F

commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/5.2 **CL 2002/19-PFV**
Mai 2002

AUX: Services centraux de liaison avec le Codex
Organisations internationales intéressées

DU: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00100 Rome (Italie)

OBJET: **PROJET DE NORME CODEX POUR LES PRODUITS AQUEUX A BASE DE NOIX DE COCO (à l'étape 6)**
RAPPEL pour transmission des observations

DATE LIMITE: **15 AOUT 2002**

OBSERVATIONS:

A:
Ms Ellen Y. Matten
US Codex Office
Food Safety and Inspection Service,
US Department of Agriculture
Room 4861 South Building
1400 Independence Ave. S.W.,
Washington, DC, 20250-2700
Fax : +1 202 720 3157
E-mail.: uscodex@usda.gov

avec copie à:
Secrétaire Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO / OMS sur les normes alimentaires – FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome (Italie)
Fax: +39 (06) 5705 4593
Mél.: codex@fao.org

HISTORIQUE

1. A sa douzième session, le Comité de coordination du Codex pour l'Asie a transmis *l'Avant-projet de norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco* au Comité exécutif pour adoption a l'étape 5 à sa quarante-septième session et élaboration ultérieure par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités[1]. A sa quarante-septième session, le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius a adopté l'Avant-projet de norme à l'étape 5 et l'a fait passer à l'étape 6 pour observations[2] en tant que lettre circulaire CL 2000/15-GEN, la limite pour l'envoi d'observations étant le 31 décembre 2000. Le projet de norme n'a donc pu être examiné dans le détail lors de la vingtième session du CCPFV, les observations n'étant pas encore parvenues.

2. Le Secrétariat du Codex a aussi constaté que le Comité du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires n'avait pas entériné les dispositions relatives à l'étiquetage contenues dans la norme. L'utilisation des termes « léger » et « écrémé » concernant le lait de coco, ainsi que la fusion possible des termes « concentré de crème de noix de coco » et « crème de noix de coco concentrée » n'ont pu faire l'objet d'un consensus au sein du CCFL car ces désignations semblent décrire le même produit.[3]

3. Compte tenu des observations soumises à l'étape 6 en réponse à la lettre circulaire CL 2000/15-GEN[4], le Comité est convenu d'examiner *le projet de norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco* à l'étape 7 au cours de sa prochaine session. Cependant, peu d'observations ont été reçues en réponse à cette lettre.

---

1 ALINORM 01/15, par. 28
2 ALINORM 01/3, ann. IV
3 ALINORM 01/22, par 19-21
4 ALINORM 01/27, par. 69

4. Le Secrétariat du Codex désire attirer l'attention des gouvernements et des organisations internationales intéressées sur la demande d'observations adressée antérieurement et leur rappeler que cet avant projet révisé devra être examiné par la Commission du Codex Alimentarius pour adoption définitive à l'étape 8 en juin 2003. Pour ce faire, il est donc important que les observations soient transmises promptement afin de permettre les révisions nécessaires de ce projet à la prochaine session du Comité pour faciliter son adoption définitive à la prochaine session de la Commission. Les observations reçues en réponse à la CL 2000/15-GEN et cette lettre circulaire seront recueillies dans un document de travail comme indiqué dans l'ordre du jour provisoire de la session.[5]

5. Le ***projet de Norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco*** est joint à ce document comme Annexe I. Les gouvernements et les organisations internationales intéressées désirant soumettre des observations doivent le faire par écrit, conformément à la *Procédure unique pour l'élaboration des normes et textes apparentés* (à l'étape 6) (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 12^{e} édition, pages 21-23) au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, ***et de préférence par courrier électronique*** **AVANT LE 15 AOUT 2002** comme indiqué ci-dessus.

[5] voir CX/PFV 02/1

ANNEXE II

PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS AQUEUX A BASE DE NOIX DE COCO (Avancé à l'étape 6 de la Procédure Codex)

L'appendice à la présente norme contient des dispositions qui ne sont pas censées être appliquées au même titre que les dispositions relatives à l'acceptation de la section 4.A i) b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits aqueux à base de lait et de crème de coco emballés conformément aux définitions figurant à la section 2 de la norme. La présente norme ne vise pas les boissons à base de noix de coco sucrées et/ou aromatisées.

2. DESCRIPTION

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

Les laits et les crèmes de coco sont les produits préparés à l'aide d'une quantité substantielle d'endosperme (amande) frais séparé, entier, trituré macéré ou finement haché du fruit du cocotier (*Cocos nucifera* L.) et pressé, dans lequel la grande partie des fibres et résidus filtrables a été éliminée, avec ou sans eau de coco, et/ou avec adjonction d'eau.

2.1.1 Crème de coco

La crème de coco est l'émulsion tirée de l'endosperme (amande) mûr du fruit du cocotier, avec ou sans l'adjonction d'eau de coco/d'eau; ce produit est conforme aux spécifications énoncées à la section 3 de la présente norme.

2.1.2 Lait de coco

Le lait de coco est l'émulsion diluée dans l'eau de l'endosperme (amande) de la noix de coco finement haché, les matières solides en suspension et les matières solubles étant réparties de manière homogène; ce produit est conforme aux spécifications énoncées à la section 3 de la présente norme.

2.1.3 Concentré de crème de coco

Le concentré de crème de coco est le produit obtenu après élimination de l'eau contenue dans la crème de coco; ce produit est conforme aux spécifications énoncées à la section 3 de la présente norme.

2.1.4 Crème de coco condensée

La crème de coco condensée est le produit obtenu après élimination supplémentaire de l'eau contenue dans le concentré de crème de coco; ce produit est conforme aux spécifications énoncées à la section 3 de la présente norme.

2.1.5 Lait de coco allégé

Le lait de coco allégé est le produit obtenu soit à partir du dépôt du lait de coco centrifugé, soit en diluant ultérieurement du lait de coco; ce produit est conforme aux spécifications énoncées à la section 3 de la présente norme.

2.1.6 Lait de coco écrémé

Le lait de coco écrémé est le produit obtenu soit à partir du dépôt du lait de coco allégé centrifugé, soit en diluant ultérieurement du lait de coco allégé; ce produit est conforme aux spécifications énoncées à la section 3 de la présente norme.

2.2 DEFINITION DES PROCEDES

Les laits et les crèmes de coco doivent être soumis à des procédés de pasteurisation, de stérilisation ou de pasteurisation UHT.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 INGREDIENTS DE BASE

- Endosperme (amande) du cocotier (Cocos nucifera L.)
- Eau de coco
- Eau

3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Caséinate de sodium

3.3 COMPOSITION

Produit	Extraits secs totaux (% m/m)	Extraits secs dégraissés (% m/m)	Matière grasse (% m/m)	Eau (% m/m)	pH
	min. – max.	min.		max.	min.
Lait de coco écrémé	5 max.	-	3,75 max.	95,0	5,9
Lait de coco allégé	6,6 - 12,6	1,6	5,0 min.	93,4	5,9
Lait de coco	12,7 - 25,3	2,7	10,0 min.	87,3	5,9
Crème de coco	25,4 - 37,3	5,4	20,0 min.	74,6	5,9
Concentré de crème de coco	37,4 - 46,1	8,4	29,0 min.	62,6	5,9
Crème de coco condensée	46,2 min.	11,2	35,0 min.	53,8	5,9

3.4 CRITERES DE QUALITE

Les laits et les crèmes de coco doivent avoir une saveur, une odeur et une couleur normales caractéristiques des produits.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

[SIN	Additifs alimentaires	Concentration maximale	Note
	Emulsifiants		
432	monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	1000 mg/kg	
433	monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		
434	monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		
435	monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		
436	tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		
473	esters de saccharose d'acides gras	1500 mg/kg	
	Epaississants/Stabilisants		
412	gomme guar	Limitée par les BPF	
415	gomme xanthane	Limitée par les BPF	
466	carboxyméthyl-cellulose sodique	Limitée par les BPF	
	Agent de conservation		
211	benzoate de sodium	1000 mg/kg	uniquement pour le lait de coco pasteurisé

[SIN	Additifs alimentaires	Concentration maximale	Note
	Agents de blanchiment		
223	métabisulfite de sodium	30 mg/kg	
224	métabisulfite de potassium	30 mg/kg	]

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997), du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides transformés et conditionnés aseptiquement (CAC/RCP 40-1993), et du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979, Rév.2-1993).

6.2 Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux principes pour l'établissement et l'application des critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

7.1 REMPLISSAGE MINIMAL

Le récipient hermétiquement fermé doit être bien rempli; le produit ne doit pas occuper moins de quatre-vingt-dix pour cent (90% v/v) de la capacité en eau du récipient, c'est-à-dire le volume d'eau distillée à 20ºC que contient le récipient une fois entièrement rempli et fermé.

7.2 CLASSIFICATION DES ARTICLES DEFECTUEUX

Un récipient qui ne répond pas au remplissage minimal requis de 90% (v/v) de la capacité en eau du récipient de la section 7.1.

8. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, (CODEX STAN 1-1985, Rev. 3 1999), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

8.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit sera:

Lait de coco écrémé Lait de coco allégé Lait de coco Crème de coco Concentré de crème de coco Crème de coco condensée	selon les définitions et la composition du produit des sections 2 et 3

8.2 DESCRIPTION DES PROCEDES

8.2.1. Le ou les procédé(s) utilisé(s) pour préparer le produit doivent être déclarés si celui-ci ou ceux-ci affectent les propriétés, la qualité ou la durée de conservation des produits, par exemple, trituré, haché finement et macéré, broyé, etc.

8.2.2 Tous les laits et crèmes de coco qui subissent un traitement thermique doivent porter sur l'étiquette une déclaration du traitement de conservation ou de stérilisation (traitement thermique ou autre procédé de stérilisation), par exemple pasteurisé, stérilisé, pasteurisé HTST ou pasteurisé UHT.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 ECHANTILLONNAGE

Selon les Directives générales Codex pour l'échantillonnage[6].

9.2 DETERMINATION DE LA TENEUR TOTALE EN EXTRAITS SECS

Selon AOAC 925.23A (méthode FIL-ISO-AOAC).

9.3 DETERMINATION DE LA TENEUR TOTALE EN MATIERE GRASSE

Selon AOAC 945.48G (méthode Röse-Gottlieb)

9.4 DETERMINATION DE LA TENEUR TOTALE EN EXTRAITS SECS DEGRAISSES

Différence entre la teneur totale en extraits secs et la teneur totale en matière grasse

9.5 DETERMINATION DE LA TENEUR EN EAU

Différence entre la valeur numérique de 100 et la teneur totale en extraits secs.

---

6 En cours d'élaboration par le Comité du Codex sur l'analyse et l'échantillonnage.

Appendice

Ce texte est applicable à titre facultatif par les partenaires commerciaux et non à titre obligatoire par les gouvernements

1. COMPOSITION SUPPLEMENTAIRE

Produit	Extraits secs totaux (% m/m)	Extraits secs dégraissés (% m/m)	Matière grasse (%m/m)
	min-max	min.	
Lait de coco			
- lait de coco qualité C	12,7 - 15,9	2,7	10 min.
- lait de coco qualité B	16,0 - 21,7	3,0	13 min.
- lait de coco qualité A	21,8 - 25,3	4,8	17 min.

2. MENTIONS D'ETIQUETAGE SUPPLEMENTAIRES

Le lait de coco doit être étiqueté "lait de coco qualité A", "lait de coco qualité B" ou "lait de coco qualité C" selon la composition spécifiée à la section 1 de la présente annexe.