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

Point 3 (a) de l'ordre du jour **CX/PFV 02/3**
Septembre 2002

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

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES BOUSSES DE BAMBOU EN CONSERVE

Les observations suivantes ont été soumises par la France, la Pologne et les États-Unis.

France

Le texte a été remanié au cours de la session du Comité tant au niveau des conditions de transformation du produit que des modes de présentation. Le paragraphe 2.3 Modes de présentation n'en demeure pas moins relativement complexe.

2.1 Définition du produit :

Le pH des traitements thermiques applicables aux différentes catégories de produit devrait être décrit plus en détail dans le but d'assurer la sécurité des consommateurs. Les produits non fermentés et non acidifiés de pH > 4.6 doivent être traités avec une précaution extrême.

Le libellé du **paragraphe 8** devrait être identique à celui utilisé pour toutes les autres normes.

« 8.1.2.1 Le poids égoutté du produit ne devrait pas être inférieur à 50 % du poids de remplissage, exception faite du mode de présentation en entier pour lequel le poids égoutté ne devrait pas être inférieur à 60 % du poids de remplissage, en fonction du poids de l'eau distillée à 20° C que contient le récipient scellé une fois entièrement rempli. »

Pologne

5.1 Conformément aux lois alimentaires polonaises afférentes aux produits transformés à base de mélange de fruits et légumes et aux légumes transformés, la Pologne propose les limites maximales suivantes pour les métaux lourds tels que Pb, Cd, Hg, AS, Zn et Sn.

Pb	inférieure ou égale à 0,30 mg/kg
Cd	inférieure ou égale à 0,03 mg/kg
Hg	inférieure ou égale à 0,02 mg/kg
As	inférieure ou égale à 0,20 mg/kg
Zn	inférieure ou égale à 15,0 mg/kg
Sn	inférieure ou égale à 100,0 mg/kg pour les récipients métalliques étamés
Sn	inférieure ou égale à 20,0 mg/kg pour les autres récipients

États-Unis

Additifs alimentaires

Conformément aux objectifs du Codex de favoriser, lorsque cela convient, une approche horizontale au niveau des activités reliées aux normes alimentaires et d'élargir dans la mesure du possible le champ d'application des normes du Codex, les États-Unis estiment que le CCPFV devrait prendre en considération les travaux effectués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) et par le Comité mixte d'experts FAO/OMS des additifs alimentaires pour évaluer l'utilisation de certains additifs dans la transformation des produits soumis à l'étude du CCPFV. Les Etats-Unis sont d'avis que l'utilisation des additifs énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (GSFA),[1] qui fut adoptée par la Commission du Codex Alimentarius (CCA) en 1999 et en 2001, devrait être jugée pertinente pour les denrées alimentaires qui sont du ressort du CCPFV. En outre, l'utilisation des additifs évalués par le JECFA, conforme aux dispositions indiquées dans les tableaux 1 et 2 de l'avant-projet de Norme générale pour les additifs alimentaires (GSFA),[2] devrait également être jugée pertinente pour les denrées alimentaires qui sont du ressort du CCPFV. Le CCPFV aurait tout avantage à tirer profit de l'expertise et des recommandations du JECFA et du CCFAC. Il est inapproprié que le CCPFV limite l'utilisation d'additifs dont l'emploi a été entériné par la CCA, conformément aux dispositions de la GSFA, et qui sont d'ores et déjà utilisées dans des produits commercialisés. De plus, les normes du Codex ne devraient pas pourvoir à la flexibilité requise par la production et le commerce des denrées alimentaires à la condition que les produits soient définis de manière adéquate.

Par conséquent, les États-Unis recommandent que la section afférente aux additifs alimentaires des avant-projets de normes soumis à l'examen du CCPFV renvoie à la Norme générale pour les additifs alimentaires. La section sur les additifs alimentaires de l'avant-projet de norme ne devrait énumérer que les effets fonctionnels qui sont justifiés pour l'aliment visé par la norme. Ces effets fonctionnels devraient être fondés sur les catégories fonctionnelles des additifs contenues dans le système SNI. La section sur les additifs alimentaires de l'avant-projet devrait renvoyer à la section pertinente de la GSFA, y compris le cas échéant le numéro et le descripteur de la catégorie alimentaire. À titre d'exemple, « tout acidifiant énuméré dans le tableau 3 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires ou dans la catégorie 04.1.2.4 (Fruits en conserve ou embouteillés (pasteurisés)) des tableaux 1 et 2 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires. »

Enfin, les États-Unis tiennent à souligner que la disposition relative à l'utilisation de certains additifs contenue dans les normes du Codex n'empêche pas un pays donné de bannir l'utilisation d'un additif ou d'autoriser son emploi à d'autres concentrations que celles stipulées par la norme du Codex, à la condition toutefois que ledit pays puisse justifier scientifiquement sa position.

Section 6(a) Hygiène

Les États-Unis souhaitent que le Comité favorise l'utilisation des textes établis afférents à l'hygiène alimentaire pour l'ensemble des normes. Le texte actuel se lit comme suit :

« Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits couverts par les dispositions de la présente norme conformément au Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997), et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages. »

---

1 Tableau 3 : Additifs autorisés pour emploi général dans les aliments, sauf indication contraire, conformément aux BPF.

2 Tableaux 1 & 2 : Additifs autorisés pour emploi en vertu de dispositions précises pour certaines catégories d'aliments ou denrées alimentaires individuelles.

Le libellé approprié devrait être le suivant :

« Il est recommandé que les produits couverts par la présente norme soient préparés et manipulés conformément au Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire, **au Code d'usage en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve** (**CAC/RCP 23-1979, Rév. 1-1989, Codex Alimentarius Vol. 1) et aux autres Codes d'usages en matière d'hygiène recommandés par la Commission du Codex Alimentarius.**