



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Quarante-troisième session

Budapest (Hongrie)

13 – 18 mai 2024

**CONFIRMATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX MÉTHODES D'ANALYSE ET DES PLANS
D'ÉCHANTILLONNAGE FIGURANT DANS LES NORMES DU CODEX –**

CRITÈRES DE PERFORMANCE POUR UNE SÉLECTION DE FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

(Rédigé par les États-Unis d'Amérique)

1. Pendant la dernière session du Comité et lors de l'examen de l'ensemble des méthodes exploitables pour les fruits et légumes traités, plusieurs paires de produits et de dispositions ont été identifiées qui pourraient être converties de méthodes typées en critères de performance¹ numériques. Les paires de produits et de dispositions identifiées, ainsi que les tableaux de critères de performance proposés sont énumérées à l'appendice I. Les normes du Codex applicables figurent dans le tableau pour une meilleure référence, mais elles devraient être supprimées de la version définitive.

2. Certaines normes de produits font référence de manière générale à la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA, CXS 192-1995). De nombreux additifs alimentaires contenant du calcium (souvent mesurés en calcium) autorisés dans ces normes de produits ont une dose journalière acceptable (DJA) du JECFA en tant que «non spécifié» et ils sont donc inclus dans le tableau 3 de la NGAA. Les additifs alimentaires du tableau 3 sont généralement autorisés pour une utilisation aux niveaux des bonnes pratiques de fabrication (BPF). C'est le cas des additifs contenant du calcium dans les tomates en conserve (CXS 13-1981, catégorie NGAA 04.2.2.4), les agrumes en conserve (CXS 254-2007, catégorie NGAA 04.1.2.4), certains légumes en conserve (CXS 297-2009, catégorie NGAA 04.2.2.4) et la marmelade aux agrumes (CXS 296-2009, catégorie NGAA 04.1.2.5). Les niveaux d'utilisation des BPF doivent correspondre à la concentration la plus faible nécessaire pour que l'additif atteigne l'effet technique escompté et peuvent différer pour chaque application d'un additif. Étant donné que le niveau d'utilisation des BPF n'est pas une concentration définie, des critères de performance numériques ne peuvent pas être définis pour ces dispositions. Par conséquent, le Comité pourrait envisager de conserver la méthode de typage pour le calcium dans ces produits.

RECOMMANDATIONS

3. Le Comité est invité à:

- a) examiner s'il convient de conserver la méthode de typage pour le calcium dans ces produits (voir paragraphe 2);
- b) approuver les critères de performance figurant dans l'appendice I.

¹ [REP23/MAS](#), paragraphe 64

APPENDICE I

Critères de performance pour une sélection de fruits et légumes traités

Produit	Disposition	Norme Codex ² CXS-	ML (mg/kg)	Critères de performance de la méthode					
				Fourchette minimale applicable (mg/kg)	Limite de détection (LD) (mg/kg)	Limite de quantification (LQ) (mg/kg)	Précision (RSD _R) (%) pas plus que	Récupération (%)	Exemple de méthodes applicables qui répondent aux critères
Jams, jellies, and marmalades	Benzoic Acid	192	1000	830 – 1169	100	200	11.3%	95 – 105	
Pickled cucumbers	Benzoic Acid	115	1000	830 – 1169	100	200	11.3%	95 – 105	
Mango chutney	Benzoic Acid	160	250	197 – 302	25	50	13.9%	90 – 107	
Coconut milk and coconut cream	Benzoic Acid	240	1000	830 – 1169	100	200	11.3%	95 – 105	
Canned strawberries	Calcium	062	350	280 – 420	35	70	13.2%	90 – 107	
Pickled cucumbers	Calcium	115	250	197 – 302	25	50	13.9%	90 – 107	
Preserved tomatoes	Calcium	013							
Canned citrus fruits	Calcium	254							
Certain canned vegetables	Calcium	297							
Citrus Marmalade	Calcium	296							
Jams, Jellies, and Marmalades	Sorbates	296	1000	830 – 1169	100	200	11.3%	95 – 105	
Pickled Cucumbers	Sorbates	115	1000	830 – 1169	100	200	11.3%	95 – 105	
Processed Fruits and Vegetables	Tin	193	250	197 – 302	25	50	13.9%	90 – 107	
Table Olives	Tin	066	250	197 – 302	25	50	13.9%	90 – 107	

² Norme du Codex répertoriée pour faciliter l'examen et qui devrait être supprimée du tableau final des critères de performance numériques.

Liste des normes élaborées par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) (à titre de référence)

CXS 13-1981	Norme pour les tomates en conserve
CXS 17-1981	Norme pour la purée de pomme en conserve
CXS 38-1981	Norme pour les champignons comestibles et produits dérivés
CXS 39-1981	Norme pour les champignons comestibles séchés
CXS 52-1981	Norme pour les fraises surgelées
CXS 57-1981	Norme pour les concentrés de tomates traités
CXS 60-1981	Norme pour les framboises en conserve
CXS 62-1981	Norme pour les fraises en conserve
CXS 66-1981	Norme pour les olives de table
CXS 67-1981	Norme pour les raisins secs
CXS 69-1981	Norme pour les framboises surgelées
CXS 75-1981	Norme pour les pêches surgelées
CXS 76-1981	Norme pour les myrtilles surgelées
CXS 78-1981	Norme pour le cocktail de fruits en conserve
CXS 99-1981	Norme pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve
CXS 103-1981	Norme pour les myrtilles américaines surgelées
CXS 115-1981	Norme pour les cornichons (concombres) en conserve
CXS 130-1981	Norme pour les abricots secs
CXS 131-1981	Norme pour les pistaches non décortiquées
CXS 143-1985	Norme pour les dattes
CXS 145-1985	Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve
CXS 160-1987	Norme pour le chutney de mangue
CXS 177-1991	Norme pour la noix de coco desséchée
CXS 223-2001	Norme pour le kimchi
CXS 240-2003	Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco – Lait de coco et crème de coco
CXS 241-2003	Norme pour les pousses de bambou en conserve
CXS 242-2003	Norme pour les fruits à noyaux en conserve
CXS 247-2005	Norme générale pour les jus et les nectars de fruits
CXS 254-2007	Norme pour certains agrumes en conserve
CXS 260-2007	Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés
CXS 296-2009	Norme pour les confitures, gelées et marmelades
CXS 297-2009	Norme pour certains légumes en conserve
CXS 319-2015	Norme pour certains fruits en conserve
CXS 320-2015	Norme pour les légumes surgelés
CXS 321-2015	Norme pour les produits à base de ginseng