sont maintenant inclus dans la composition du milieu de couverture (en italique) pourraient encore être constitués en vertu de la présente section si ils sont généralement ajoutés séparément à partir de la formulation des milieux de couverture.]*

**8. ÉTIQUETAGE**

8.2.3 Le nom du produit doit comprendre une indication relative au milieu de couverture, telle que décrit dans la section 2.1 (d).