



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 SANTÉ
Genève, Palais des Nations. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

ALINORM 65/20
Août 1965

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Troisième session, Rome, 19-29 octobre 1965

Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
Rapport de la deuxième réunion
FAO, Rome - 8-11 juin 1965

Introduction

1. La deuxième réunion du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités s'est tenue au Siège de la FAO à Rome, du 8 au 11 juin 1965. Des délégués et observateurs de 14 pays et des représentants de la FAO y ont pris part. La liste des participants figure à l'Annexe I du présent rapport. La réunion a été convoquée par le Gouvernement des Etats-Unis et c'est M. Fitzhugh L. Southerland, du Département de l'Agriculture des Etats-Unis, qui a assumé les fonctions de Président.
2. Après avoir adopté l'ordre du jour provisoire préparé par le Gouvernement des Etats-Unis, le Comité a entendu un bref rapport du Président sur les résultats de la première réunion et sur les progrès réalisés depuis lors dans l'élaboration des projets de normes. Le Président a proposé que les pays qui ont accepté de se charger de l'élaboration de ces projets se concertent, au cours de la réunion, sur les points encore en litige, afin de soumettre au Comité des projets définitifs.

Hygiène

3. Le Comité a brièvement étudié deux documents: "Hygiene Standards for Canned Foods" (Normes d'hygiène pour les aliments en conserve), préparé par la National Cannery Association de Washington, et "International Standards for Sanitation of Processing Plants" (Normes internationales d'hygiène pour les usines de transformation), préparé par le Département de l'agriculture des Etats-Unis. Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire devant se réunir une semaine plus tard, le Comité décide de lui transmettre ces deux documents, vu qu'ils traitent uniquement de prescriptions générales d'hygiène concernant l'exploitation des conserveries. Le Président s'est chargé de signaler ces points à l'attention du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire; compte tenu des recommandations que pourra formuler ce Comité, il prendra les dispositions voulues avant la troisième réunion du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités.

Définition des fruits et légumes déshydratés

4. Le Président a signalé au Comité que la Suède avait proposé de modifier la définition des fruits et légumes déshydratés, afin d'en préciser le sens. La nouvelle définition proposée est ainsi rédigée:
 - 3) "Les fruits et légumes déshydratés sont ceux qui ont été préparés selon divers procédés ayant pour effet d'éliminer, dans des conditions contrôlées, la plus grande partie de l'humidité naturelle ou ajoutée, jusqu'au degré permettant la conservation des produits; en règle générale, ils devront être emballés de manière à être protégés contre toute absorption de l'humidité se trouvant dans l'air ambiant."

Le Comité accepte d'incorporer cette définition révisée dans l'Annexe 4, page 5 de 9 du rapport de sa première réunion. Le Président fera parvenir aux membres du Comité le texte révisé de ce document.

Mandat

5. On a attiré l'attention du Comité sur le fait que son mandat avait été modifié par la Commission, de sorte que le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités aura à établir des normes mondiales pour tous les types de fruits et légumes traités, y compris les produits déshydratés, les pois et haricots secs en boîte, les confitures et les gelées, mais à l'exclusion des pruneaux et des jus de fruits et légumes. (Voir paragraphe 43 du rapport de la deuxième session de la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius - ALINORM 64/30). En conséquence, l'alinéa iv) du paragraphe 2 a) de l'Annexe 4, page 4 de 9 du rapport sera supprimé.

Tables de conversion

6. Le Comité a examiné un document, présenté par la délégation des Etats-Unis, où se trouvaient définis divers termes susceptibles d'être utilisés dans les normes. Le document comportait également des tables de conversion pour les unités de mesure métriques et britanniques. Il a été décidé qu'il convenait d'étendre les tables de conversion de manière à y inclure les équivalents britanniques des unités métriques généralement utilisées pour les fruits et légumes en boîte et d'élargir également les tables de mesure de capacité pour qu'elles comportent les équivalents américains, britanniques et métriques.

Définition de l'expression "Additif alimentaire"

7. Le Comité a appris que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires avait établi, à la demande de la Commission du Codex Alimentarius, un projet de définition de l'expression "additif alimentaire" à soumettre à la Commission. Cette définition est ainsi rédigée:

"L'expression "additif alimentaire" s'entend de toute substance qui n'est pas un aliment en soi et dont on obtient, ou dont on peut raisonnablement espérer obtenir, comme résultat direct ou indirect, qu'elle s'intègre à une denrée alimentaire ou à ses sous-produits à titre d'élément constitutif ou qu'elle affecte de quelque autre façon les caractéristiques d'une denrée alimentaire. Cette expression englobe toute substance devant servir à produire, fabriquer, emballer, transformer, préparer, traiter, emballer, transporter ou contenir des denrées alimentaires; elle englobe également toute source de rayonnement destinée à de telles utilisations."

Le Comité décide de substituer la nouvelle définition proposée à celle précédemment contenue dans le document intitulé "International Standards for Processed Fruits and Vegetables" (Normes internationales pour les fruits et légumes traités), en attendant que la Commission du Codex Alimentarius prenne une décision définitive quant à l'acceptabilité de la définition proposée.

Densité du sirop

8. Le Comité a étudié ce sujet de manière approfondie et s'est demandé en particulier si les normes doivent être fondées sur la densité initiale ou sur la densité finale du sirop. La délégation du Canada a signalé au Comité que les règlements de ce pays prévoient de se baser sur la mesure de la densité initiale, mais qu'elle envisagerait d'accepter la méthode fondée sur la densité finale, si cela était nécessaire pour se conformer aux normes du Codex. Il a été décidé d'adopter, en principe, la densité finale dans l'intérêt des consommateurs, à condition de prendre des mesures adéquates pour le prélèvement des échantillons. A ce sujet, la question a été posée de savoir comment les autorités compétentes de chaque pays définiraient, aux fins d'inspection, ce qu'il faut entendre par échantillon approprié. Certaines délégations ont informé le Comité du fait que la législation nationale ne comporte habituellement pas de dispositions de ce genre qui, en revanche, figurent dans des règlements d'administration établis pour les services exécutifs.
9. En ce qui concerne les densités de sirop, le Comité a ensuite examiné la nécessité de déterminer diverses catégories de densité et de leur attribuer une appellation appropriée, telle que "forte", "moyenne", "faible" etc. Il a été reconnu qu'il n'était pas possible d'étendre cette mesure à tous les fruits en boîte. Le Comité a donc décidé d'indiquer pour chaque produit le pourcentage minimum et maximum de sucre contenu dans chacune des catégories de sirop basée sur la densité finale.

Etiquetage

10. Après examen approfondi des prescriptions générales en matière d'étiquetage proposées pour les différents fruits et légumes traités, le Comité décide que les indications suivantes devront figurer sur l'étiquette (de légères variations seront admises, selon les différents produits, comme spécifié dans les normes):

Obligatoires

Le récipient devra être étiqueté de telle sorte que, dans des conditions d'achat normales, les indications ci-après apparaissent bien en évidence et soient clairement lisibles:

- 1) Le nom du produit comprenant, lorsque la norme individuelle le stipule, la couleur ou la variété, une indication de tout apprêt caractérisant le produit et toute autre spécification requise.
- 2) Une déclaration exacte du poids ou du volume net du contenu*
- 3) Une déclaration de tous les ingrédients et additifs
- 4) Une déclaration concernant le type d'emballage
- 5) Le nom et l'adresse de l'emballleur, du fabricant, du distributeur, de l'importateur ou du vendeur**

Facultatives

En plus des déclarations obligatoires, le produit peut porter tout libellé ou illustration destinée à décrire plus complètement le produit, sous réserve que ce ne soit pas en opposition avec les déclarations obligatoires.

Echantillonnage

11. Le Comité a examiné un projet d'échantillonnage préparé par les Etats-Unis, avec la collaboration d'autres pays. Le Comité a donné un accord de principe et a demandé à la délégation des Etats-Unis de revoir le projet de manière à inclure une introduction explicative établissant une distinction entre les nécessités d'échantillonnage pour vérifier les aspects qualitatifs et quantitatifs des normes et la nécessité de prélever un seul échantillon sur un lot pour vérifier la conformité aux normes (par exemple, pour déceler la présence d'un additif non autorisé ou un étiquetage incorrect).

* Certaines délégations ont estimé que, en tant que principe général de protection du consommateur, la déclaration du contenu devait être exprimée sur la base du poids égoutté pour les produits présentés avec un agent d'emballage qui n'est normalement pas consommé. Le Comité a cependant reconnu que des exceptions seraient nécessaires pour certains produits et a donc demandé au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires de lui faire connaître son opinion à ce sujet. Dans l'intervalle, les normes examinées par le Comité imposeront la déclaration du contenu net.

** De l'avis de quelques délégations, le pays d'origine devrait toujours figurer dans cette déclaration.

En outre, le projet révisé devra comporter une définition du niveau d'inspection et faire apparaître clairement que les tableaux d'échantillonnage proposés sont, dans environ 95 pour cent des cas, basés sur une tolérance de qualité de 6,5 %. Le Comité examinera à nouveau les projets lors de sa prochaine réunion.

Normes

12. Le Comité a étudié en détail des projets de normes pour un certain nombre de fruits et légumes en boîte ainsi qu'un projet de norme pour les raisins secs. Ces projets ont été préparés par un pays-auteur avec la collaboration d'autres pays. Le Comité décide que les normes ci-après, qu'il a examinées et amendées, seront transmises en tant qu'avant-projets de normes provisoires aux Gouvernements, qui feront connaître leurs observations, conformément à l'étape 3 de la Procédure de la Commission pour l'élaboration des normes mondiales (voir page 63 du rapport de la deuxième session de la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius):

Conserves*: Maïs sucré, (2), Compoté de pomme, (3), Tomates, (4), Haricots verts et haricots beurre, (5), Pêches, (6), Fraises, (7), Prunes, (8), Framboises, (9), Cocktail de fruits, (10), Pamplemousses, (11).

Les projets de normes ci-après ont été renvoyés au pays-auteur pour mise au point définitive avant nouvel examen par le Comité lors de sa prochaine réunion.

Conserves*: Asperges, (12), Petits pois frais, (13), Pois traités, (14) et raisins secs traités, (15).

Maïs sucré, Compote de pomme, Tomates et Pêches en conserve (Annexes 2,3,4 et 6)

13. Les projets de normes proposés pour ces produits ont été revus par le Comité et, après examen détaillé de chacune des normes, il a été décidé de transmettre ces projets aux Gouvernements pour observations, conformément à la Procédure de la Commission pour l'élaboration des normes (étape 3).

Haricots verts ou haricots beurre en conserve: voir Annexe 5

14. Au cours de l'examen de cette norme, on s'est efforcé de fournir des éclaircissements quant au tableau de la section 1.3 (dénominations en fonction du tableau). Ce tableau a pour seul but d'indiquer les dénominations qui pourraient être utilisées pour les haricots d'une épaisseur bien déterminée. Un certain nombre de délégations ont exprimé le désir d'étudier de plus près cette partie de la norme; elles présenteront les observations de leurs Gouvernements sur ce point et sur l'ensemble du projet de norme provisoire, conformément à la Procédure à suivre pour l'élaboration des normes (étape 3).

* Le chiffre entre parenthèses qui figure après chaque produit est celui de l'Annexe qui s'y rapporte et qui dans l'original était jointe au présent rapport. Ces normes ont été envoyées aux Gouvernements (étape 3) pour observations et par conséquent ne sont pas jointes.

15. Examinant la question de savoir s'il convenait de désigner nommément les additifs dans la norme pour les haricots verts ou haricots beurre, le Comité décide d'y inclure les additifs alimentaires suivants: Wool Green BS C.I (1956 No 44090 et Tartrazine C.I. (1956) No 19140 (colorants), Chlorophyllase et Nisine. Un certain nombre de délégations ont contesté l'opportunité d'employer des colorants dans le produit en question, ainsi que la nécessité technologique de recourir à la chlorophyllase et à la nisine. Ces mêmes délégations ont signalé au Comité que leurs législations nationales ne prévoyaient pas l'emploi de ces additifs dans le produit. Il a été convenu de demander expressément aux Gouvernements de faire connaître leur avis sur la question et de leur transmettre pour observations la norme révisée figurant à l'Annexe 5, conformément à la Procédure de la Commission pour l'élaboration des normes (étape 3).

Fraises et Framboises en conserve: voir Annexes 7 et 9

16. Après révision par le Comité, la norme proposée pour les fraises en boîte (voir Annexe 7) a été renvoyée au pays qui l'a élaborée (Pays-Bas) afin que celui-ci, en collaboration avec le Royaume-Uni, établisse dans les 60 jours une version définitive qui puisse être envoyée au responsable du Programme mixte des normes alimentaires, lequel la transmettra aux Gouvernements, conformément à la Procédure de la Commission pour l'élaboration des normes (étape 3). La même procédure a été adoptée pour le projet de norme pour les framboises en boîte, qui a été harmonisé avec le projet révisé portant sur les fraises en boîte.

Prunes en conserve: voir Annexe 8

17. Lors de l'examen de cette norme, certaines délégations ont attiré l'attention du Comité sur le fait que leur législation nationale ne permettait pas l'emploi de colorants artificiels dans les prunes en conserve. Les délégations du Royaume-Uni et des Pays-Bas ont toutefois signalé que le Ponceau 4R et l'érythrosine étaient utilisés dans leur pays pour colorer les variétés rouges et violettes de prunes en conserve. Le Comité décide de communiquer les normes révisées de l'Annexe 8 aux Gouvernements pour recueillir leurs observations, conformément à la Procédure de la Commission pour l'élaboration des normes (étape 3).

Cocktail de fruits: voir Annexe 10

18. Le Comité décide que la norme est prête à être transmise aux Gouvernements pour observations, conformément à la Procédure pour l'élaboration des normes (étape 3). Il est décidé de désigner le produit sous le terme de "cocktail de fruit", immédiatement suivi de la mention ci-après, en caractères apparents: "5 fruits" ou "4 fruits" ou encore "avec cinq fruits" ou "avec quatre fruits", selon le cas.

Pamplemousses en conserve: voir Annexe 11

19. Le Comité décide que la norme figurant à l'Annexe 11 doit être transmise aux Gouvernements pour observations, conformément à la Procédure à suivre pour l'élaboration des normes (étape 3). En ce qui concerne ce produit, le Comité a examiné la question de savoir si la déclaration de l'agent d'emballage, lorsqu'il fait partie intégrante de la dénomination du produit, devait figurer sur l'étiquette en caractères de même dimension que ceux utilisés pour désigner le fruit. Il a été décidé d'attendre les recommandations générales que formulera le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires au sujet de la dimension des caractères à employer pour les déclarations sur l'étiquette.

Asperges en conserve: voir Annexe 12

20. Au cours de l'examen de la section portant sur les ingrédients et additifs, le délégué de la République de Chine a demandé si les huiles végétales pouvaient être utilisées comme agent d'emballage. Le Comité est d'avis qu'il y a lieu d'établir une norme distincte pour les asperges présentées sous cet emballage. Le Comité a procédé à un examen approfondi de la question de savoir s'il convenait de classer les acides organiques comestibles dans la catégorie des additifs ou dans celle des ingrédients. Certaines délégations ont soutenu que les normes ne devraient désigner qu'en termes généraux les acides organiques comestibles, de manière à ne pas restreindre les progrès technologiques à une liste limitée d'acides organiques spécifiques. A ce propos, on a fait ressortir qu'il était important que tous les Comités du Codex indiquent avec précision quels additifs sont considérés comme nécessaires, du point de vue technologique, pour les principaux produits, plutôt que d'utiliser des formules générales telles que "additifs alimentaires acceptables" ou "acides organiques comestibles". Ce n'est que s'il dispose de renseignements précis que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires pourra fixer des tolérances pour les additifs spécifiques employés dans des produits alimentaires donnés. Le Comité décide donc de mentionner spécifiquement les différents additifs alimentaires pour chaque norme de produit. Pour le moment, les normes comprendront, à la rubrique "additifs", la liste complète de tous les additifs actuellement utilisés et, dans le cas des acides, il a été convenu d'ajouter la phrase suivante: "acide X et autres acides organiques comestibles approuvés par le Comité", "X" représentant le nom spécifique des acides actuellement en usage.

Raisins secs traités: voir Annexe 15

21. Le Comité a examiné les projets de normes proposés pour les raisins secs et, après avoir recommandé certains amendements, a renvoyé le projet de normes au pays responsable pour mise au point définitive avant nouvel examen par le Comité à sa troisième réunion.

Petits pois frais et pois traités: voir Annexes 13 et 14

22. Le Comité n'a pas été en mesure d'examiner ces projets de normes, mais les délégations sont invitées à envoyer aussitôt que possible leurs observations éventuelles au pays chargé de l'élaboration de ces normes afin que celui-ci prépare, conjointement avec les pays qui collaborent avec lui, un projet révisé qui sera présenté au Comité pour examen à sa troisième réunion.

Confitures

23. Des exemplaires d'un projet de normes préparé par le Royaume-Uni ont été distribués à la réunion. Toutes les délégations sont invitées à envoyer aussitôt que possible leurs observations sur ce projet au pays auteur afin que celui-ci prépare, conjointement avec les pays qui collaborent avec lui, un texte révisé qui sera présenté au Comité pour examen à sa troisième réunion.

Poursuite des travaux en cours

24. Le Comité a recommandé que soient poursuivis les travaux sur les projets de normes qui ne sont pas encore arrivés à l'étape 3 de la Procédure de la Commission pour l'élaboration des normes.

<u>Produit</u>	<u>Pays responsable</u>	<u>En collaboration avec</u>
1. Raisins secs	Etats-Unis	Australie
2. Autres fruits déshydratés de la vigne	Etats-Unis	Australie
3. Confitures	Royaume-Uni	Suisse, Pays-Bas
4. Asperges	Pays-Bas	Danemark, Etats-Unis
5. Petits pois frais	} Royaume-Uni	Suède, Pays-Bas, Danemark
6. Pois mûrs traités		
7. Ananas	Etats-Unis	Chine, Australie
8. Procédure d'échantillonnage	Etats-Unis	Suède, Royaume-Uni, Australie

Travaux futurs

25. Le Comité a décidé de mettre en chantier la préparation de projets de normes pour les produits suivants, et a créé à cet effet un certain nombre de sous-comités:

<u>Produit en boîte</u>	<u>Pays responsable</u>	<u>En collaboration avec</u>
1. Macédoine de fruits	Etats-Unis	Australie
2. Mélange de fruits	Australie	Etats-Unis
3. Macédoine de fruits tropicaux	Australie	Chine (Taïwan)
4. Poires	Canada	Australie, Etats-Unis
5. Olives	Etats-Unis	Israël
6. C ₃ rotttes	Royaume-Uni	Danemark, Canada
7. Champignons	France	Pays-Bas, Chine, Etats-Unis
8. Concentré de tomate	Etats-Unis	Royaume-Uni, France
9. Purée de tomate		
10. Haricots en sauce tomate	Royaume-Uni	Canada

26. Le Comité a examiné s'il était nécessaire d'avoir des normes pour des abricots en conserve et des cerises rouges aigres mais a décidé que pour le moment ce travail ne devrait pas être entrepris.

Dispositions en vue d'assurer la collaboration voulue

27. Les pays chargés de l'élaboration des projets de normes sont priés de se mettre en rapport avec les chefs de délégation des autres pays qui ont manifesté le désir d'apporter leur collaboration, comme indiqué aux paragraphes 22 et 23 du présent rapport. Il est en outre demandé de fournir une copie de toute la correspondance au Président du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, M. Fitzhugh L. Southerland et au responsable du Programme mixte FAO/OMS des normes alimentaires, FAO, Rome. Une fois achevés, les projets soumis au Président du Comité du Codex aussi vite que possible, afin de pouvoir les faire traduire et distribuer aux membres du Comité bien avant la troisième réunion.