

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797

WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Câbles: UNISANTE, Genève. Tél. 34 60 61

ALINORM 68/16
Octobre 1967

PROGRAMME MIXTE FAC/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

SOUS-COMITE DU CODEX SUR LES PRODUITS CARNES TRAITES ET LA
VIANDE EMBALLEE POUR LA VENTE AU DETAIL

Deuxième session

RAPPORT

1. Le Sous-Comité du Codex sur les produits carnés traités et la viande emballée pour la vente au détail a tenu sa deuxième session du 2 au 6 octobre 1967 à Copenhague sous la présidence du Dr. V. Enggaard (Danemark). Etaient présents 49 délégués, conseillers et observateurs de 24 pays et Organisations internationales. La liste des participants est reproduite à l'Annexe I.

2. La session a été ouverte par M. E. Mortensen, Président du Comité danois du Codex Alimentarius, qui a souhaité la bienvenue aux participants de la part du Gouvernement danois.

Adoption de l'ordre du jour

3. Le Sous-Comité a adopté à l'unanimité l'ordre du jour provisoire.

Election des Rapporteurs

4. M. L.G. Hanson (Royaume-Uni) a été élu rapporteur pour aider le Secrétariat à élaborer le projet de rapport.

Principes généraux du Codex Alimentarius, Procédure d'élaboration des normes Codex et présentation des normes Codex

5. Le Sous-Comité était saisi des documents ci-après:

- 1) Principes généraux du Codex Alimentarius
- 2) Procédure d'élaboration des normes Codex
- 3) Projet de plan de présentation pour les normes Codex

Le Président a donné un bref compte rendu de ces documents et a attiré l'attention sur le fait que certains aspects des Principes généraux, surtout la signification de l'acceptation des normes Codex et la présentation nouvelle proposée pour les normes Codex, seraient examinés par le Comité du Codex sur les Principes généraux à sa prochaine session (Paris, 16-20 octobre 1967). Le Sous-Comité note que toutes les modifications éventuellement

apportées par le Comité du Codex sur les Principes généraux et la Commission du Codex Alimentarius aux Principes généraux et au projet de plan de présentation pour les normes Codex intéressant des produits lui seront présentées à sa prochaine session.

AVANT-PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR LES JAMBONS CUIITS EN BOITE

6. Le Sous-Comité était saisi de deux avant-projets de normes provisoires visant, l'une, les jambons semi-conservés et l'autre, les jambons à conservation de longue durée. Le Sous-Comité juge que ces deux projets de normes ne couvrent pas tous les jambons en boîte, lesquels peuvent subir divers traitements thermiques leur conférant des conservabilités différentes. Il décide d'élaborer une norme applicable à toutes les sortes de jambons en boîte, dont le texte figure à l'Annexe II. On est convenu d'inviter les gouvernements à donner leurs points de vue sur la question de savoir s'il faut élaborer une norme pour les jambons en récipients hermétiquement fermés, autres que les boîtes.

Le Sous-Comité note le nouveau plan de présentation proposé pour les normes Codex, et décide d'élaborer le présent projet de norme autant que possible en conformité de ce plan.

Les remarques suivantes ont été faites au sujet des dispositions ci-après du projet de norme:

Description

7. Selon la délégation australienne, la disposition selon laquelle "la viande doit provenir de l'un des membres postérieurs du porc" est peut-être trop large et le terme "porc" ne devrait pas comprendre les verrats. On est convenu d'inviter les gouvernements à formuler des observations sur ce point.

Composition et spécifications minimums de qualité

8. On a reconnu que, les jambons présentant des variations naturelles, il était difficile de fixer la proportion des protéines à inclure dans une norme. Quelques délégués ont estimé que l'insertion d'un chiffre encouragerait l'addition de protéines; selon d'autres, il serait utile de prévoir un chiffre. On est donc convenu de demander aux gouvernements leur avis sur la question de savoir s'il faut inclure des chiffres et, le cas échéant, comment les établir, c'est-à-dire sur la base des données de l'expérience pratique où à la suite d'essais. Quant à la question des chiffres pour la teneur en gelée/jus exsudés, on a reconnu que la proportion de gelée/jus varie selon le type de traitement thermique. De l'avis du délégué canadien, l'inscription de toute limite maximum pour la gelée exsudée pourrait encourager le recours à un traitement thermique insuffisant. On a décidé de demander l'avis des gouvernements sur cette question.

9. On a décidé de ne pas fixer de limites maximums pour le sel et le sucre, car la concentration de ces ingrédients est automatiquement limitée par les goûts des consommateurs. Pour la délégation de la République fédérale d'Allemagne, cependant, l'addition de plus de 2% de sucre constituerait une falsification.

10. La délégation du Canada a demandé si l'emploi d'agar-agar pouvait être autorisé, vu la diminution des disponibilités en gélatine. Les gouvernements sont invités à faire connaître leur avis à ce sujet.

Additifs alimentaires

11. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a réservé sa position quant à l'acide isoascorbique, jugeant que son emploi n'est pas technologiquement nécessaire.

Le Sous-Comité note que la liste des phosphates (document CODEX/PM/67/Annexe A) qui avait été approuvée par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires ne semble pas comprendre tous les phosphates actuellement employés. On est donc convenu de compléter la liste qui figure maintenant dans la norme et qui sera soumise au Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Hygiène

12. Le Sous-Comité souscrit aux spécifications d'hygiène prévues pour ce produit dans la norme. En ce qui concerne l'élaboration d'un code de pratique d'hygiène pour les produits carnés, le Sous-Comité a appris que cette question serait examinée à la prochaine session du Comité du Codex sur la viande et les produits carnés, compte tenu des travaux effectués dans ce domaine par l'OCDE.

La question du développement des spécifications d'hygiène spéciales pour les produits carnés sera considérée plus tard à la lumière des débats du comité principal à sa prochaine session.

Etiquetage

13. La délégation de France, appuyée par les délégations de la Belgique, du Maroc et de l'Espagne, a considéré qu'il fallait indiquer sur le récipient le pays d'origine de manière indélébile et en langage clair car, à son avis, l'indication du nom du pays d'origine sur l'étiquette ne représente pas en elle-même une protection suffisante pour le consommateur. Le Sous-Comité décide donc d'en faire une disposition facultative. Il s'agit-là d'une question d'ordre général que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires pourrait examiner.

La délégation de la République fédérale d'Allemagne a proposé d'indiquer en langage clair la date de production ou la date limite à laquelle le produit devait être consommé; le représentant de l'ICOU (Organisation internationale des unions de consommateurs) s'est associé à cette proposition. Le Sous-Comité note le point de vue du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires selon qui l'indication de la date de fabrication ne constituerait pas automatiquement une protection plus grande pour le consommateur. Par conséquent, il est décidé d'indiquer en code la date de fabrication.

AVANT-PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR LE CORNED BEEF EN BOITE

14. On a noté qu'il existe deux catégories de corned beef sur le marché se différenciant l'une de l'autre à un certain degré par la matière première employée dans leur fabrication. Le Sous-Comité note qu'un type de corned beef est fabriqué exclusivement à partir de carcasse de boeuf, le second type contenant aussi de la viande de coeur, de tête, de joue et de la partie musculaire du diaphragme. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a indiqué que seul le produit fait de viande de carcasse pouvait être considéré comme corned beef. Le Sous-Comité décide que l'on pourra élaborer une norme unique couvrant les deux types de corned beef, avec des spécifications appropriées en matière de composition et d'étiquetage. Le projet de norme agréé par le Sous-Comité figure à l'Annexe III.

Description

15. La délégation australienne a déclaré que le corned beef ne devait pas être fabriqué de la viande de taureau.

Composition et spécifications minimums de qualité

16. Le Sous-Comité a discuté la question d'une teneur minimum en viande ou en protéines pour le corned beef. Etant donné que le corned beef est un produit exclusivement à base de viande, on a jugé qu'il n'était pas nécessaire à ce stade d'inclure des chiffres pour la teneur minimum en viande ou en protéines. Les gouvernements ont été invités à considérer ce point dans le cadre de la question générale des spécifications de composition pour les produits carnés (voir par. 17).

Le Sous-Comité est convenu d'introduire dans le projet de norme une disposition stipulant que le produit doit être essentiellement exempt de tendons visibles. Selon quelques délégations, le produit ne doit absolument pas contenir de tendons. Pour d'autres, la présence de quelques tendons dans le produit étant inévitable, il faudrait prévoir des tolérances pour les tendons visibles à l'oeil nu. Les gouvernements ont été invités à faire des commentaires sur ces deux points de vue et, au cas où ils seraient en faveur de l'établissement de tolérances, à proposer des chiffres.

Le Sous-Comité est convenu que la norme devrait prévoir l'emploi d'épices et d'aromatisants, et qu'il fallait demander l'avis des gouvernements sur les épices et aromatisants dont l'emploi devrait être autorisé.

La délégation danoise a demandé si l'on ne pourrait prévoir dans la norme trois catégories de corned beef comme pour le jambon cuit et le luncheon meat; elle a souligné que, si le corned beef non stable à la température ambiante et commercialisé sur le marché international était exclus du champ d'application de la norme, il ne pourrait apparemment pas être vendu internationalement entre les pays ayant accepté la norme.

Quelques délégations ont indiqué qu'elles ne connaissaient pas assez le corned beef non stable à la température ambiante et qu'elles étaient pour l'instant fortement opposées à ce que la norme englobe ce type de corned beef.

On a donc jugé qu'il ne serait pas approprié à ce stade d'inclure dans la norme le corned beef non stable à la température ambiante.

On est convenu que, pour répondre à la question de savoir si toutes les normes pour les produits carnés devaient englober les produits non stables à la température ambiante, il fallait demander l'avis des gouvernements; comme dans le cas du corned beef. On est aussi convenu de discuter cette question à la session suivante du Sous-Comité.

AVANT-PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR LE LUNCHEON MEAT

Champ d'application, composition et spécifications minimums de qualité

17. Le Sous-Comité note qu'il existe outre les produits décrits comme "luncheon meat", d'autres produits dans le commerce international fabriqués à partir de viande et de céréales et d'autres liants. On est convenu d'élaborer pour l'instant une norme visant uniquement les "luncheon meats", produits qu'on a reconnu avoir une teneur assez élevée en viande, par exemple 80% et plus.

Après examen approfondi de la nécessité de prévoir dans la norme un chiffre minimum pour la teneur en viande ou en protéines, le rapport protéines/eau ou le rapport graisse/eau, on a constaté qu'il s'agissait là d'un problème intéressant tous les produits carnés, surtout ceux non exclusivement à base de viande. La délégation du Royaume-Uni et celle des Pays-Bas ont accepté d'envoyer au Secrétariat avant le 1er mars 1968 des documents de travail qui indiqueraient les avantages et les inconvénients qu'il y aurait à baser la norme sur les différents critères, ainsi que des chiffres fondés sur leur expérience. D'autres pays ont été invités à envoyer des documents de travail avant la même date. Le Sous-Comité est convenu de retarder sa décision jusqu'à ce qu'il ait considéré ces documents, mais il demande d'inviter les gouvernements à formuler des commentaires sur cette question, qui revêt à son avis une grande importance.

Le Sous-Comité décide sans préjudice de sa décision définitive sur la teneur en viande ou en protéines, que des limites doivent être prévues dans la norme en ce qui concerne la quantité de liants se trouvant dans le produit fini. On est convenu de les subdiviser en liants hydrocarbonés et en liants protéiques et d'inscrire des chiffres entre crochets dans la norme de manière à encourager les gouvernements à donner leur avis sur les chiffres.

On a décidé de considérer la question des sortes de viandes pouvant convenablement servir à la préparation de ce produit à la lumière des décisions prises sur la définition de la viande. La délégation des Etats-Unis a déclaré que la viande de joue, de tête, de coeur et/ou de langue, employée seule ou en combinaison, ne devait pas dépasser 25% des ingrédients carnés totaux; elle a aussi fait remarquer que l'emploi d'aucune substance de remplissage n'est autorisé.

On a noté que l'emploi de phosphates réduirait la quantité de gelée et/ou de graisse exsudées et que les chiffres de la norme pourraient être trop faibles pour les produits ne contenant pas de phosphates. On est convenu que les délégations du Danemark et des Pays-Bas procureraient des chiffres concernant la gelée et/ou la graisse exsudées.

Additifs alimentaires

18. En ce qui concerne l'emploi de colorants, quelques délégations ont déclaré qu'aucun de ces agents ne devait être autorisé. D'autres délégations ont souligné que des colorants étaient employés dans certains produits dont la couleur perd sa stabilité après un traitement à température élevée. Il a été convenu de prévoir dans la norme l'emploi des colorants approuvés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires; d'autre part, le Secrétariat danois communiquera à ce Comité une liste des agents colorants et des quantités employées.

Etiquetage - Dénomination du produit et instructions d'entreposage

19. En ce qui concerne la composition des luncheon meats décrits par le nom de la viande, quelques des délégations ont souligné que des pays autorisaient une quantité inférieure de viande d'autre nature que celle mentionnée dans la description du produit.

On est convenu de prévoir dans la norme, comme dans le cas des jambons cuits, des produits de conservabilité différente; à ce propos, la délégation des Etats-Unis a indiqué que le consommateur américain attendrait de tout luncheon meat vendu en emballage individuel qu'il soit stable à la température ambiante.

METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

20. Le Sous-Comité était saisi du document CODEX/PM/67-Annexe B contenant des méthodes internationales de référence pour l'analyse et l'échantillonnage des produits carnés, proposées par le Secrétariat danois. On a noté que l'ISO avait aussi entrepris d'élaborer des méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les produits carnés. Pour éviter des doubles emplois et faciliter la coordination des travaux dans ce domaine, le Sous-Comité adopte la procédure suivante:

- a) Les propositions danoises seront envoyées à l'ISO aussi vite que possible pour étude par la section appropriée de cette organisation, qui doit se réunir en novembre 1967.
- b) On demandera à l'ISO de soumettre au Secrétariat danois avant le 1er mars 1968 ses propres propositions sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour la viande et les produits carnés, en même temps que ses commentaires sur les propositions danoises.
- c) Les propositions seront étudiées par le Sous-Comité à sa prochaine session pour être transmises au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage avec les commentaires du Sous-Comité. A cet égard, le Sous-Comité exprime l'espoir que sa prochaine session puisse avoir lieu raisonnablement en avance par rapport à la session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Au cas où la prochaine session du Sous-Comité ne pourrait se tenir avant la session de 1968 du Comité précité, il a été convenu que les renseignements communiqués par l'ISO seraient en tout état de cause transmis à la session de 1968 dudit Comité.

On a reconnu que la liste des méthodes d'analyse ne devrait pas se limiter aux méthodes chimiques.

En ce qui concerne les méthodes d'échantillonnage, le Sous-Comité note que les "Plans d'échantillonnage proposés pour les fruits et légumes traités, y compris les denrées surgelées (SP 10/70, Juillet 1966), recommandés par le Secrétariat danois dans le document CODEX/PM/67/Annexe B comme étant appropriés pour les produits carnés, ont été révisés à la dernière session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités.

Le Sous-Comité recommande que la version révisée des plans d'échantillonnage soit envoyée pour étude aux comités intéressés du Codex s'occupant de produits, y compris lui-même.

Définition de la viande

21. Le Sous-Comité a étudié la possibilité d'établir une définition de la viande dans le cadre de l'élaboration de normes Codex pour des produits carnés, sur la base de certaines propositions à ce sujet qui lui avaient été soumises.

De l'avis de dix délégations, la meilleure solution consisterait à élaborer une définition stricte et assez détaillée de la viande et d'indiquer les ingrédients carnés supplémentaires qui seraient considérés nécessaires dans la spécification de chaque norme individuelle pour les produits carnés. D'autres délégations se sont déclarées en faveur de l'établissement d'une définition large et assez succincte de la viande, en indiquant dans chaque norme individuelle les ingrédients carnés devant être considérés comme des dérogations par rapport à la définition générale. On a reconnu qu'il serait difficile d'établir pour la viande une définition tout à fait satisfaisante, eu égard surtout aux définitions variées de la viande que l'on trouve dans la législation nationale de différents pays. Le Sous-Comité est convenu que la définition recevant l'appui de principe des dix pays précités serait distribuée comme document de travail pour sa prochaine session.

PREMIERS PROJETS DE NORMES POUR:

- a) CHOPPED MEAT EN BOITE
- b) SAUCISSONS DU TYPE SALAMI
- c) SAUCISSES EN BOITE A LA SAUMURE
(TYPE FRANCFORT)
- d) RAGOUTS DE VIANDE EN BOITE AVEC SAUCE

22. Le Sous-Comité a procédé à un échange de vues préliminaire sur le fond des quatre avant-projets mentionnés ci-dessus. On est convenu que les points soulevés seraient pris en considération lors de la nouvelle rédaction des textes par le Secrétariat danois, qui présenterait aussi ces projets conformément au plan de présentation Codex proposé. Le Secrétariat danois s'est également engagé à tenir compte des commentaires écrits soumis par les Etats-Unis. Il a été convenu que les quatre textes ainsi révisés constitueraient des documents de travail pour la prochaine session du Sous-Comité.

Quelques délégations de pays francophones ont estimé qu'il fallait se servir de la dénomination anglaise, à savoir "chopped meat en boîte", pour décrire ce produit afin d'éviter toute confusion avec le produit vendu comme "viande hachée", qui est différent. Comme dans le cas du corned beef, certaines délégations ont souligné qu'il existe sur le marché, du chopped meat qui n'est pas stable à la température ambiante, et l'on est convenu d'étudier le point de savoir si la norme doit englober de pareils types de chopped meat.

Les remarques suivantes ont été formulées au sujet des quatre projets:

Chopped Meat en boîte

- 1) Faut-il inclure dans les normes produits non stables à la température ambiante?
- 2) La question des chiffres pour la teneur en gelée et/ou graisse exsudées (comme pour le luncheon meat).
- 3) Comment distinguer clairement ce produit du luncheon meat? - Par exemple par l'emploi approprié des expressions "hachée finement" et "hachée grossièrement".
- 4) Faut-il autoriser l'adjonction de céréales et, si oui, dans quelle mesure?
- 5) La nécessité de prévoir une limite pour la viande émulsifiée, c'est-à-dire, la proportion de viande finement hachée et de viande grossièrement hachée.

Saucissons du type Salami

- 1) La norme doit-elle viser les saucissons Salami ou les saucissons du type Salami?
- 2) La norme doit-elle prévoir les deux groupes suivants:
 - a) saucissons traités par la chaleur ou fumés, et
 - b) saucissons séchés?
- 3) Nécessité d'indiquer le type de viande employée, par exemple salami de porc, salami de bœuf, etc.
- 4) Faut-il spécifier un diamètre inférieur pour le boyau?
- 5) Faut-il limiter la quantité de sel?
- 6) En ce qui concerne la proposition tendant à ce que la graisse soit réduite en granules de la dimension d'une lentille, suffirait-il d'indiquer simplement "uniformément granulée"?
- 7) Nécessité de spécifier le type de traitement pour des considérations d'hygiène.
- 8) Nécessité de prévoir des dispositions concernant les agents empyreumatiques naturels et les extraits de fumée naturelle.
- 9) Nécessité d'inclure l'indication "hachée finement" dans la description du produit.

En outre, la délégation de la République fédérale d'Allemagne a déclaré que le chiffre pour le rapport eau/protéines aurait dû être 2,3%.

Saucisses en boîte à la saumure (Type Francfort)

- 1) La norme doit-elle viser les seules saucisses de Francfort ou les saucisses du type Francfort?
- 2) Il faut tenir compte de la périssabilité comme dans le cas d'autres produits.
- 3) Faut-il inclure ou exclure les polysaccharides?
- 4) En ce qui concerne les spécifications de composition, indiquer le poids net ou le poids égoutté.
- 5) Nécessité de prévoir des tolérances pour les saucisses éclatées.

Ragoûts de viande en boîte avec sauce

Si la norme devrait-elle s'appliquer aux ragoûts de viande en sauce ou prévoir des catégories séparées, c'est-à dire ragoûts de boeuf en boîte, ragoûts de mouton en boîte, etc.?

DOCUMENT FAO CONCERNANT LES DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES SUR LES SUBSTANCES AJOUTEES INTENTIONNELLEMENT A LA VIANDE ET AUX PRODUITS CARNES

23. Le Sous-Comité exprime sa satisfaction du document susindiqué préparé par le Service de législation de la FAO qui indique, pays par pays, les dispositions en vigueur en ce qui concerne l'emploi des additifs dans la viande et dans les produits carnés dans différents pays. On a noté que la répartition de ces additifs en trois catégories (A, B et C) était nécessairement arbitraire et qu'elle avait été faite par la Sous-Division des normes alimentaires de la FAO. On a signalé qu'il y avait certaines inexacitudes inévitables de détail dans les renseignements fournis pour certains pays. Il a été convenu que les délégations devaient examiner les additifs dont l'emploi est autorisé dans leur propre pays afin que le document en question puisse faire l'objet de débats profitables et être révisé de manière à faciliter les délibérations futures du Sous-Comité.

ACTIVITES FUTURES

24. On est convenu que les travaux de la prochaine session porteront sur les points suivants:

- a) Examen des commentaires des gouvernements sur les trois projets de normes pour les jambons en boîte, le corned beef en boîte et le luncheon meat en boîte, projets qui seront envoyés aux gouvernements à l'étape 3.
- b) Examen des projets révisés pour le chopped meat en boîte, les saucissons du type Salami, les saucisses en boîte à la saumure et les ragoûts de viande en boîte avec sauce, projets qui seront révisés par le Secrétariat danois à la lumière des discussions préliminaires sur ces textes.

- c) Examen des documents que prépareront les délégations des Pays-Bas et du Royaume-Uni sur la teneur en viande/protéines.
- d) Méthodes d'analyse et d'échantillonnage (étude des propositions de l'ISO et des plans révisé d'échantillonnage).
- e) Définition de la viande.

On a noté qu'il faudrait peut-être considérer le projet de norme générale pour les denrées surgelées élaboré par le Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des denrées surgelées, et actuellement distribué à l'étape 5 de la procédure d'élaboration des normes Codex.

Les gouvernements ont été invités à faire connaître leur avis sur d'autres produits carnés ou groupes de produits carnés qui pourraient être normalisés à un stade ultérieur, à donner des chiffres concernant le commerce de ces produits à l'appui de leurs vues et à fournir une description des produits en cause.

LIST OF PARTICIPANTS

AUSTRALIA

Mr. K.R. Constantine
Department of Primary Industry
Canberra

AUSTRIA

Kom. Rat O. Schachinger
Fleischwarenindustrie
Rotensterngasse 12
Vienna 1020

BELGIUM

Mr. Jan van den Bossche
Inspector
Deurne

Dr. P. Devaux
Inspecteur
Ministère de la Santé Publique
Neufchateau

CANADA

Dr. C.K. Hetherington
Meat Inspection Div.
Health of Animals Branch
Dept. of Agriculture
631 Edison Ave.
Ottawa 13

DENMARK

Mr. B Sørensen
Danish Meat Canners
Export Association
Axelborg
Axeltorv 3
Copenhagen V

Mr. G.A. Glarner
Danish Meat Canners
Export Association
Axelborg
Axeltorv 3
Copenhagen V

Mr. K. Pedersen
Danish Meat Products
Laboratory
Howitzvej 13
Copenhagen F

Mr. A. Haugaard-Hansen
The Agricultural Council
Axelborg
Axeltorv 3
Copenhagen V

Mr. J.E. Pedersen
Danish Meat Research Institute
Roskilde

DENMARK (cont.d)

Mr. N. Skovgaard
Directorate of Veterinary Services
Copenhagen V

FRANCE

Dr. CH. Labie
Ecole Nationale Vétérinaire
Toulouse

GERMANY, FED. REP.

Dr. K. Coretti
Bundesanstalt für Fleischforschung
Kulmbach

Prof. Dr. D. Grossklaus
Bundesgesundheitsamt
1 Berlin 33

IRELAND

Mr. T.J. Lynch
Dept. of Agriculture and Fisheries
Dublin 2

ITALY

Dr. Goffredo Giordano
Ministero della Sanità
Direzione Generale Igiene
Alimenti e Nutrizione
Rome

MAROCCO

Mr. Abbés Marsile
Abattoirs Municipaux
Casablanca

NETHERLANDS

Mr. W.J.C. Reiningh
Ministry of Agriculture
Leidschendam

Dr. L.J. Schuddeboom
Ministry of Social Affairs
and Public Health
Leidschendam

Dr. J.P.W. van Baal
Dutch Meat Canners Export Association
Oss

NORWAY

Mr. M. Haugum
Statens Teknologiske Institutt
Oslo

POLAND

Mr. N. Jaigsch
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
Stepińska 9
Warszawa

POLAND (cont.d)

Mr. J. Turczyn
Central Board of Meat Industry
General Office
Cocimska 28
Warszawa

Mr. W. Kolowiecki
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
Stepińska 9
Warszawa

SPAIN

Dr. Jose Ramon Prieto
Dirección General de Sanidad
Plaza de España
Madrid

Dr. José Rico Lenza
Dirección General de Ganadería
Madrid

SWEDEN

Direktör B. Mattsson
Köttbranschens
Riksförbund
Slakthusplan 5
Johanneshov 7

Prof. T. Nilsson
Veterinärhögskolan
Stockholm 50

Dr. B. Eriksson
Sveriges Slagteriförbund
Box 39
Johanneshov 1

SWITZERLAND

Dr. H. Wyttenbach
Neubadrain 78
4102 Binningen (B1)

THAILAND

Prof. Yos Bunnag
Director
General Department of Science
Ministry of Industry
Rama VI Road
Bangkok

TURKEY

Mr. S. Arisoy
Ankara Meat Organization
Directorate General of
Meat and Fish Association
Ankara

UNITED KINGDOM

Mr. L. Hanson
Food Standards Branch
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W. 1

Miss L.R. Maddock
Scottish Home and Health Dept.
York Building
Queen Street
Edinburg 1

Mr. J.B. Wells
Food Manufacturers' Fed.
4, Lygon Place
London S.W.1

Dr. A. McMullon Taylor
Food Manufacturers' Fed.
4, Lygon Place
London S.W.1

Dr. R.S. Hannan
Food Manufacturers Federation
4, Lygon Place
London S.W.1

U.S.A.

Mr. A.M. Rollefson
Agricultural attaché

YUGOSLAVIA

Prof. Dr. I. Savic
Meat Hygiene and Technology
Veterinary Faculty University
Beograd

Mr. S. Petković
Yugoslav Federal Market Insp.
Beograd

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS

E.E.C.

Dr. H. Steiger
Communauté Economique Europeenne
23-27, av. de la Joyeuse Entrée
Bruxelles 4

FAO

Mr. H. McNally
Food Standards Branch
Via delle Terme di Caracalla
Rome

FAO (cont.d)

Mr. H. Königshöfer
Animal Health Branch
Via delle Terme di Caracalla
Rome

IOCU

(International Organization
of Consumers Unions)

Mr. Claus Brenø
Statens Husholdningsråd

Mr. S. Thoustrup Jørgensen
Statens Husholdningsråd

Secretariat of the Codex Committee
on Meat and Meat Products

Dr. I. Schön
865 Kulmbach
Blaich 4

Mrs. Elke Lemm
Secretary to Mrs. Schön

Secretariat of Sub-Committee IV

Mr. V. Enggaard
Danish Meat Products Laboratory
Howitzvej 13
Copenhagen F

(Chairman)

Mrs. A. Lou
Danish Meat Products Laboratory
Howitzvej 13
Copenhagen F

(Secretariat)

AVANT-PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR LE JAMBON CUIT EN BOITE (Etape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

Les dispositions de la présente norme visent les jambons cuits conditionnés dans des récipients en fer-blanc soumis à un traitement thermique après fermeture.

2. DESCRIPTION

La viande doit provenir de l'un des membres postérieurs du porc. Il faut enlever tous les os et tous les cartilages. La viande doit être salée et peut être fumée. Le traitement thermique doit suffire pour garantir un emmagasinage satisfaisant dans des conditions normales de vente. Dans le cas de jambons n'ayant subi qu'un traitement thermique modéré, l'étiquette doit porter des instructions complètes en matière d'entreposage.

3. COMPOSITION ET SPECIFICATIONS MINIMUMS DE QUALITE

Ingrédients

- sel	min. 2%
- sucre	pas de limite
- gélatine	pas de limite

Spécifications minimums de qualité

La viande doit être propre et essentiellement exempte de taches communiquées par le récipient. La viande doit être uniformément salée dans la masse et se prêter au découpage en tranches.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes concernant les additifs alimentaires doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

- nitrates	max. [2000] ppm (en nitrate de sodium)	
- nitrites	max. 200 ppm (en nitrite de sodium)	
- acide ascorbique, acide iso- ascorbique et leur sels de sodium	max. 500 ppm (en acide ascorbique)	
- glutamate monosodique	pas de limite	
- orthophosphates de sodium et de potassium	} max. 0,3% (en P ₂ O ₅)	
di-		
tri-		
tétra- polyphosphates linéaires		

5. HYGIENE

Les dispositions des Principes généraux d'hygiène alimentaire sont applicables. Les dispositions spécifiques suivantes en matière d'hygiène alimentaire doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire:

- i) Le traitement thermique doit être conduit de manière que la température au centre du produit atteigne au moins 65,5°C.
- ii) Il faut refroidir les boîtes avec de l'eau de bonne qualité bactériologique.
- iii) Le produit doit être conditionné dans des récipients hermétiquement fermés qui empêchent toute contamination et qui doivent être propres et présenter un vide interne reconnaissable de l'extérieur.

6. ETIQUETAGE

Les dispositions de la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires sont applicables. Les dispositions spécifiques suivantes en matière d'étiquetage doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

i) Dénomination du produit

La dénomination du produit est "jambon cuit avec des sucs naturels" ou, si de la gélatine a été ajoutée, "jambon cuit avec des sucs naturels, avec addition de gélatine".

ii) Instructions d'entreposage

- a) Dans le cas des produits soumis à un traitement thermique exigeant un emmagasinage au-dessous de 5°C, température à laquelle ils se conservent au moins pendant six mois, l'indication suivante doit figurer sur l'étiquette:
"denrée périssable - à conserver sous réfrigération".
- b) Dans le cas des produits soumis à un traitement thermique exigeant un emmagasinage au-dessous de 15°C, température à laquelle ils se conservent au moins pendant trois mois, l'indication suivante doit figurer sur l'étiquette:
"denrée périssable - à conserver au frais (15°C)".

iii) Numéro de code de l'entreprise et pays d'origine

Il faut que le numéro de code de l'entreprise et le nom du pays d'origine figurent de manière indélébile sur la boîte. Le nom du pays d'origine peut être indiqué en code ou en langage clair.

iv) Date de fabrication

La date de fabrication doit figurer en code sur la boîte.

AVANT-PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR LE CORNED BEEF EN BOITE (Etape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

Les dispositions de la présente norme visent le corned beef conditionné dans des récipients en fer-blanc soumis à un traitement thermique après fermeture.

2. DESCRIPTION

Le corned beef est constitué de viande de boeuf hachée, salée, cuite et désossée, y compris de viande provenant de la tête, du coeur, des joues et de la partie musculaire du diaphragme. Le produit doit être du boeuf précuisiné haché grossièrement qui peut être soit préalablement salé, soit salé dans la boîte. Le traitement thermique doit suffire pour garantir la stabilité du produit à la température ambiante.

3. COMPOSITION ET SPECIFICATIONS MINIMUMS DE QUALITE

Composition

La gelée et/ou la graisse exsudée ne doivent pas dépasser 8% au total.

Ingrédients

Les ingrédients suivants sont permis:

- sel pas de limite
- sucre pour la saumure pas de limite
- épices et aromatisants (à mettre au point)

Spécifications minimums de qualité

La viande doit être propre et essentiellement exempte de taches communiqués par le récipient. La viande doit être uniformément salée dans la masse et se prêter au découpage en tranches. Le produit doit être essentiellement exempt de tendons visibles.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes concernant les additifs alimentaires doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

- nitrates max. 2000 ppm (en nitrate de sodium)
- nitrites max. 200 ppm (en nitrite de sodium)

5. HYGIENE

Les dispositions des Principes généraux d'hygiène alimentaire sont applicables. Les dispositions spécifiques suivantes en matière d'hygiène alimentaire doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire:

- i) Il faut refroidir les boîtes avec de l'eau de bonne qualité bactériologique.
- ii) Le produit doit être conditionné dans des récipients hermétiquement fermés qui empêchent toute contamination et qui doivent être propres et présenter un vide interne reconnaissable de l'extérieur.

6. ETIQUETAGE

Les dispositions de la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires sont applicables. Les dispositions spécifiques suivantes en matière d'étiquetage alimentaire sont à soumettre à l'approbation du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

- i) Dénomination du produit
La dénomination du produit est "corned beef".
- ii) Numéro de code de l'entreprise et pays d'origine
Il faut que le numéro de code de l'entreprise et le nom du pays d'origine figurent de manière indélébile sur la boîte. Le nom du pays d'origine peut être indiqué en code ou en langage clair.
- iii) Date de fabrication
La date de fabrication doit figurer en code sur la boîte.

AVANT-PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR LE LUNCHEON MEAT EN BOITE (Etape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

Les dispositions de la présente norme visent le luncheon meat conditionné dans des récipients en fer-blanc soumis à un traitement thermique après fermeture.

2. DESCRIPTION

La définition de la viande autorisée dans le produit sera mise au point ultérieurement.

Le traitement thermique doit suffire pour garantir un emmagasinage satisfaisant dans des conditions normales de vente. Dans le cas de luncheon meats n'ayant subis qu'un traitement thermique modéré l'étiquette doit porter des instructions complètes en matière d'entreposage.

3. COMPOSITION ET SPECIFICATIONS MINIMUMS DE QUALITE

Composition

La gelée et/ou la graisse exsudées ne doivent pas dépasser 8% au total; la gelée et/ou la graisse exsudées dans un produit contenant un liant ne doivent pas dépasser 3% au total.

Ingrédients

Les ingrédients suivants sont permis:

- Viande salée et cuite, hachée finement.
- Eau
- Liants hydrocarbonés
 - farines et matières amylacées préparées à partir de céréales ou de pommes de terre, mais non de légumineuses
 - pain, biscuit ou produits boulangers, mais non ceux contenant des légumineuses ou fabriqués avec des légumineuses.
- Liants protéiques
 - poudre de lait, poudre de lait écrémé, poudre de babeurre, poudre de lacto-sérum, farine de soja, protéines de soja, caséinates, protéines d'arachide, gluten de froment, sérum sanguin.

La proportion maximum totale des liants hydrocarbonés et des liants protéiques se trouvant dans le produit ne doit pas dépasser 7%, dont au maximum 3% de liants protéiques. 1/

1/ Les délégations de la République fédérale d'Allemagne et de la France estiment que ces chiffres devraient être 5% et 2% respectivement.

- Sel pas de limite
- Sucre pour la saumure pas de limite
- Epices et aromatisants (à mettre au point)

Spécifications minimums de qualité

La viande doit être propre et essentiellement exempte de taches communiquées par le récipient. La viande doit être uniformément salée dans la masse et se prêter au découpage en tranches.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes concernant les additifs alimentaires doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

- nitrates max. [2000] ppm (en nitrate de sodium)
- nitrites max. 200 ppm (en nitrite de sodium)
- acide ascorbique, acide iso-ascorbique et leurs sels de sodium max. 500 ppm (en acide ascorbique)
- orthophosphates de sodium et de potassium)
di-)
tri-) maximum 0.3%
tétra-) (en P₂O₅)
polyphosphates linéaires)
- citrate de sodium pas de limite
- Agents colorants

Sont autorisés les agents colorants agréés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

5. HYGIENE

Les dispositions des Principes généraux d'hygiène alimentaire sont applicables. Les dispositions spécifiques suivantes en matière d'hygiène alimentaire doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire:

- i) Le traitement thermique doit être conduit de manière que la température au centre du produit atteigne au moins 65,5°C.
- ii) Il faut refroidir les boîtes avec de l'eau de bonne qualité bactériologique.
- iii) Le produit doit être conditionné dans des récipients hermétiquement fermés qui empêchent toute contamination et qui doivent être propres et présenter un vide interne reconnaissable de l'extérieur.

6. ETIQUETAGE

Les dispositions de la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires sont applicables. Les dispositions spécifiques suivantes en matière d'étiquetage doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

i) Dénomination du produit

La dénomination du produit est "luncheon meat". Elle peut être qualifiée par le nom de la viande employée ou, si plusieurs espèces de viandes sont utilisées, par les noms de ces viandes en ordre d'importance décroissante, par exemple "luncheon meat de porc", "luncheon meat de porc et de boeuf", ou bien encore le produit peut dans un tel cas porter la dénomination "luncheon meat mixte" sous réserve que les diverses variétés de viandes utilisées soient indiquées en ordre d'importance décroissante dans la liste des ingrédients sur l'étiquette.

ii) Instructions d'entreposage

- a) dans le cas des produits soumis à un traitement thermique exigeant un emmagasinage au-dessous de 5°C, température à laquelle ils se conservent au moins pendant six mois, l'indication suivante doit figurer sur l'étiquette "denrée périssable - à conserver sous réfrigération".
- b) Dans le cas des produits soumis à un traitement thermique exigeant un emmagasinage au-dessous de 15°C, température à laquelle ils se conservent au moins pendant trois mois, l'indication suivante doit figurer sur l'étiquette: "denrée périssable - à conserver au frais (15°C)".

iii) Numéro de code de l'entreprise et le pays d'origine

Il faut que le numéro de code de l'entreprise et le nom du pays d'origine figurent de manière indélébile sur la boîte. Le nom du pays d'origine peut être indiqué en code ou en langage clair.

iv) Date de fabrication

La date de fabrication doit figurer en code sur la boîte.