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

Point 4(a) de l'ordre du jour **CX/PFV 02/9-Add.1**

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt et unième session
San Antonio, Texas, U.S.A., du 23 au 27 septembre 2002

Observations sur les avant-projets de normes proposés à l'étape 4

(1) AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES AGRUMES EN CONSERVE

Les observations suivantes ont été soumises par Cuba, l'Égypte, la France, le Royaume-Uni et l'Uruguay.

Cuba

Titre de la norme: Le titre fait référence à tous les types d'agrumes. Cependant, cela est contradictoire avec le champ d'application de la norme qui se limite aux pamplemousses et aux mandarines. D'autres agrumes tels que les oranges sont utilisés dans la préparation de ce type de produit. L'avant-projet de norme devrait être élargi pour couvrir d'autres types d'agrume.

1. Champ d'application*:* **Il ne doit pas se limiter aux pamplemousses en conserve et aux mandarines en conserve car d'autres agrumes sont utilisés dans la fabrication de ce type de produit en conserve tels que les oranges**

2. Description: **Cuba propose de modifier le texte afin que l'utilisation d'autres agrumes puisse être incluse dans la norme. Le texte devrait être modifié comme suit:**

2.1.1 La dénomination "agrumes en conserve" désigne le produit:

(a) préparé à partir d'agrumes mûrs et sains répondant aux caractéristiques de l'espèce:

- *Citrus paradisi* Macfadyen
- *Citrus reticulata* Blanco (y compris toutes les variétés commerciales convenant à la mise en conserve)
- *Citrus sinensis* (L.), Osbeck (compris toutes les variétés commerciales convenant à la mise en conserve)
- *Citrus aurantium*, Lin

(b) Conditionné avec de l'eau ou autre liquide de couverture approprié, des édulcorants nutritifs et des condiments ou aromatisants appropriés au produit, et

(c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique pour empêcher la détérioration. Avant sa transformation, le fruit doit avoir été lavé et pelé convenablement et la plus grande partie de la membrane, des pépins et du cœur doit avoir été éliminée des segments

Au paragraphe b): Cuba propose de changer le mot "seasoning" ("aderezo" ou condiments en français) en "spices" ("especias" ou épices en français).

2.3 Modes de présentation: Dans le texte espagnol les mots “sections, halves, segments” (“secciones, mitades, cascos o segmentos”) doivent être inclus. Il convient d’ajouter les paragraphes 2.3.3 et 2.3.4 pour les (sweet and sour oranges) tel que proposé dans le paragraphe 2.1.1 (a), et il pourrait se présenter sous la même forme que le texte actuel du paragraphe 2.3.1 (a) et (b) sur les pamplemousses, en y ajoutant les mots “sections, halves, segments” (“secciones, mitades, cascos o segmentos”).

3.2.1 Liquide de couverture

3.2.1 a) Il convient de préciser que le jus peut provenir de n’importe quel agrume puisque le paragraphe b) ne fait référence qu’au jus de pamplemousse. L’on pourrait comprendre que n’importe quel type de jus de fruit, qu’il soit d’agrume ou non, est autorisé. Ce point est clarifié au paragraphe 3.2.2, sous-sections b), c) et d).

3.2.1 b) Dans le texte espagnol, il conviendrait de changer le mot “sirop” (“jarabe”) au profit de son synonyme “almíbar”. Cette réglementation doit être soumise à la version finale des Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve approuvée par la Commission.

3.2.2.1 Cette réglementation doit être soumise à la version finale des Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve approuvée par la Commission.

3.3 If Si l’on envisage d’approuver l’utilisation de n’importe quel jus de fruit, qu’il soit d’agrume ou non, comme stipulé dans l’actuel paragraphe 3.2.1, alors il n’est pas nécessaire d’inclure le jus de citron dans les autres ingrédients autorisés puisqu’il sera déjà inclus dans le paragraphe 3.2.1.

8.1.1 et 8.1.2 Le Nom du produit: La version finale des Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve doit être prise en considération pour la désignation des sirops.

Egypte

Points 2.3.1 (b), 2.3.2 (b,c) & 2.3.3

Nous suggérons que ces points soient retirés de l’avant-projet car ils ne seront pas acceptés par les consommateurs en raison de l’apparence peu esthétique des segments brisés.

France

1- CHAMP D'APPLICATION

Le libellé en langue française devrait être celui déjà accepté dans d'autres normes (par ex. les poires en conserve), à savoir :

" La présente norme s'applique au produit tel qu'il est défini à la section 2ci-dessous, lorsque le produit est destiné à la consommation directe y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure."

2 DESCRIPTION

2.1.1.(a) et 2.1.2 (b) : il conviendrait de préciser comme dans d'autres projets de normes :

" Conditionné avec de l'eau ou autre liquide de couverture approprié, des sucres tels que définis par le Codex alimentarius, et autres matières sucrantes telles que le miel, et autres ingrédients autorisés tels qu'indiqués à la section 3.3."

2.3. MODES DE PRESENTATION:

2.3.1. (a) : Afin d'être en harmonie avec la version anglaise, il convient d'indiquer : "quartiers ou segments".

2.3.1. (b) : de même indiquer : " "quartiers brisés ou segments brisés" ;

2.4. Calibres :

2.4.1. (b) : préciser en langue française : "calibres mélangés"

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.2. Liquide de couverture :

Un avant-projet de directives CODEX pour les milieux de couverture des fruits en conserve a été élaboré et se trouve à l'étape 7. Il est donc important de s'y référer et de ne prévoir éventuellement dans les normes relatives aux produits que des exceptions motivées.

Dès lors, le paragraphe 3.2.1. devrait être rédigé comme suit :

" 3.2. Milieux de couverture :

Conformément aux dispositions des directives Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (en cous d'élaboration".

3.4. Critères de qualité:

3.4.1. Couleur :

La dernière phrase du (b) devrait être placée de sorte qu'elle concerne les deux produits, puisque les agrumes et les mandarines peuvent être recouverts de jus.

(a) ajouter "conforme à la norme du CODEX relative aux jus de fruits".

Royaume-Uni

Section 8 - Etiquetage

Il semblerait qu'il y ait une petite erreur dans la numérotation des paragraphes de la section Etiquetage où le point 8.1.1. fait référence aux pamplemousses et le 7.1.2. aux mandarines. Ce dernier devrait bien évidemment être le **8.1.2.**

Uruguay

a) 2.1 Définition du produit: A aucun moment l'orange n'est mentionnée comme un éventuel agrume en conserve.

b) Aux paragraphes 2.1 et 8.1, l'usage du mot (dans la version espagnole) "toronja" (pamplemousse) n'est pas approprié pour l'Uruguay. Nous proposons d'ajouter également l'expression "pomelo" (synonyme de pamplemousse) en tant que dénomination optionnelle, puisqu'il s'agit du mot courant utilisé en Amérique du sud.

c) En examinant les liquides de couverture définis aux paragraphes 3.2 (3.2.1, 3.3.3.1.1 et 3.2.2.1.2), l'on remarque que les liquides de couverture (sirops) ne sont pas conformes aux Directives pour les milieux de couverture (Alinorm 01/27 Annexe VIII).

Au paragraphe 7.1.4 c), il n'est pas nécessaire d'avoir de telles différences au niveau des exigences en matière de poids égoutté minimal (il avait été défini précédemment à 54% pour les fruits conservés dans le sirop).

L'Uruguay propose que le poids égoutté minimal soit défini à 54% pour les fruits au sirop, à l'exception des tranches d'ananas, pour lesquelles le minimum autorisé devrait être de 50% et des fraises au sirop pour lesquelles le minimum devrait être de 35%.

(2) AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE GINSENG

Les observations suivantes ont été soumises par la France et les Etats-Unis.

France

Comme pour le projet de norme relatif à la sauce de soja ce projet pose de très importants problèmes de traduction en langue française. Un texte revu pour la langue française pourrait être adressé au secrétariat d'ici la réunion du comité.

1. CHAMP D'APPLICATION

Il est nécessaire de préciser les noms botaniques en latin des différents types de ginseng car il en existe au moins 20 espèces.

En France des autorisations ont été données pour *Panax ginseng, Panax quin quefolium,* et *le ginseng sibérien (ou elenthérocoque : Elentherococcus senticosus) ;* la consommation journalière de ginsénoside est limitée.

2 DESCRIPTION

2.1.2 c) ainsi que 2.2.2.2.c), 2.2.2.3 c): la composition devrait être précisée : "*auquel sont incorporés des agents gonflants et en ajoutant (ou non) des extraits de plantes comestibles*".

De quelle manière cette composition s'intègre-t-elle dans le **3.2**.

La liste fournie au **3.2** est-elle une liste positive ? Par exemple n'est-il pas possible d'y intégrer des minéraux ? Au niveau des compléments alimentaires reçus au laboratoire d'autres compositions sont souvent rencontrées.

2.2.2.2 b): "*mise en poudre de l'extrait de ginseng blanc*" devrait être remplacé par "*mise en poudre de l'extrait de ginseng rouge"*

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.3.2 e) 3 ginsénosides (Rg1, Rb1, Rf) sont identifiés et non quantifiés. Ceci ne peut donc en aucun cas permettre un lien avec un dosage des ginsénosides dans le cadre du contrôle des valeurs limites de consommation souvent fixées par les instances d'hygiène (en France 20mg par jour de ginsénosides totaux).

Annexe A:

La traduction n'a pas été adaptée en termes techniques français:

Ex.: "*dissoudre*" est à remplacer par "*mettre en suspension*".

Ex.: "*Sécher dans un four*" est à remplacer par "*sécher dans une étuve*"

Les conditions de séchage ne figurent pas (température, sous vide)

Le point d'interrogation de la formule est à remplacer par un "*X*"

Les données statistiques (répétabilité,…..) ainsi que le nombre de chiffres significatifs dans l'expression du résultat devraient être fournies.

Annexe B:

Dans le titre le "*L-butanol*" est à remplacer par le "*1-butanol*"

La traduction n'a pas été adaptée en termes techniques français:

Exemples en **2.1, 2.2.1**:

Ex.: "*refluer*" est à remplacer par "*mettre à reflux*"

Ex. "*dissoudre les concentrés dans 50 ml d'eau*" est à remplacer par "*ajouter aux extraits 50 ml d'eau*".

Ex.: "*la couche de butanol*" est à remplacer par "*la phase butanolique*"

Etats-Unis

Observations générales

Le genre végétal désigné sous l'appellation de ginseng doit être clairement défini dans la norme. Reconnaissant les risques pour les consommateurs que présente l'utilisation frauduleuse de plus en plus fréquente de la désignation et de l'étiquette « ginseng », le gouvernement des États-Unis a déposé une loi pour obvier à ce problème. Selon la section 1086 Pl 107-171 de la Loi agricole de 2002 (*Farm Bill*), la désignation « ginseng » ne peut s'appliquer qu'aux herbes ou ingrédients à base d'herbes dérivés d'une plante appartenant au genre *Panax*.

1. **CHAMP D'APPLICATION**

Par conséquent, les États-Unis proposent l'adjonction de « *dérivé du genre Panax* » à la fin du CHAMP D'APPLICATION, qui se lira comme suit :

Cette norme s'applique aux produits séchés à base de ginseng et aux produits à base d'extraits de ginseng dont le traitement, la transformation et la fabrication reposent sur l'utilisation de ginseng frais, propre et sain, dérivé du genre Panax.

JUSTIFICATION : La norme se doit de préciser qu'il s'agit du genre Panax, compte tenu de la multitude de produits commercialisés comme présentant les effets souhaités du ginseng et comme contenant du ginseng alors que ce n'est pas le cas. La mention du genre Panax permettrait de distinguer le véritable ginseng, qui produit les effets escomptés, des autres produits frauduleux. Cela présenterait des avantages certains pour l'industrie internationale du ginseng en assurant l'authenticité du produit commercialisé et en reconnaissant le caractère unique de cette plante et de ses produits.

(3) AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES

Les observations suivantes ont été soumises par Cuba, l'Égypte, la France, l'Indonésie, le Royaume-Uni, les Etats-Unis et l'Uruguay.

Cuba

Titre de la norme: Nous proposons le titre suivant:

"Avant-projet de norme Codex révisée pour les confitures, gelées et marmelades "

("Anteproyecto de Norma Revisada para las Confituras, Jaleas y Mermeladas")

Nous suggérons (dans la version espagnole) de supprimer ou de changer l'expression "compote" ("compota", mot espagnol choisi à l'origine pour traduire le mot anglais "jam") car il a déjà été utilisé pour définir un produit spécifique réglementé par ce Comité: "Apple Sauce" ("Compota de Manzana"), ce qui pourrait entraîner une confusion. L'expression "conserves de fruits " ("Conservas de Frutas") ne devrait pas non plus être utilisée puisqu'elle couvre l'ensemble des produits de fruits conservés par n'importe quelle méthode. D'un autre côté, des légumes tels que les tomates, les citrouilles, les concombres et les carottes ont été inclus.

L'absence de référence aux fruits tropicaux tels que la mangue, la goyave, l'ananas, etc. est d'une certaine façon regrettable car ces fruits sont utilisés dans la production de marmelades, gelées et confitures et qu'il est technologiquement possible de les mélanger à d'autres fruits (agrumes ou non) ou à des légumes lors du traitement de ces produits.

1. Champ d'application:

1.2 b) Cuba ne peut accepter que la norme ne s'applique pas aux produits utilisés dans la fabrication de marchandises de pâtisserie. Toute marmelade ou confiture traitée en vertu des dispositions de cette norme peut être utilisée dans la fabrication de pâtisseries.

c) Cuba ne peut accepter l'exclusion des produits à teneur en sucre réduite. Plusieurs pays produisent traditionnellement des marmelades avec une teneur en matière sèche soluble inférieure à 60% qui ne sont pas considérés comme étant à "usage diététique". Ce sont uniquement des produits utilisés comme desserts, qui ne se présentent pas forcément en gelée et qui possèdent ou non des agents épaississants. Même si les exigences actuelles requièrent un travail au niveau de la réduction de la teneur en sucre, ces produits peuvent être couverts par cette norme, qui aurait alors un caractère plus général et qui serait plus utile d'un point de vue commercial

2.1 Définitions des produits

Cuba propose les définitions suivantes:

- ***Confiture ("Confitura")***: Il s'agit du produit préparé à partir de la cuisson d'un ou de plusieurs fruits, entiers ou en morceaux, avec addition de sucres ou autres édulcorants glucidiques tels que le miel, avec ou sans adjonction d'eau, présenté sous forme de gelée solide ou semi-solide, dans lequel le fruit de départ ou des morceaux de celui-ci peuvent encore être reconnus.
- ***Confiture extra***: Il s'agit du produit fabriqué à partir de la cuisson d'au moins 45% en poids d'un ou de plusieurs fruits, entiers ou en morceaux, avec addition de sucres ou autres édulcorants glucidiques tels que le miel, avec ou sans adjonction d'eau, présenté sous forme de gelée solide ou semi-solide, dans lequel le fruit de départ ou des morceaux de celui-ci peuvent encore être reconnus.
- ***Gelée:*** Il s'agit du produit fabriqué à partir de la cuisson de jus, pelures et/ou extraits aqueux de fruits avec adjonction de sucres et/ou d'édulcorants glucidiques tels que le miel, présenté sous forme de gelée solide. Durant le traitement, les morceaux de fruit, ou dans le cas des agrumes, des zestes ou des pelures finement hachées peuvent être ajoutées au produit.
- ***Gelée extra***: Il s'agit du produit fabriqué à partir de la cuisson d'au moins 45% en poids de jus, pelures et/ou extraits aqueux de fruits avec adjonction de sucres et/ou d'édulcorants glucidiques tels que le miel, présenté sous forme de gelée solide. Durant le traitement, les morceaux de fruit, ou dans le cas des agrumes, des zestes ou des pelures finement hachées peuvent être ajoutées au produit.

- ***Marmelade***: Il s'agit du produit fabriqué à partir de la cuisson de fruits et/ou de légumes, entiers ou en morceaux, ou de pulpe, de purée, de jus (naturel ou concentré), avec adjonction de sucres et/ou d'édulcorants glucidiques tels que le miel, avec ou sans adjonction d'eau, présenté sous forme semi-liquide, sous forme de gelée solide ou semi-solide.
- ***Marmelade extra***: Il s'agit du produit fabriqué à partir de la cuisson d'au moins 50% en poids de fruits et/ou de légumes, entiers ou en morceaux, ou de pulpe, de purée, de jus (naturel ou concentré), avec adjonction de sucres et/ou d'édulcorants glucidiques tels que le miel, avec ou sans adjonction d'eau, présenté sous forme semi-liquide, sous forme de gelée solide ou semi-solide.

2.2 Autres définitions

La sous-section (b) couvre les fruits et la sous-section (c) couvre les légumes. Ils ne peuvent être considérés comme fruits uniquement. Cuba propose de préciser les types de fruits (agrumes ou non). Les légumes devraient également être inclus et texte devrait se présenter comme suit: **Fruits et légumes**.

Les légumes devraient également être inclus dans les définitions de pulpe de fruit et de purée de fruit. Aussi, Cuba propose le texte suivant:

Pulpe de fruit ou de légume: La partie comestible du fruit ou du légume entier, et le cas échéant moins la pelure, la peau, les pépins et autres particules similaires, qui pourra avoir été coupée ou écrasée mais non pas réduite en purée.

Purée de fruit ou de légume: La partie comestible du fruit ou du légume entier, et le cas échéant moins la pelure, la peau, les pépins et autres particules similaires, qui aura été réduite en purée par tamisage ou tout autre procédé similaire.

Cuba propose également l'ajout des définitions suivantes:

Produit ayant la consistance de gelée solide: Désigne le produit qui, après retrait de son récipient, garde la forme de l'intérieur du récipient et qui, lorsque secoué, suit le mouvement tout en gardant son intégrité ou sa forme initiale. Il peut être facilement coupé, possède une apparence luisante et une texture ferme et molle.

Produit ayant la consistance de gelée semi-solide: Désigne le produit qui, après retrait de son récipient, a tendance à perdre la forme qu'il avait acquise dans celui-ci et présente une certaine séparation de sa partie liquide. Lorsque secoué il suit le mouvement et perd son intégrité et sa forme assez facilement. Il ne peut pas être coupé facilement, possède une texture moins ferme mais plus molle que les produits à consistance de gelée solide.

Produit épais ou semi-liquide: Désigne le produit qui ne possède pas les caractéristiques de rigidité de la gelée mais qui garde une certaine cohésion ; il n'est pas suffisamment léger pour être versé comme un liquide. Cette consistance peut être obtenue grâce à l'adjonction d'un ou de plusieurs agents épaississants ou gélifiants ou grâce à une teneur élevée de fruits et l'utilisant d'agents épaississants ou gélifiants.

2.3 Cuba propose de supprimer ce paragraphe..

3.1.1 Ingrédients de base: Cuba propose l'ajout des (4) légumes définis au paragraphe 2.2

3.1.2 Teneur en fruits: Nous proposons les pourcentages suivants:

- ***Confiture ("Confitura")***: 35% en général
- ***Confiture extra***: 45% en général
- ***Gelée***: 35% en général
- ***Gelée extra***: 45% en général
- ***Marmelade***: 40% en général. Dans le cas d'un mélange de fruits et de légumes, le fruit ou le légume cité en premier devra représenter 50% à 60% de la teneur en fruits totale.
- ***Marmelade extra***: 50% en général. Dans le cas d'un mélange de fruits et de légumes, le fruit ou le légume cité en premier devra représenter 50% à 65% de la teneur en fruits totale.

3.1.3 Ingrédients facultatifs: Les ingrédients suivants sont proposés sans limitations:

- Huiles essentielles

- Herbes aromatiques
- Epices
- Vanille, extraits de vanille et vanilline
- Amidon naturel

3.2 Matière sèche soluble: Cuba propose les limites suivantes:

- ***Confitures ("Confituras")***: minimum de 60%
- ***Gelées***: minimum de 60%
- ***Marmelades***:

  a) Sans agents épaississants et/ou gélifiants: minimum de 30%

  b) Avec agents épaississants et/ou gélifiants: minimum de 60%

3.3.1 Ajouter le texte suivant dans le 1er paragraphe: Les fruits et légumes pourront être.....

2ème paragraphe: Supprimer le mot "gélifiée" ("gelatinosa").

3.3.2 Changer (dans la version espagnole) le mot "compote" ("compota") en "confiture" ("confitura") tel que mentionné au paragraphe 2.1.

4. Additifs alimentaires

Cuba propose d'inclure les amidons modifiés dans la liste des agents épaississants:

1400, 1401, 1402, 1403, 1404, 1405, 1410, 1412, 1413, 1414, 1420, 1421, 1422, 1440, 1442 et 1450. 50g/kg

Cuba propose d'inclure l'élément suivant dans la liste des agents conservateurs pour les pays chauds:

202 Sorbate de potassium 1 g/kg

8.2 Le Nom du produit doit être modifié conformément aux définitions mentionnées au paragraphe 2.1.

8.4 La déclaration de la teneur en sucre devra être faite conformément au pourcentage de matière sèche soluble.

Egypte

Point. 4.4 Colorants

Nous suggérons l'ajout du bleu brillant (SNI 133) et de l'érythrosine (SNI 129) à la liste des colorants.

France

1- CHAMP D'APPLICATION

1.1. Le libellé devrait être celui déjà adopté dans d'autres normes du CODEX pour la version française (par ex. les poires en conserve) :

"La présente norme s'applique au produit tel que défini à la section 2 ci-dessous, lorsque le produit est destiné à la consommation directe y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est."

1.2. les points (a) et (b) pourraient être regroupés afin d'avoir un libellé proche de celui adopté dans d'autres normes Codex. :

" La présente norme ne s'applique pas aux:

(a) produits destinés à subir une transformation ultérieure, notamment lorsqu'ils ont utilisés pour la fabrication de marchandises de boulangerie fine, de pâtisserie ou de biscuiterie."

Il n'est pas souhaitable de maintenir l'expression "confiture de boulangerie".

2 DESCRIPTION

2.1. Pour les produits "confiture", "confiture extra", "gelée" et "gelée extra", "marmelade", les termes "édulcorants glucidiques tels que le miel" devraient être remplacés dans la version française par " sucres et/ou autres matières sucrantes telles que le miel".

2.2 Extraits aqueux : la définition proposée ne correspond pas à ce que l'on entend en général extraits aqueux de fruits ; ces extraits utilisés dans la fabrication des gelées sont dans l'industrie le résultat de l'extraction à l'eau des constituants hydrosolubles de certains fruits qui sont peu riches en jus.

La définition proposée est :

" Extraits aqueux de fruits : l'extrait aqueux de fruit résulte de l'extraction à l'eau de tous les constituants hydrosolubles des fruits concernés".

Dans la version française remplacer "sucres d'agrumes " par "sucres" et il serait souhaitable d'ajouter "et autres matières sucrantes", les sucres extraits de fruits et le miel n'étant pas des sucres.

(b) il est fait référence à une norme alors qu'il n'en existe pas pour les sucres extraits de fruits ; par contre l'introduction d'une définition des sucres de fruits paraît indispensable.

(c) La proposition de définition serait la suivante :

" sucres de fruits : produit obtenu à partir de jus de fruit, par des moyens physiques entraînant une concentration des sucres et ayant subi des traitements autorisés de désacidification et d'élimination des composants autres que le sucre".

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1.2. teneur en fruits

Dans la version française remplacer" la corme" par "le sorbe".

3.1.3. Le concentré de jus de fruit ne devrait pas être autorisé dans la fabrication des confitures, ce serait un moyen de frauder sur la composition du produit ; en effet la section 2.1. prévoit l'addition de pulpe et de purée seulement.

Le beurre et la margarine ne devraient pas pouvoir être ajoutés ; le produit obtenu serait différent des produits définis (il s'agirait alors d'une préparation pour pâtisserie).

La traduction du dernier paragraphe n'est pas bonne ; en français le texte devrait être :

" pectine liquide, huiles et graisses comestibles comme agents anti-moussants, spiritueux, vin et vin de liqueur, fruits à coque, plantes aromatiques, épices, vanille et extraits de vanille et vanilline".

L'eau ne devrait pas figurer, elle est déjà prévue au 2.1.

3.3 Critères de qualité :

La traduction française devrait être revue. En particulier remplacer "matière fruitée" par "matière première"..

3.3.2 défauts et tolérances : la norme précédente prévoyait des limites ; il serait utile de fixer une limite pour les noyaux et fragments de noyaux qui constituent le défaut le plus grave.

4 ADDITIFS

4.4. Colorants

Il convient de préciser sous le titre du 4.4. que ces colorants ne sont autorisés que dans les confitures, gelées de fruits et marmelades.

4.5 Agents raffermissants

L'emploi de ces additifs nécessite des justificatifs.

4.6 Aromatisants

Les arômes et arômes naturels ne devraient pas être autorisés, conformément à la réglementation communautaire ; les quantités de fruits utilisées suffisent pour donner du goût au produit.

4.7 Dans la version française remplacer "additifs" par "conservateurs".

La limite résiduelle dans le produit fini en cas d'utilisation de pulpes sulfitées devrait être de 50 mg/kg et non de 100 mg/kg.

L'anhydride sulfureux ne devrait pas être ajouté dans le produit fini ; il n'y a pas de nécessité technologique.

L'utilisation de conservateurs proposés pour les "pays chauds" n'est pas justifiée ; la confiture est un produit qui se conserve grâce au sucre et la réfrigération n'est pas nécessaire lorsque le taux de matière sèche soluble est supérieur ou égal à 60 %.

4.8. Dans la version française remplacer "agents raffermissants et gélifiants" par "agents gélifiants".

8. ETIQUETAGE

8.2. En langue française les seules dénominations possibles sont "confiture" et "confiture extra" pour les deux premières catégories (supprimer le mot "conserve").

8.4. Préciser : "teneur totale en sucres de Xg par 100g" (au lieu de "sucre").

Indonésie

1. La norme Codex proposée peut être appliquée aux ananas, mangues et autres fruits tropicaux lorsque nécessaire.

2. **ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Compte tenu des travaux du CCFAC, l'Indonésie propose de se référer à la norme générale pour les additifs alimentaires et supprime la liste actuellement reprise dans l'avant-projet.

La phrase proposée:

L'utilisation d'additif(s) alimentaire(s) ainsi que le transfert résiduel d'additif(s) alimentaire(s) devront respecter la concentration maximale autorisée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et contaminants. D'autres additifs actuellement utilisés peuvent être intégrés à cette norme et leur concentration doit être maintenue au plus bas niveau possible.

3. **DÉCLARATION DE LA TENEUR EN ANHYDRIDE SULFUREUX**

En se basant sur la dose journalière admissible justifiée par le JECFA, l'Indonésie propose la phrase suivante:

La présence d'anhydride sulfureux en concentration supérieure à 50 mg/kg devra être indiquée dans la liste des ingrédients de tous les produits couverts par la présente norme.

Royaume-Uni

Le Royaume-Uni, auteur de cet avant-projet, a remarqué quelques petites erreurs typographiques et de numérotation des paragraphes résultant de la transposition. Ces erreurs sont reprises ci-dessous: -

2.1 Confiture extra - lire **(i)** et non (ii) confiture extra d'églantier

2.2 AUTRES DEFINITIONS

Supprimer **agrumes** puisque aucune définition n'a été apportée et que cela s'avère inutile dans le cas présent.

La rubrique **Sucres** doit se présenter comme suit (a) Sucres tels que définis par la norme Codex Alimentarius sur les sucres

(b) Sucres extraits de fruits

2.2 La numérotation du paragraphe **Modes de présentation** doit être **2.3**

3.1.1 devrait indiquer:-

(1) Ingrédient fruit tel que défini à la section 2.2 dans les quantités stipulées aux sections **3.2 (a) - (c)** ci-dessous

(Supprimer le n° de paragraphe) *Cela exclut tout sucre ou ingrédient facultatif ajouté. Dans le cas des gelées et gelées extra, les quantités pourront, s'il convient, être mesurées après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux*

(2) *Sucre tel que défini à la section 2.2 et /ou édulcorant*

3.1.3 Supprimer le mot "**as**" dans cette phrase.

3.2 Corrigez dans la première phrase **Sections 3.2 (a)- (c)**

3.3.1 3ème paragraphe, dernière ligne, corrigez 4.4 en section **4.7**

8.2.4 3ème mot **"**form" doit se lire "**from**"

Etats-Unis

Observations générales;

Les États-Unis produisent depuis longtemps un vaste éventail de confitures, gelées et marmelades. Les pratiques utilisées dans le cadre de cette production ont mené à l'élaboration de normes américaines d'identification de ces produits. Le producteur bénéficiera d'un avant-projet de norme Codex qui tient compte des pratiques commerciales établies. Ces produits représentent une partie considérable de l'industrie alimentaire américaine et leur production est régie par les directives de politique de conformité (CPG) émises par la *Food and Drug Administration* (FDA). Ces directives précise de manière claire la définition de ces produits et le nombre minimal d'ingrédients majeurs utilisés dans la fabrication des confitures de fruits, gelées et marmelades. L'industrie américaine a adopté ces directives depuis plusieurs années déjà pour les produits concernés.

Section 2.1. Définition du produit

Marmelade :

La définition proposée par le Codex est la suivante :

« Produit suffisamment gélifié et préparé à partir de fruits entiers, de pulpe, de purée, de jus, d'extraits aqueux de fruits ou de pelures d'agrumes avec adjonction de sucres et/ou d'édulcorants glucidiques, tels que le miel, avec ou sans adjonction d'eau. »

Étant donné que cette définition omet les pelures d'agrumes, qui sont un ingrédient intégral, les États-Unis proposent la définition suivante :

Le produit de consistance gélifiée obtenu à partir ***de pelure et de jus d'agrumes, préparés de manière appropriée****, avec ou sans pulpe, avec adjonction de sucre et de dextrose, par cuisson dans l'eau. Le produit contient* ***des morceaux de pelure de fruits noyés dans la masse.***

Section 3.1.2 Teneur en fruits

3.1.2. (a) Confiture et gelée

La norme américaine d'identification des confitures stipule que le fruit doit représenter un minimum de 45 à 47 pour cent (selon le fruit utilisé) du poids du produit fini. La norme proposée stipule une quantité minimale de matière première (fruit) (en général 35 %) inférieure à la norme industrielle américaine. Les États-Unis proposent donc de modifier la limite pour la matière première (fruit) afin qu'elle soit égale ou supérieure à 45% (en général).

3.1.2. (c) Marmelade

Les directives pour la conformité de la marmelade recommande, selon la variété d'agrumes utilisée, que la pelure et le jus représentent au minimum de 25 à 35 pour cent du poids du produit fini. La limite établie par ces directives de conformité est plus élevée que celle proposée par l'avant-projet de norme pour l'ingrédient agrumes (c'est-à-dire au minimum *20 pour cent du produit fini dont pas moins de 7,5 pour cent provenant de l'endocarpe).* Les États-Unis proposent donc de modifier la limite pour la matière première (agrumes) afin qu'elle soit égale ou supérieure à 25%.

4.6 Aromatisants

Les États-Unis demandent que la *menthe naturelle* et la *cannelle naturelle* soient réintégrées à l'avant-projet de norme. Ces aromatisants faisaient autrefois partie de l'avant-projet de norme révisée du Codex pour les confitures (conserves de fruits) et gelées, sections 4.6.2 et 4.6.3, CL 1997/1-PFV.

8.0 Étiquetage

Les exigences relatives à l'étiquetage de la teneur en fruit par 100 grammes ressemblent à la Déclaration quantitative d'ingrédients (QUID). Les États-Unis sont d'avis que, dans leur format actuel, les exigences relatives à l'étiquetage équivalent à la déclaration de renseignements exclusifs et qu'elles sont par conséquent inutiles. La déclaration des ingrédients par ordre décroissant de leur prévalence en poids, telle que décrite dans la « Norme du Codex pour l'étiquetage des produits préemballés » [CODEX STAN 1-1985 Rév 1-1991)] comporte à elle seule les renseignements utiles aux consommateurs quant à l'étiquetage des ingrédients.

Uruguay

a) En ce qui concerne cet avant-projet, nous nous trouvons dans une position (comme ce fut le cas auparavant) où le concept du produit est différent de celui que nous consommons dans notre alimentation traditionnelle. La consistance du produit est décrite comme “gélifiée”, elle devrait être semi-solide ou pâteuse.

En Uruguay, les marmelades ne sont pas fabriquées exclusivement à partir d’agrumes. Une définition est manquante pour les pâtes de fruits (“dulce de corte”). L’Uruguay propose la définition suivante: il s’agit d’une sucrerie dont la consistance ferme facilite la découpe, fabriquée à partir de la cuisson et la concentration de la pulpe de fruits ou légumes tamisée, avec adjonction de sucres.

L’expression “marmelade en gelée ” prête à confusion.

b) Au paragraphe 2.1, nous ne comprenons pas comment des extraits aqueux peuvent être utilisés pour fabriquer des marmelades

c) Au paragraphe 2.2, il conviendrait de clarifier le texte correspondant aux ingrédients. Par exemple, dans a) Sucres: la norme de référence devrait être définie; b) A quoi cela fait-il référence? et c) est déjà inclus dans a).

d) Au paragraphe 8.3, Déclaration de la quantité de fruits: la quantité de fruits utilisée dans le traitement est une nouvelle exigence dans ce type de réglementation.

Il conviendrait de préciser pourquoi les coings se trouvent parmi les produits qui requièrent une teneur en fruit inférieure. En Uruguay, ce n’est pas le cas

e) En ce qui concerne les additifs alimentaires autorisés, ils ne sont pas en accord avec nos critères et notre technologie traditionnelle (par exemple le SO_2, pour lequel seuls 100 mg/kg sont permis dans le produit fini) ni avec nos critères en matière de récipients (tels que les récipients en plastique qui n’isolent pas contre les contaminants et qui requièrent l’usage de conservateurs, qui ne sont pas autorisés).

L’Uruguay propose un maximum de 200 mg/kg de SO_2 dans le produit fini (sucrerie, marmelades).

f) L’utilisation de conservateurs (acide benzoïque et sorbique) n’est pas uniquement indiquée pour les pays chauds. Ils sont également utilisés pour les produits qui ne requièrent pas de réfrigération avant ouverture.

h) Paragraphe 3.2, Matière sèche soluble, a été modifié d’un minimum de 65% à un minimum de 60%. Il serait utile de préciser la raison de ce changement..

(4) AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LA SAUCE DE SOJA

Les observations suivantes ont été soumises par le Brésil, la France, l'Indonésie, le Japon, les Pays-Bas, le Royaume-Uni, les Etats-Unis et l'IAFCO.

Brésil

Afin de simplifier les rubriques de la Description (2), nous suggérons la Définition du produit suivante:

2.1 Définition du produit

La sauce de soja est un assaisonnement liquide obtenu par fermentation des fèves de soja et/ou par hydrolyse des protéines végétales.

Les différentes variétés de sauce de soja sont définies individuellement dans les sous-sections 2.1.1 à 2.1.3.

2.1.1 La dénomination **sauce de soja brassée** désigne le produit:

a) de la culture de l'agent de brassage *Aspergillus oryzae* et/ou *Aspergillus sojae* au sein de fèves de soja ou d'un mélange de fèves de soja et de grains céréaliers; ou de la culture de bactéries et de moisissures et/ou de levures au sein de fèves de soja ou d'un mélange de fèves de soja et de grains céréaliers; ou d'enzymes protéiques mélangées à des fèves de soja ou à un mélange de fèves de soja et des grains céréaliers.

b) du brassage et du vieillissement d'un mélange d'eau et du produit obtenu en (a).

2.1.2 La dénomination **sauce de soja non brassée** désigne le produit:

a) Obtenu par hydrolyse au moyen d'acides de matières protéiques végétales telles que des fèves de soja et/ou des fèves de soja délipidées,

b) Obtenu par ajout au produit (a) d'autres ingrédients spécifiés dans la section 3.1.2.

2.1.3 La dénomination **sauce de soja mélangée** désigne le produit obtenu en mélangeant les différentes sauces de soja définies dans les sections 2.1.1 et 2.1.2.

Afin d'assurer la cohérence avec la section Description, nous suggérons que les changements suivants soient apportés à la section 3.1.1.:

3.1.1 Ingrédients de base

3.1.1.1 Sauce de soja brassée

(a) Fèves de soja (y compris fèves de soja délipidées),

(b) Sel,

(c) Eau potable.

3.1.1.2 Sauce de soja non brassée

(a) Protéines végétales

(b) Sucres (tels que définis dans la norme Codex pour les sucres (CX-STAN 212-1999)

(c) Eau potable

(d) Sel (utilisé uniquement pour transformation à base d'enzymes)

3.1.2 Autres ingrédients permis

Les ingrédients (a) à (g) peuvent être utilisés pour la sauce de soja brassée et les ingrédients (a) et (d) à (g) peuvent être utilisés pour la sauce de soja non brassée.

(a) Grains céréaliers

(b) Protéines végétales

(c) Sucres

(d) Vinaigre

(e) Vins de riz sucrés

(f) Alcool distillé d'origine agricole

(g) Sel

(h) Protéine végétale hydrolysée

Afin de suivre les recommandations de la CCFAC, la section 4 sur les Additifs alimentaires devrait être simplifiée et le Tableau des additifs devrait se présenter sous la forme suivante:

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Régulateurs d'acidité /Agents antimoussants /Colorants/ Aromatisants /Agents de conservation /Edulcorants /Agents épaississants et stabilisants – Tout additif repris dans le Tableau 3 de la norme générale du Codex sur les additifs alimentaires ou repris dans la catégorie 12.6.4 (sauces claires – ex....sauce de soja) dans les Tableaux 1 et 2 de la Norme Codex générale pour les additifs alimentaires.

Afin d'assurer la cohérence avec la section Description, nous suggérons que les changements suivants soient apportés à la section 6.1 Nom des produits:

6.1 LE NOM DES PRODUITS

6.1.1 Le nom des produits devra être le suivant:

Sauce de soja brassée	Conformément aux définitions des sous-sections 2.1.1 à 2.1.3
Sauce de soja non brassée	
Sauce de soja mélangée	

6.1.2 La variété de sauce de soja ou de protéine végétale hydrolysée mélangée devra accompagner le nom de la sauce de soja mélangée

France

Le texte en langue française pose d'importants problèmes de traduction. Le texte pourrait être revu par la France et être adressé au secrétariat d'ici la réunion du Comité FLT.

5 DESCRIPTION

5.1 Définition du produit :

Le texte devrait apporter des précisions sur le mode de conditionnement, et préciser si celui ci subit ou non un traitement par la chaleur.

Indonésie

SUJETS

Étant donné que la sauce de soja sucrée occupe plus de 80 % du marché de la sauce de soja en Indonésie, en Malaisie et à Brunei Darussalam, les besoins du consommateur doivent donc être pris en considération. Par conséquent, l'Indonésie voudrait proposer une flexibilité de la norme concernant la sauce de soja sucrée dans:

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la sauce de soja sucrée et à la sauce de soja salée issues de processus telles qu'elles sont définies à la section 2.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

La sauce de soja est un assaisonnement liquide obtenu par fermentation des fèves de soja et/ou par hydrolyse des protéines végétales.

Les différentes variétés de sauce de soja sont définies individuellement dans les sous-sections 2.1.1 à 2.1.3.

2.1.1 La dénomination « sauce de soja à fermentation naturelle » désigne le produit:

(a) de la culture de l'agent de brassage *Aspergillus oryzae* et/ou *Aspergillus sojae* au sein de fèves de soja ou d'un mélange de fèves de soja et de grains céréaliers; ou de la culture de bactéries et de moisissures et/ou de levures au sein des fèves de soja ou d'un mélange de fèves de soja et de grains céréaliers.

(b) du brassage et du vieillissement, pendant au moins 90 jours et à une température inférieure à 40° C, d'un mélange d'eau salée et du produit obtenu en (a).

De la **saumure de sauce de soja à fermentation naturelle** ou un mélange **de saumure de sauce de soja à fermentation naturelle** et d'eau salée peut être utilisé(e) pour remplacer l'eau salée au cours du processus décrit ci-dessus.

2.1.2 La dénomination « sauce de soja à fermentation par hydrolyse » désigne le produit:

(a) obtenu par hydrolyse au moyen d'acides ou d'enzymes des matières protéiques végétales telles que fèves de soja délipidées (le produit ainsi obtenu sera alors appelé « protéine végétale hydrolysée »);

(b) obtenu en mélangeant les sauces de soja et les protéines végétales hydrolysées.

2.1.3 La dénomination « sauce de soja mélangée » désigne le produit:

(a) obtenu en mélangeant les différentes sauces de soja définies dans les sections 2.1.1 à 2.1.3; ou

(b) obtenu en mélangeant les sauces de soja et les protéines végétales hydrolysées.

Conformément à la description, les facteurs essentiels de composition et de qualité seront:

3.1. Composition

3.1.1. Ingrédients de base

(a) Fèves de soja (y compris fèves de soja délipidées)

(b) Sel

(c) Eau

3.1.2. Autres ingrédients

(a) Autres légumes et/ou protéines végétales

(b) Grains céréaliers

(c) Sucre et/ou sucre brun

(d) Épices et/ou herbes

(e) Autres ingrédients permis

3.2. Facteurs de qualité

(a) Concentration totale d'azote égale ou supérieure à:

0,4 % dans la sauce de soja salée

0,2 % dans la sauce de soja sucrée

(b) Teneur en matières sèches solubles, hormis le sel ajouté, égale ou supérieure à 6%(w/v).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Compte tenu des travaux du CCFAC, l'Indonésie propose de se référer à la norme générale pour les additifs alimentaires et supprime la liste actuellement reprise dans l'avant-projet.

La phrase proposée:

L'utilisation d'additif(s) alimentaire(s) ainsi que le transfert résiduel d'additif(s) alimentaire(s) devront respecter la concentration maximale autorisée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et contaminants. D'autres additifs actuellement utilisés peuvent être intégrés à cette norme et leur concentration doit être maintenue au plus bas niveau possible.

5. LE NOM DES PRODUITS

Le nom des produits préemballés couverts par cette norme doit apparaître sur l'étiquette conformément à la norme générale du Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991).

5.1.1. Le nom des produits

Le nom des produits peut apparaître sur l'étiquette conformément au caractère naturel des processus et à la législation nationale.

5.1.2. Étiquetage du “Halal”

L'allégation de sauce de soja “Halal” doit se conformer à la section pertinente des directives générales du Codex pour l'utilisation du terme “Halal” (CAC/GL 24-1997)

Japon

Le Gouvernement japonais désirerait formuler les commentaires suivants concernant les méthodes d’analyse dans cet avant-projet :

Tout d’abord, nous pensons qu’après approbation par la Commission du Codex Alimentarius, la clause concernant les méthodes d’analyse devrait être « Voir le Volume 13 du Codex Alimentarius».

Cependant, il convient de bien comprendre la progression des méthodes d’analyse avant notre discussion car le CCPFV devrait considérer cet avant-projet avec la section des méthodes d’analyse. Par conséquent cette section devrait être « en cours d’examen ».

Nous développons actuellement des méthodes d’analyse pour la concentration totale d’azote et la teneur en matières sèches solubles hormis le sel ajouté, qui sont prescrits dans les Facteurs de qualité, et nous fournirons les informations relatives aux données de validation basées sur le critère des « Principes pour l’élaboration de méthodes d’analyse du Codex » décrits dans le Manuel de procédure du Codex en accord avec la Liste de contrôle nécessaire pour évaluer les méthodes d’analyse soumises pour confirmation au Comité du Codex sur les méthodes d’analyse et d’échantillonnage.

Après validation, ces méthodes devraient être incluses à l’ordre du jour des Méthodes d’analyse pour les fruits et légumes traités, lors de la prochaine session.

Pays-Bas

1. Il conviendrait de fusionner les définitions proposées, "sauce de soja brassée naturellement" et "sauce de soja brassée à court terme " en une catégorie unique intitulée "sauce de soja brassée".

L’usage de l’expression "naturel" comme dans "sauce de soja brassée naturellement" ne trouve aucune justification dans les Normes Codex ainsi que dans les Directives.

* Norme générale Codex pour l’étiquetage des denrées alimentaires préemballées,

section 3.1: "L’étiquette apposée sur les denrées préemballées ne devra pas décrire ou présenter le produit de façon fausse, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer d’une façon quelconque une impression erronée au sujet de sa nature véritable."

* Directives générales du Codex concernant les allégations:

* section 3.5: Allégations interdites: " Les allégations qui pourraient faire naître des doutes sur la sécurité d'aliments analogues, susciter la crainte ou exploiter ce sentiment chez le consommateur ".

* section 5.1(iii), "On peut utiliser des expressions telles que "naturel"...à condition qu’elles soient conformes aux usages nationaux du pays où le produit est vendu. L’emploi de ces expressions doit être compatible avec les interdictions indiquées à la Section 3. ".

Le terme "naturel" varie en fonction des pays et aura par conséquent de multiples interprétations et/ou définitions réglementaires, qui ne permettront pas d’adopter la désignation proposée pour la sauce de soja. En outre, il n’y a pas de cohérence entre les désignations "sauce de soja brassée naturellement" et "sauce de soja brassée à court terme." Le consommateur pourrait être induit en erreur, arrivant à la conclusion que la "sauce de soja brassée à court terme" n’est d’une certaine façon pas "naturelle" ou qu’elle n’est pas aussi saine que la variété "brassée naturellement".

2. Il conviendrait d'inclure l'usage des enzymes dans la catégorie "sauce de soja brassée".

Il n'y a aucune raison de classer les sauces de soja qui utilisent des enzymes en tant que "sauce de soja non brassée".

* Dans les méthodes traditionnelles de fabrication de sauce de soja, les microorganismes sont ajoutés dans le seul but de produire des enzymes. Les enzymes hydrolysent les protéines, action tout à fait essentielle pour le développement des attributs gustatifs de la sauce de soja. Dans les récentes méthodes de production qui ont été développées, les enzymes sont ajoutées directement. Elles agissent exactement de la même manière que les enzymes produites par l'ajout de microorganismes.

L'utilisation d'enzymes dans la fabrication de la sauce de soja est conforme aux méthodes de production biologique et reflète l'innovation continue de la technologie en matière de fabrication de la sauce de soja.

3. Il conviendrait d'éliminer les critères de temps, de température et d'ajout de sel dans la définition de la "sauce de soja brassée".

Il n'y a aucune raison de mentionner le temps, la température ou l'ajout de sel pour faire la distinction entre la "sauce de soja brassée naturellement" et la "sauce de soja brassée à court terme". Ces facteurs devraient être laissés à la discrétion du fabricant en se basant sur les conditions optimales de fabrication du produit.

* Le temps de brassage de la sauce de soja est passé, en 2000 ans d'histoire, de plusieurs années à quelques mois à peine et le produit final est toujours appelé sauce de soja. La définition d'un temps arbitraire de 90 jours ne tient pas compte de l'innovation continue.

* La température de brassage reflète également les avancées technologiques et les conditions de fabrication. La température ne devrait pas être utilisée en tant que marqueur lorsqu'il s'agit de différencier deux types de sauces de soja.

Le sel agit pour inhiber l'activité de l'enzyme durant la production de la sauce de soja. Le choix du moment propice pour ajouter le sel devrait être laissé à la discrétion du fabricant et ne devrait pas servir de marqueur pour différencier les différents types de sauce de soja.

4. Il conviendrait de réserver la catégorie "sauce de soja non brassée" aux produit fabriqués par hydrolyse d'un acide.

5. Il serait également utile d'ajouter une référence dans chaque partie de la section des Additifs alimentaires précisant que tout additif utilisé dans le Tableau III du GSFA peut être utilisé dans la sauce de soja.

La section des Additifs alimentaires de l'avant projet de norme devrait refléter le travail qui a déjà été accepté dans le cadre de la norme générale du Codex sur les additifs alimentaires.

* Jusqu'à ce que le GSFA soit entièrement en place, il conviendrait d'ajouter une référence à l'utilisation d'additifs BPF (Tableau III de la GSFA) dans l'avant-projet de norme.

* L'avant-projet de norme ne devrait répertorier que les additifs requis dans la fabrication de la sauce de soja qui ont des DJA (doses journalières admissibles) et qui sont pris en compte dans le Tableau I de la GSFA.

Royaume-Uni

Nous avons remarqué l'omission d'une section relative aux contaminants (normalement la Section 5) dans cet avant-projet de norme. Nous suggérons que les sous-sections afférentes aux métaux lourds et aux résidus de pesticide soient incluses. En outre, le Comité pourrait également envisager de faire référence au fait que la CCFAC discute actuellement des niveaux maximums de chloropropanols, en particulier le contaminant 3MCPD, dans la sauce de soja fabriquée à partir de l'acide HVP..

Il serait par conséquent prudent que le Comité insère un commentaire approprié dans la norme, tel que :-

Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et contaminants discute actuellement des niveaux maximums pour le contaminant 3-MCPD dans la sauce de soja fabriquée à partir de l'acide HVP. Lorsqu'il sera parvenu à un accord, les produits mentionnés dans les sections 2.1.3 et 2.1.4 doivent être conformes aux niveaux maximums définis par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

En outre, nous avons remarqué l'absence d'une section (8) sur les poids et mesures définissant le remplissage minimal, la classification des unités défectueuses et l'acceptation des lots.

Etats-Unis

Observations générales

Les États-Unis reconnaissent l'importance historique et culturelle de la sauce de soja pour certaines civilisations. La sauce de soja est cependant passée d'un produit fabriqué avec des méthodes traditionnelles et consommé par certains groupes ethniques à un produit international d'envergure, fabriqué à l'aide de méthodes traditionnelles et nouvelles. Les États-Unis préfèreraient que l'avant-projet de norme tienne compte de ce nouveau produit et qu'il couvre l'ensemble des méthodes de fabrication sans discrimination envers la méthode de fabrication sélectionnée.

2.1 Définition du produit

L'avant-projet de norme définit la **« sauce de soja »** comme un assaisonnement liquide obtenu par fermentation de fèves de soja et/ou par hydrolyse de protéines végétales. Outre cette définition polyvalente, des définitions sont proposées pour les quatre types de sauce de soja. L'avant-projet de norme devrait recommander l'utilisation de ces désignations à des fins d'étiquetage uniquement sur une base facultative.

Le terme « **sauce de soja** » est utilisé de manière appropriée et traditionnelle par l'industrie et les consommateurs savent qu'il englobe tous les types de sauce de soja, peu importe la méthode de fabrication utilisée. Par conséquent, l'obligation de préciser le procédé de fabrication de la sauce de soja, essentiellement brassée ou non brassée ou des variantes de ces désignations, est incompatible avec l'utilisation établie du terme « **sauce de soja** ».

3.1.1.2. Ingrédients de base

L'avant-projet de norme proposé semble écarter l'adjonction de sel à la sauce de soja produite à l'aide de protéines hydrolysées par voie acide. L'adjonction de sel ne sera pas toujours nécessaire. L'avant-projet de norme devrait faire preuve d'une certaine souplesse quant à l'utilisation de sel par le fabricant de protéines hydrolysées par voie acide. Par conséquent, les États-Unis proposent que la phrase entre parenthèses de l'alinéa 3.1.1.2 (d), « utilisé uniquement pour transformation à base d'enzymes » soit supprimée.

4. Additifs alimentaires

Les États-Unis sont d'avis que la norme devrait autoriser l'utilisation de tout additif alimentaire sûr et approprié pour la transformation ou la production de sauce de soja. Par conséquent, les États-Unis proposent que la liste actuelle des additifs alimentaires contenue dans l'avant-projet de norme soit supprimée et remplacée par un renvoi à la Norme générale pour les additifs alimentaires et les contaminants (GSFA) qu'élabore présentement le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC). Pour cette raison, les États-Unis proposent l'adoption du libellé suivant pour la section sur les additifs alimentaires de l'avant-projet de norme.

4.1. Acidifiants

Tout acidifiant contenu dans le tableau 3 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires ou inclus dans la catégorie alimentaire 12.6.4. (Sauces claires (par ex. sauce de soja, sauce de poisson)) des tableaux 1 et 2 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires.

4.2 Agents antimoussants

Tout agent antimoussant contenu dans le tableau 3 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires ou inclus dans la catégorie alimentaire 12.6.4. (Sauces claires (par ex. sauce de soja, sauce de poisson)) des tableaux 1 et 2 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires.

4.3 Colorants

Tout colorant contenu dans le tableau 3 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires ou inclus dans la catégorie alimentaire 12.6.4. (Sauces claires (par ex. sauce de soja, sauce de poisson)) des tableaux 1 et 2 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires.

4.4 Aromatisants

Tout aromatisant contenu dans le tableau 3 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires ou inclus dans la catégorie alimentaire 12.6.4. (Sauces claires (par ex. sauce de soja, sauce de poisson)) des tableaux 1 et 2 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires.

4.5 Agent de conservation

Tout agent de conservation contenu dans le tableau 3 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires ou inclus dans la catégorie alimentaire 12.6.4. (Sauces claires (par ex. sauce de soja, sauce de poisson)) des tableaux 1 et 2 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires.

4.6 Édulcorants

Tout édulcorant contenu dans le tableau 3 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires ou inclus dans la catégorie alimentaire 12.6.4. (Sauces claires (par ex. sauce de soja, sauce de poisson)) des tableaux 1 et 2 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires.

4.7 Agents épaississants et stabilisants

Tout agent épaississant ou stabilisant contenu dans le tableau 3 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires ou inclus dans la catégorie alimentaire 12.6.4. (Sauces claires (par ex. sauce de soja, sauce de poisson)) des tableaux 1 et 2 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires.

IAFCO

L'IAFCO soutient l'avant-projet de norme pour la sauce de soja préparé par le gouvernement du Japon. L'avant-projet de norme reconnaît la différence entre la sauce de soja traditionnelle et les autres variétés de ce produit.

La sauce de soja traditionnelle est fabriquée à partir des fèves de soja. La principale caractéristique de ce produit est la fermentation ou le brassage qui peut durer trois mois ou plus, en fonction de l'arôme ou de la consistance que le fabricant veut obtenir. Par contraste, les produits appelés « sauce de soja » fabriqués par certaines sociétés américaines connaissent un processus de fabrication plus rapide et utilisent moins d'ingrédients :des protéines végétales hydrolysées (HVP), des colorants caramel, sirop de maïs et plusieurs additifs. Les HVP sont des protéines végétales qui ont été décomposées chimiquement en acides aminés.

La norme Codex proposée reflète précisément cette distinction en exigeant l'utilisation des termes descriptifs tels que « brassée naturellement », « brassée à court terme », « non brassée » ou « mélangée » avec l'expression sauce de soja. Il devrait être de la responsabilité du fabricant de produits non traditionnels d'informer les consommateurs sur les étiquettes afin de les avertir que le produit qu'ils achètent a été fabriqué d'une manière non traditionnelle.. Dorénavant, l'expression « non brassée » devrait figurer sur les étiquettes des « sauces de soja » qui n'ont pas été fermentées.

Nous sommes opposés à la position du International Hydrolyzed Protein Council (IHPC) selon laquelle tous les produits peuvent être désignés par l'appellation « sauce de soja », les fabricants traditionnels pouvant ajouter l'option « sauce de soja brassée ».” Cette approche n'est pas en adéquation avec la mission du Codex qui vise à garantir des pratiques équitables au sein du commerce alimentaire. Il est injuste de placer le fardeau sur les épaules des fabricants traditionnels pour informer les consommateurs que leur produit est authentique tout en permettant à d'autres fabricants de sous-entendre par l'étiquetage que leurs produits sont également authentiques. Nous pensons qu'un produit se présentant comme étant de la sauce de soja qui n'a pas été produit en utilisant les méthodes traditionnelles ne devrait pas être autorisé à porter la mention « sauce de soja » sur l'étiquette. Cela ne ferait qu'induire les consommateurs en erreur.

Les dernières déclarations de la délégation américaine indiquant qu'elle s'opposerait à l'avant-projet pour la sauce de soja proposé par le Japon nous préoccupent. Aux Etats-Unis, où la méthode d'étiquetage prônée par l'IHPC est permise, il règne une confusion importante évidente à ce sujet. Ce problème ne devrait pas s'étendre au reste du monde.

Bien que l'IAFCO soutienne la norme pour la sauce de soja dans son ensemble, nous pensons qu'il conviendrait d'assurer une certaine cohérence avec les autres normes Codex pour les fruits et légumes traités en ajoutant une section sur les “contaminants.” Par conséquent, il serait utile d'ajouter le texte suivant:

5. Contaminants

5.1 Métaux lourds

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme devront respecter les limites maximales de métaux lourds fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

5.2 Résidus de pesticides

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme devront respecter les limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

En outre, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants envisage actuellement l'adoption de limites maximales pour les chloropropanols, substance cancérigène produite lorsque des HVP sont ajoutés à des aliments pour accélérer la production. L'IAFCO conseille vivement au Comité d'ajouter les limites maximales pour les chloropropanols que le Codex aura établi.

(5) AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES EN CONSERVE

Les observations suivantes ont été soumises par l'Égypte, la France, le Royaume-Uni, l'Uruguay et le CMTT.

Egypte

Point 3.2.4.1 Numération des moisissures

Ce point n'est pas nécessaire conformément aux spécifications européennes.

Point. 5.1.1 Métaux lourds

Nous suggérons que les limites maximales de métaux lourds fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits soient conformes avec la teneur en matière sèche dans le produit final et le niveau établi devra être exprimé comme suit :

(X1) teneur en métaux lourds (P.P.M) dans les tomates en conserve

$$= \frac{\text{La teneur en matière sèche totale dans la tomate en conserve x (X 1) dans la pulpe de tomate}}{\text{teneur en matière sèche totale dans la pulpe de tomate}}$$

France

2- CHAMP D'APPLICATION

Le libellé en langue française devrait être celui déjà accepté dans d'autres normes (par ex. les poires en conserve), à savoir :

" La présente norme s'applique au produit tel qu'il est défini à la section 2ci-dessous, lorsque le produit est destiné à la consommation directe y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure."

2 DESCRIPTION

2.1. Définition du produit:

Ajout des variétés hybrides ?

Autres que l'eau rajoutée ?

(a) la description du parage figurant au (c) devrait figurer en (a).

2.2. Types variétaux :

Il serait préférable de dire : "allongées : de forme ovoïde ou oblongue".

2.5 En langue française " Types de conditionnements" et non d'emballages.

2.5.2 *conserve compacte*

3 COMPOSITION ET FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE

3.1.2

(a) ajouter "conforme à la norme du CODEX relative aux jus de fruits"

(b) matière résiduelle

(c) Il convient de supprimer les caractéristiques du coulis et de la pulpe et d'ajouter "conformes à la norme du Codex relative aux concentrés de tomates"

(d) Il convient de supprimer les caractéristiques de la pâte de tomate et d'ajouter "conforme à la norme du Codex relative aux concentrés de tomates".

3.2.3 Autres ingrédients autorisés :

(a) devrait être libellé comme suit " épices, plantes aromatiques (telles que les feuilles de basilic) et leurs extraits naturels, substances aromatisantes.

(b) Ne se justifie pas ici ; il correspond au produit décrit en 2.5.3.; ici sont énumérées les substances pouvant être incorporées dans toutes les présentations et quel que soit le mode de conditionnement.

(d)La version française comporte une erreur ; de plus pour les matières sucrantes ajoutées il conviendrait de reprendre le libellé d'autres normes du Codex.

" Lorsque des agents acidifiants sont utilisés, des sucres tels que définis dans la norme Codex peuvent être ajoutés".

3.3 CRITERES DE QUALITE

3.3.1.2. La traduction française devrait être revue : "Présence anormale (ou inacceptable) de fragments de cœur : matière dure et fibreuse ou toute autre partie de tomate provenant du trognon de la tomate et indésirable au niveau de l'apparence et de la comestibilité".

3.3.1.5 Préciser en langue française : " La présence de peaux est considérée comme un défaut sauf dans le mode de présentation "non pelées" ; il s'agit des peaux qui adhèrent à la chair de tomate ou qui se trouvent détachées dans le récipient"..

3.3.5 Défauts et tolérances :

En langue française la traduction devrait être revue :

" Le produit fini doit être préparé avec des matières et selon des méthodes telles qu'il soit essentiellement exempt de fragments de cœur et de matières étrangères dont la présence serait anormale, et il ne doit pas présenter un nombre excessif de défaits, que la présente norme les spécifie ou non. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites ci-après".

3.3.5.3. Moisissures

4 ADDITIFS

Ce paragraphe ne peut être accepté en l'état.

Lors de la 34 ème session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) le comité a demandé une réflexion au sujet de la cohérence entre les normes produits et la norme générale relative aux additifs alimentaires (GSFA). A cette fin un groupe de travail placé sous l'autorité de la France et des Etats Unis a été chargé de proposer des modifications au préambule de la GFSA.

La position française a été précisée lors des travaux de ce groupe. Celle ci repose sur les principes énoncés dans le manuel de procédure, dans les chapitres "Lignes directrices concernant la procédure d'acceptation des normes" et "relations entre les comités", les principes généraux pour l'utilisation des additifs alimentaires adoptés par la Commission du Codex Alimentarius à sa 9ème session et du préambule de la norme générale du Codex sur les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995 Rév. 2 -1999). Cette position peut être résumée comme suit :

- il appartient au comité du Codex sur les fruits et légumes transformés d'évaluer la nécessité technologique et la sécurité d'emploi des additifs proposés dans le projet de norme,
- il examine pour chaque additif si l'emploi est presque partout autorisé,
- lors de toute demande d'un additif supplémentaire ou d'une dose plus élevée d'un additif donné le demandeur doit apporter la preuve que l'additif proposé, dans les quantités indiquées ne présente pas de risque pour la santé, est justifié au plan technologique et ne peut induire le consommateur en erreur quant à la nature de l'aliment.

La proposition française pour la section ADDITIFS est la suivante :

(a) Agents acidifiants :

- acide acétique
- acétate de potassium
- acétates de sodium
- acétate de calcium
- acide lactique
- acide malique
- acide ascorbique

- ascorbate de sodium
- ascorbate de calcium
- lactate de sodium
- lactate de potassium
- lactate de calcium
- acide citrique
- citrates de sodium
- citrates de calcium
- citrates de potassium
- acide tartrique
- tartrates de sodium
- tartrates de potassium
- tartrate double de sodium et de potassium

(b) Agents raffermissants

- chlorure de calcium
- clucono-delta-lactone

7 POIDS ET MESURES

7.1.1. ce paragraphe devrait être compété comme suit : “Lorsque les tomates sont conditionnées dans des récipients de verre, la capacité en eau doit être réduite de 20% avant de procéder au calcul du pourcentage prévu au paragraphe précédent”.

7.1.4. le paragraphe proposé au point 7.1.1 devrait être repris ici.

ETIQUETAGE

8.2.1 la dénomination "tomates en conserve" n'est pas utilisée dans le commerce. La dénomination devrait être "tomates". Celle ci sera complétée par les mentions prévues aux paragraphes 8.2.2. à 8.2.6.

8.2.2 (a) Remplacer "pelure" par "peau"

8.2.2 (b) Le jus devrait être ajouté comme liquide de couverture dans ce paragraphe et non au paragraphe 8.2.6. (b).

8.2.3 Le mode de présentation "entière" figurant en 8.2.4 devrait figurer en 8.2.3.

8.2.6. *conserve compacte*

8.2.7. Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail : ce paragraphe doit être introduit en reprenant le libellé figurant déjà dans d'autres normes Codex.

Royaume-Uni

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

(c) …….et les tomates devront être évidées ~~à moins que le trognon ne nuise pas à la consistance ou à l’apparence~~

Nous pensons que cet énoncé est inadéquat si l’on en juge par les pratiques industrielles de l’Italie par exemple, grand fournisseur du Royaume-Uni, où la plupart des tomates ne sont pas évidées. Nous suggérons par conséquent que la partie finale de cette phrase soit supprimée, tel que montré ci-dessus.

3.1.2 Liquide de couverture

(c) Nous suggérons que les mots '~~Coulis ou pulpe~~: .....' soient remplacés par 'Coulis ou jus de tomate concentré (pulpe): coulis ou jus de tomate concentré (contenant au minimum 8% et au maximum 24% d’extraits secs de tomates solubles)'.

Plusieurs produits de premier ordre disponibles sur le marché sont emballés dans un jus concentré (10 à 12% d'extraits secs de tomate) et l'usage de l'expression 'dans la pulpe de tomate' sur l'étiquette ne serait pas conforme à l'image du produit.

3.3.1 Définitions

3.3.1.1 Nous suggérons qu'un amendement soit apporté à ***'Entière ou quasi entière***: .....sans toutefois entraîner ~~une perte de placenta'~~ une perte substantielle de sa forme'

3.3.4 Uniformité de calibre

Nous pensons que le taux minimal de 80% de tomates égouttées entières ou quasi entières pour le mode de présentation "entier" est très difficile à respecter dans la pratique. Nous suggérons que le niveau soit réduit à 75% m/m d'unités entières ou quasi entières ……..

3.3.5 Défauts et tolérances

3.3.5.3 ***Numération des moisissures***

Nous désirerions obtenir des clarifications concernant le changement de méthodologie cité dans le projet de norme pour la détermination de la numération des moisissures de Howard. Le Royaume-Uni préfère conserver la méthode AOAC 965.41 de la norme de 1981. Il s'agit de la méthode citée dans le Volume 13 des méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour la détermination de la numération des moisissures dans les tomates en conserve. Etant donné que la méthode AOAC 965.41 est plus récente que la AOAC 945.90 proposée, nous voudrions connaître les raisons qui pousseraient le CCPFV à accepter une méthode plus ancienne. Cependant, il serait intéressant de demander l'avis du CCMAS.

Le Royaume-Uni suggère que la section 3.3.5.3 soit amendée comme suit :-

Numération des moisissures conformément à la méthode AOAC 965.41- Voir le Volume 13 du Codex Alimentarius. La fraction correspondant au jus ou au liquide ne doit pas présenter plus de 50 % de champs positifs.

8.2 NOM DU PRODUIT

8.2.2 (b) ……le liquide de couverture: ajouter "jus de tomate concentré "

Uruguay

a) La même question est posée concernant le changement des valeurs de numération des moisissures de la méthode Howard.

b) Au point 4, la référence de la norme Codex spécifique devrait être précisée.

(6) AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES CONCENTRÉS DE TOMATE TRAITÉS

Les observations suivantes ont été soumises par l'Australie, le Brésil, la France, la Pologne, l'Uruguay et le CMTT.

Australie

La section intitulée Description, point 2.1.3, indique que la "Pâte de tomate" doit avoir une teneur en extraits secs de tomate naturelle de minimum 24%.

L'Australie ne peut accepter cette disposition car elle estime cette teneur trop élevée. Nous considérons que la teneur en extraits secs de tomate naturelle devrait être réduite à 21% et qu'un amendement conséquent devrait être apporté afin de refléter ce point dans la définition du "Coulis de tomate" au point 2.1.2.

Le point 3.2.4.1. traitant de la numération des moisissures pose un problème à l'Australie.

La pâte de tomate est un produit concentré qui est soumis à des forces de fragmentation considérables durant la fabrication. Celles-ci fragmentent toute trace de moisissure et distribuent les fragments de moisissure à travers l'ensemble du produit. De la même manière, le processus de concentration réduit le volume du produit à travers lequel les fragments de moisissure sont distribués, provoquant par conséquent une augmentation du nombre de fragments de moisissure par unité.

Les tomates en conserve, conditionnées avec du coulis de tomate, peuvent avoir une numération des moisissures de 29% dans six sous-échantillons et 25% dans l'ensemble des sous-échantillons alors que la pâte de tomate ne peut avoir que 45% et 40% respectivement, dans un produit qui est trois fois plus concentré que le coulis de tomate.

L'Australie considère que cette exigence concernant la numération des moisissures devrait être supprimée.

Brésil

Ajouter l'expression "conformément aux bonnes pratiques de fabrication" afin qu'il soit clair que l'exclusion des pelures et autres parties de la tomate peut être effectuée conformément aux BPF industrielles.

2.1.1 Le concentré de tomate traité est un produit obtenu par:

(1) concentration du liquide de tomates rouges mûres et saines (*Lypersicum esculentum P.Mill*) tamisées ou traitées de façon à éliminer du produit fini la pelure, les pépins et autres substances dures ou granuleuses conformément aux bonnes pratiques de fabrication, et

Autres changements souhaités:

2.1.4 La concentration minimale d'extraits secs de tomate naturelle solubles doit être de huit (8) pour cent ou plus, mais non déshydratée sous forme de poudre sèche ou de flocons.

~~**2.1.5** L'ajout de sel et autres assaisonnements est autorisé~~.

(1) Déjà inclus dans le point 3.1.2 Autres ingrédients autorisés

3.1.2 Autres ingrédients autorisés

(a) Sel (chlorure de sodium);

~~(b)~~ Epices, aromatisants et plantes aromatiques séchées (basilic, oignon, etc.) ~~mais les sucres et autres édulcorants sont exclus;~~

(c) Jus de citron (concentré ou non concentré) utilisé à titre d'acidifiant; ~~et~~

(d) Eau (pour l'ajustement final de la composition);

(e) Sucres [(2)] niveau maximum 1%.

(2) Nous suggérons l'ajout de "sucres" dans la rubrique autres ingrédients autorisés puisque la législation brésilienne autorise cet ingrédient dans le concentré de tomates ainsi que l'Uruguay: Brésil (CNNPA 12/15 de 1978) et Uruguay.(Decreto del Poder Ejecutivo Nº315/994 du 5 juillet 1994 - Reglamento Bromatológico Nacional).

3.2.4.1 Numération des moisissures (conformément à la méthode AOAC 965.41).

Le produit sera considéré non conforme si la numération des moisissures de l'ensemble des sous-échantillons dépasse 70%.(3)

(2) Nous recommandons une valeur plus élevée pour la numération des moisissures en tenant compte du fait que la méthode AOAC présente des variations importantes d'un laboratoire à l'autre. Les valeurs ne représentent pas un facteur de santé ou de sécurité. Les législations de plusieurs pays montrent que les produits supérieurs à 70% peuvent être commercialisés et qu'ils ont une classification différente.

8.2 NOM DU PRODUIT

8.2.1 Le nom du produit devra être:

"Coulis de tomate" ou "Pulpe de tomate" pour un produit dont la teneur en extraits secs de tomate solubles est égale ou supérieure à 8 % (minimum) mais inférieure à 24 % ;

« Pâte de tomate » pour un produit dont la teneur en extraits secs de tomate solubles est égale ou supérieure à 24 %, ou

« Concentré de tomate » si le pourcentage d'extraits secs de tomate naturelle solubles est déclaré.

Juste un commentaire: au Brésil, le concentré de tomate dont la teneur en extraits secs de tomate soluble est supérieure à 17% mais inférieure à 25% est appelé "Extrato de Tomate" (extrait de tomate), une expression bien connue pour ce type de produit.

France

1 CHAMP D'APPLICATION

Contrairement à d'autres produits normalisés par le Codex, il conviendrait d'inclure les concentrés destinés à subir une transformation ultérieure. En effet, l'essentiel du commerce mondial est constitué de fûts et de boites de grand format.

Le libellé en langue française devrait être celui déjà accepté dans d'autres normes (par ex. les poires en conserve), à savoir :

" La présente norme s'applique au produit tel qu'il est défini à la section 2ci-dessous, lorsque le produit est destiné à la consommation directe y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est."

Ajouter : Elle s'applique également à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure."

2 DESCRIPTION

2.1 **Définition du produit**:

2.1.1.

- (1): il convient de remplacer *Lycopersicum* par *Lycopersicom*

- (2) : dans la version française, il convient de dire : " conservation par des procédés physiques".

2.1.2., 2.1.3., 2.1.4. dans la version française l'expression "teneur en extraits secs de tomate naturelle soluble " devrait être remplacée par : "teneur en matière sèche soluble". Celle ci s'entend toujours sel déduit.

2.1.2: dans la Communauté européenne la teneur minimale en matière sèche est de 7 % et non de 8 %. Dans le commerce les dénominations utilisées dépendent du taux de matière sèche, et en fonction du taux de concentration le produit est dénommé "purée" ou "pâte". L'appellation "coulis" n'est pas une dénomination générique, et le terme "pulpe" désigne un produit non tamisé. La proposition française est la suivante :

2.1.2. "Purée de tomates : purée de tomates concentrée dont la teneur en matière sèche soluble est supérieure à 7 %, mais inférieure à 22 %, sel et autres ingrédients ajoutés déduits".

2.1.3. " Pâte de tomate : purée de tomates concentrée dont la teneur en matière sèche soluble est supérieure ou égale à 22 %, sel et autres ingrédients ajoutés déduits".

2.1.4. remplacer 8 % par 7 %.

2.1.5. Ce point devrait être supprimé, il relève du 3.1.2.

3 COMPOSITION ET FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE

3.1.2

(a) sel : Il est indispensable de fixer une limite maximale pour le sel ; dans l'UE celle ci est de 15 % en poids pour les concentrés présentant une teneur en matière sèche supérieure à 20 %, et de 3 % en poids pour les autres concentrés.

Préciser "plantes aromatiques et leurs extraits naturels".

(b) : l'ajout d'ingrédients et aromatisants doit être limité, sinon le produit ne sera plus un concentré de tomates mais une sauce de tomates.

3.2. Critères de qualité:

3.2.1. Couleur : la couleur est un critère très important pour le concentré. Il serait utile de mettre au point un critère couleur mesurable. Une proposition pourra être faite en réunion.

Dans ce paragraphe remplacer "8" par "7".

3.2.3. Saveur : il conviendrait d'ajouter après "saveur étrangère":" en particulier, du goût de produit brûlé ou caramélisé".

Plusieurs autres critères de qualité devraient être ajoutés :

- la teneur en sucres qui permet d'apprécier la maturité de la matière première, et le défaut correspondant au goût de brûlé ;
- l'acidité totale titrable qui permet de vérifier la bonne qualité des matières premières et le taux d'acidification ;
- le PH

La proposition française conforme à la réglementation communautaire est la suivante :

"3.2.4. teneur en sucres : la teneur en sucres exprimée en sucre inverti doit être au moins égale à 42 % en poids de la teneur en matières sèches, déduction faite de toute addition de sel".

"3.2.5. acidité totale titrable : elle est exprimée en acide citrique monohydraté cristallisé, et ne doit pas dépasser 10 % en poids de la teneur en matières sèche soluble, déduction faite de toute addition de sel".

3.2.4 Défauts :

Ils concernent essentiellement la couleur et les impuretés. Celles ci ne peuvent être que des impuretés naturelles végétales non détectables à l'œil nu et visibles seulement après examen microscopique, lorsque les bonnes pratiques de fabrication sont respectées.

Le paragraphe 3.2.4. devrait être libellé comme suit:

"Le concentré de tomates devrait être exempt de matières étrangères visible, y compris la peau, les pépins et autres particules grossières de tomates, et pratiquement exempt d'impuretés minérales.

Ces conditions sont remplies lorsque :

(a) la présence de matières étrangères ne peut être détectée à l'œil nu et sont visibles seulement après examen microscopique ;

(b) la teneur en impuretés minérales ne dépasse pas 0,1 % de la teneur en matière sèche soluble, sel déduit."

3.2.4.1 Dénombrement des moisissures :

Outre les observations formulées pour les tomates en conserve au sujet des conditions de production, il convient d'ajouter des remarques sur les conditions de fabrication.

Celles ci sont différentes aux Etats Unis et en Europe ; lors de la fabrication les tomates sont broyées puis passées dans un tamis ; les mailles de ce tamis sont moins fines aux Etats Unis qu'en Europe ; dés lors, le fractionnement du produit étant moindre, les moisissures sont moins dispersées. De ce fait pour une matière première identique le résultat du test de Howard est différent.

Dés lors il conviendrait de reprendre les dispositions du règlement européen :

"3.2.1.4. Le dénombrement des moisissures dans le concentré de tomates, dilué dans l'eau jusqu'à ce que la teneur en matière sèche atteigne 8 % ne doit pas faire apparaître plus de 70 % de champs positifs."

4 ADDITIFS

Ce paragraphe ne peut être accepté en l'état.

Lors de la 34ème session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) le comité a demandé une réflexion au sujet de la cohérence entre les normes produits et la norme générale relative aux additifs alimentaires (GSFA). A cette fin un groupe de travail placé sous l'autorité de la France et des Etats Unis a été chargé de proposer des modifications au préambule de la GFSA.

La position française a été précisée lors des travaux de ce groupe. Celle ci repose sur les principes énoncés dans le manuel de procédure, dans les chapitres "Lignes directrices concernant la procédure d'acceptation des normes" et "relations entre les comités", les principes généraux pour l'utilisation des additifs alimentaires adoptés par la Commission du Codex Alimentarius à sa 9ème session et du préambule de la norme générale du Codex sur les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995 Rev 2 -1999). Cette position peut être résumée comme suit:

- il appartient au comité du Codex sur les fruits et légumes transformés d'évaluer la nécessité technologique et la sécurité d'emploi des additifs proposés dans le projet de norme,
- il examine pour chaque additif si l'emploi est presque partout autorisé,
- lors de toute demande d'un additif supplémentaire ou d'une dose plus élevée d'un additif donné le demandeur doit apporter la preuve que l'additif proposé, dans les quantités indiquées ne présente pas de risque pour la santé, est justifié au plan technologique et ne peut induire le consommateur en erreur quant à la nature de l'aliment

Pour la section ADDITIFS la proposition française, qui reprend les dispositions de la directive communautaire 95/2 modifiée, est la suivante:

(b) Agents acidifiants afin de maintenir le PH = 4,5 :

- acide acétique
- acétate de potassium
- acétates de sodium
- acétate de calcium
- acide lactique
- acide malique
- acide ascorbique
- ascorbate de sodium
- ascorbate de calcium
- lactate de sodium
- lactate de potassium
- lactate de calcium
- acide citrique
- citrates de sodium
- citrates de calcium
- citrates de potassium
- acide tartrique
- tartrates de sodium
- tartrates de potassium

- tartrate double de sodium et de potassium

7 POIDS ET MESURES

La proposition formulée dans la norme tomates en conserve pour le remplissage des bocaux de verre devrait également figurer ici.

7.1.1. ce paragraphe devrait être compété comme suit : " Lorsque les tomates sont conditionnées dans des récipients de verre, la capacité en eau doit être réduite de 20% avant de procéder au calcul du pourcentage prévu au paragraphe précédent."

8 ETIQUETAGE

Il est inutile ici de répéter les critères déjà énoncés en 2.1.

D'autre part, la traduction française n'est pas bonne et ne correspond pas à la version anglaise.

8.2.1 les dénominations devraient préciser au consommateur qu'il s'agit de concentrés de tomates ou de pâte de tomates, en précisant le taux de matières sèches conformément au paragraphe 2.1.2.sous la forme ; les paragraphes 8.2.1. et 8.3. devraient être simplifiés et remplacés par :

"8.2.1. La dénomination du produit devrait être " purée de tomate" ou "pâte de tomate" accompagnée

- soit de la mention : " concentré à (x) % (correspondant au pourcentage minimal d'extrait sec),

soit d'une fourchette correspondant à une marge de variation de 2% par rapport à la matière sèche soluble (par ex : "concentré 20 à 22 %).

Pologne

En ce qui concerne les limites maximales de métaux lourds dans les fruits et légumes traités, nous désirions vous informer que les limites supplémentaires pour le mercure, l'arsenic et le zinc sont fixées dans la réglementation alimentaire polonaise comme suit:

- pour les concentrés de tomates: Hg – pas plus de 0,02 mg/kg

As – pas plus de 0,20 mg/kg

Zn – pas plus de 30 mg/kg

Pb – pas plus de 0,50 mg/kg

Cd - pas plus de 0,05 mg/kg

Uruguay

Au point 4, la référence de la norme Codex spécifique devrait être précisée.

a) Les extraits secs de tomate solubles devraient être définis.

b) L'Uruguay voudrait connaître les raisons du changement des valeurs de numération des moisissures de la méthode Howard.

(7) AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES LÉGUMES EN CONSERVE

Les observations suivantes ont été soumises par l'Égypte, la Pologne, l'Uruguay et les Etats-Unis.

Egypte

Point 2.1 (b) concernant la dépression interne minimale de 300-500 millibars pour des récipients d'une capacité de 2550ml.

Nous proposons que la dépression minimale soit de 100mm de mercure pour toutes les capacités de récipient.

Pologne

En ce qui concerne les limites maximales de métaux lourds dans les fruits et légumes traités, nous désirions vous informer que les limites supplémentaires pour le mercure, l'arsenic et le zinc sont fixées dans la réglementation alimentaire polonaise comme suit:

- pour les fruits traités à l'exception des jus et des concentrés de tomates:

Hg – pas plus de 0,02 mg/kg

As – pas plus de 0,20 mg/kg

Zn – pas plus de 15 mg/kg

Pb – pas plus de 0,30 mg/kg

Cd - pas plus de 0,03 mg/kg

Uruguay

a) Dans cet avant-projet, les modes de présentation et les dénominations des produits ne sont pas totalement en accord avec les normes spécifiques. C'est le cas pour la norme CODEX STAN 144-1985 sur les cœurs de palmier.

b) Au paragraphe 7.2, le poids égoutté minimal de chaque type de légume et de coupe est beaucoup trop strict et détaillé et certains produits pourraient par conséquent être considérés comme non-conformes à la norme ou défectueux ,et connaître quelques difficultés commerciales.

L'Uruguay propose que le poids égoutté minimal soit de 50% pour les légumes en conserve.

c) Les additifs définis sont plus limités et les agents de raffermissement ne sont autorisés que pour les petits pois. Le SNI du chlorure stanneux n'est pas correct.

Etats-Unis

Observations générales

Les États-Unis sont heureux de constater que le CCPFV a décidé de combiner plusieurs normes pour les légumes en conserve en une seule norme. L'intégration de plusieurs autres légumes à cet avant-projet de norme est digne de mention et devrait se traduire par une norme qui couvre une vaste gamme de légumes transformés commercialisés. Bien que l'avant-projet de norme regroupe plusieurs anciennes normes révisées, il doit demeurer compatible avec les pratiques industrielles établies par les normes antérieures et ne pas générer de nouvelles restrictions ou obstacles ni augmenter les coûts des secteurs industriel et agricole des pays membres du Codex.

2.1 (a) Définition du produit

La définition devrait préciser que les légumes en conserve peuvent être préparés à partir de produits frais ou surgelés. La congélation de certains légumes dans le but de préserver leur qualité au cours de l'entreposage est une pratique répandue au sein de l'industrie. L'avant-projet de norme devrait confirmer l'usage établi de produire des légumes en conserve à partir de légumes sains surgelés. La phrase devrait donc se lire comme suit :

« Préparé à partir de légumes sains, frais ou surgelés (à l'exception des petits pois matures transformés) … »

2.2. Définitions spécifiques des produits

Les États-Unis sont préoccupés par l'exclusion des « haricots verts » (*Phaseolus Coccineas L)* de l'avant-projet de norme. Il s'agit d'un légume en conserve qui fait l'objet d'un commerce important aux États-Unis et dans d'autres pays. Par conséquent, les États-Unis demandent que ce produit soit intégré à l'avant-projet de norme du Codex.

(8) AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LES MILIEUX DE CONSERVE DES LÉGUMES EN CONSERVE

Aucune observation ne nous a été soumise.