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 (b) de l'ordre du jour** **CX/PFV 02/4**

**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 CODEX POUR LES ACHARDS**

Les observations ci-dessous ont été soumises par Cuba, les Etats-Unis, la France, la Malaisie, la Pologne et le Royaume-Uni.

**Cuba**

1. CHAMP D'APPLICATION : En ce qui concerne la version espagnole, Cuba recommande que le terme « *curados* » (« salés ») soit remplacé par « *encurtidos* » (« marinés ») puisque le premier terme s'applique aux produits carnés et aux cuirs conservés dans le sel. Le terme « marinés » s'applique quant à lui aux produits à base de légumes, de fruits, de céréales, d'épices et de condiments conservés dans le sel et/ou du vinaigre ou dans un milieu de couverture acide.

2.1 b) Remanier le libellé de ce paragraphe afin qu'il se lise comme suit : « ayant fait l'objet d'un saumurage (fermentation lactique), traité et transformé avec des ingrédients appropriés, afin d'assurer la conservation du produit et sa qualité. »

2.1 d) En ce qui concerne la version espagnole, Cuba propose que la répétition des termes « *apropiada* » (appropriée) et « *apropiados* » soit prise en considération. Cuba propose également que les paragraphes c) et d) soient fusionnés en un seul paragraphe c) qui se lirait comme suit : « transformé et mis en conserve de manière appropriée, dans un milieu de conditionnement adapté, avec des ingrédients convenant au type et à la variété de l'achard, pour assurer la qualité et la bonne conservation du produit. »

3.1.1 Insérer (dans la version espagnole) une virgule après le mot « *legumbres* » (légumes) et supprimer la conjonction et supprimer la conjonction « *y* » (et).

3.1.2 Il convient de préciser la signification de « condiments d'origine animale et condiments d'origine végétale ».

3.2 Cuba propose que le terme « *aroma* » soit remplacé par le terme « *sabor* » (dans la version espagnole).

3.2.1 Cuba recommande que cette section soit supprimée puisque les dispositions relatives à la couleur et à la saveur sont intégrées à la section 4.

3.3 Cuba propose que le titre soit modifié pour se lire comme suit : « Critères spécifiques pour les différents types de milieux de couverture ».

7.1 Le texte de cette section devrait être modifié comme suit :
1re ligne : L'achard devra être étiqueté en fonction du type indiqué au paragraphe 3.3.
4e ligne : Dans le cas d'achards n'entrant dans aucune des trois catégories indiquées au paragraphe 3.3, l'étiquette indiquera : …

7.2 En ce qui concerne la version espagnole, Cuba propose que la section 7.3 soit renumérotée 7.2.

8.2.1 Cuba propose d'établir la distinction suivante entre les achards conservés dans l'huile comestible et les achards conservés dans la saumure :

a) Le poids égoutté minimal ne doit pas être inférieur à 55 pour cent du poids total du produit final pour les fruits entiers, les légumes, les céréales, les légumineuses, les épices et les condiments.

b) Le poids égoutté minimal ne doit pas être inférieur à 60 pour cent du poids total du produit final pour les autres modes de présentation.

8.2.2 Conformément à la recommandation relative au paragraphe 3.3, remplacer le terme « catégories » par « types ».

Il conviendrait d'intégrer une section « **Acceptation des lots** » à la section 8.

**France**

Le produit décrit dans l'Avant-projet de norme ne correspond ni au titre ni à la désignation « ACHARD ». En réalité, l'Avant-projet de norme concerne un produit susceptible de contenir des fruits, des légumes, des céréales ou des légumineuses auxquels condiments et des épices ont été ajoutés et qui ont été salés et transformés dans le but d'obtenir des produits acides (ce processus pourrait être associé à une fermentation lactique) puis conditionnés dans un milieu de couverture (huile, saumure ou milieu acide) avant d'être mis en conserve.

Si l'on se fie aux recettes indexées, **cette description ne correspond aucunement au produit connu sous la désignation « achards »,** plus particulièrement aux « achards à base de légumes » produits dans plusieurs pays.
Les légumes utilisés couramment sont le chou, les haricots verts et les carottes, bien que certains pays ajoutent des tomates vertes ou du melon. De nombreux autres légumes peuvent également être ajoutés.
Les techniques de transformation impliquées sont le blanchiment des légumes en eau salée, l'adjonction de diverses épices et condiments sous forme de pâte ; oignons, ail, poivrons, graines de moutarde, gingembre, huile, citron, vinaigre, etc. Le mélange est alors recouvert d'huile chaude à laquelle des substances aromatisantes ont été ajoutées puis le produit est immédiatement conditionné.

**Le terme « achards » ne correspond pas non plus** au produit décrit dans la norme puisque les achards ne sont composés que de fruits et légumes placés dans de la saumure pendant une période variée (soit d'une à six semaines selon le produit final désiré) pour que se produise une fermentation lactique. Les produits sont ensuite conditionnés dans de la saumure ou de l'huile assaisonnée. Le produit subit ensuite un traitement thermique pour assurer sa qualité et sa sécurité.

Les autorités françaises estiment que le champ d'application (1) et la description (2) sont trop vagues pour définir le produit exact ciblé par cet Avant-projet de norme ou son processus réel de transformation.

**Champ d'application :**

Compte tenu des observations précédentes, le produit décrit dans cet avant-projet de norme ne correspond pas aux ACHARDS.

En ce qui concerne les fruits et les légumes, cet avant-projet de norme pourrait englober les ACHARDS si les conditions de transformation reflétaient celles décrites ci-dessus pour la transformation des achards et si les critères de formulation des achards étaient bien adaptés au produit concerné. Si ce postulat devait être admis, le titre de l'avant-projet de norme devra être élargi. La France propose le titre suivant : « Avant-projet de norme pour les achards à base de légumes », afférent à une définition et à une désignation spécifiques d'achards dans le cadre du présent avant-projet de norme.

**Description** :

En ce qui concerne cet avant-projet de norme, il conviendrait de préciser les conditions de transformation mises en place pour le produit :

- la technique de transformation appliquée à la matière première : blanchiment, fermentation lactique, etc. ;
- la transformation du produit implique-t-elle un traitement thermique ? ;
- les caractéristiques du milieu de couverture doivent répondre à des critères de pH et de concentration saline précis, surtout su le produit ne subit aucun traitement thermique.

**Observations supplémentaires :**

**7-ÉTIQUETAGE** :

**7.1** Dans tous les cas, y compris ceux ignorées par le paragraphe 3, l'appellation de chaque ingrédient de base intégré au produit doit faire partie de la désignation dudit produit, par exemple « achards de carottes et de chou-fleur » ou « achards de tomates vertes ». Le milieu de couverture doit également être indiqué : « dans l'huile (y compris la désignation de la graine ou du fruit)", par exemple « dans l'huile d'olive » ou « en saumure » ou « dans le vinaigre » ou tout autre milieu de couverture.

**8-POIDS ET MESURES** :

Le libellé du paragraphe 8.2.1. a), b) et c) est erroné ; il convient d'utiliser le libellé adopté pour les normes antérieures.
« a) : le poids égoutté du produit ne devrait pas être inférieur à 60%, calculé sur la base du poids d'eau distillée, à 20° C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.
b) Idem
c) Idem ».

**Malaisie**

**Section 3.1.2 Ingrédients facultatifs**

A. La Malaisie propose que les types d'édulcorants nutritifs et d'édulcorants nutritifs non raffinés soient dûment énumérés pour les raisons suivantes :

   i) il n'existe aucune définition précise du Codex pour les édulcorants nutritifs ;
   ii) les définitions des édulcorants nutritifs et des édulcorants nutritifs non raffinés peuvent varier selon les pays.

B. La Malaisie s'oppose à l'utilisation de condiments d'origine animale pour les achards en raison de sensibilités d'ordre religieux et du fait qu'une telle utilisation serait inappropriée et trompeuse puisque l'Avant-projet de norme pour les achards est destiné uniquement à des produits d'origine végétale (comme le confirme la note de base de page de l'Avant-projet de norme).

**Section 4. Additifs alimentaires**

Régulateurs de l'acidité

La Malaisie recommande l'adjonction de l'acide citrique, de l'acide fumarique, de l'acide lactique, de l'acide malique et de l'acide tartrique à la liste des régulateurs de l'acidité puisque leur utilisation est autorisée en vertu de ses lois alimentaires malaysiennes.

**Pologne**

La Pologne recommande l'intégration d'une limite maximale (de 30 mg/kg) pour les agents de conservation dérivés de l'anhydride sulfureux. En présence de résidus de matières première, la Pologne propose une limite maximale de 10 mg/kg.

5.1 La Pologne propose les limites maximales suivantes pour les métaux lourds Pb, Cd, Hg, As, Zn, Sn, en vertu des lois alimentaires polonaises pour les fruits traités.

Pour les fruits traités, à l'exception des jus et des compotes :

| | |
|---|---|
| Pb | pas plus de 0,30 mg/kg |
| Cd | pas plus de 0,03 mg/kg |
| Hg | pas plus de 0,01 mg/kg |
| As | pas plus de 0,20 mg/kg |
| Zn | pas plus de 15,0 mg/kg |
| Sn | pas plus de 100,0 mg/kg pour les récipients métalliques étamés |
| Sn | pas plus de 20,0 mg/kg pour les autres récipients |

Pour les produits à base de mélange de fruits et de légumes et pour les légumes traités :

| | |
|---|---|
| Pb | pas plus de 0,30 mg/kg |
| Cd | pas plus de 0,03 mg/kg |
| Hg | pas plus de 0,02 mg/kg |
| As | pas plus de 0,20 mg/kg |
| Zn | pas plus de 15,0 mg/kg |
| Sn | pas plus de 100,0 mg/kg pour les récipients métalliques étamés |
| Sn | pas plus de 20,0 mg/kg pour les autres récipients |

**Royaume-Uni**

**1. CHAMP D'APPLICATION**

Le Royaume-Uni est d'avis que le champ d'application de cet avant-projet de norme doit être précisé davantage puisqu'il ne se limite plus aux marinades à la suite de son élargissement aux achards. La norme semble s'appliquer essentiellement aux achards conditionnés avec un milieu de couverture qui n'est pas généralement consommé mais elle est suffisamment vaste pour couvrir également les marinades, les relishes et les chutneys qui sont des produits entièrement consommés. Si l'intention du Comité est de couvrir de tels produits, le Royaume-Uni estime qu'il serait préférable de prévoir deux normes distinctes compte tenu du manque d'applicabilité des critères de poids égoutté et des additifs supplémentaires que requièrent marinades, relishes et chutneys. Les observations ci-dessous portent sur une Norme qui ne couvre que des produits dont le milieu de couverture n'est pas consommé.

Le Royaume-Uni propose que le champ d'application soit modifié pour se lire comme suit :
*« La présente norme s'applique aux fruits, légumes, céréales, légumineuses …… … qui sont destinés à une consommation directe dans* ***un milieu de couverture*** *à base d'huile, de saumure ou en milieu acide …….. »*

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Composition

3.1.1 Nous recommandons l'adjonction des « **herbes** » à la liste des ingrédients essentiels puisque le basilic notamment est utilisé couramment dans bon nombre d'achards.

3.1.2 Nous proposons que la saumure soit remplacée par l'eau puisque le sel est déjà mentionné. Nous serions également en faveur de la suppression de « piments forts » puisque ceux-ci sont déjà couverts par les « fruits » et les « épices » déshydratées à la section 3.1.1.

Du point de vue général, nous doutons de la nécessité d'énumérer ou de limiter les ingrédients facultatifs susceptibles d'être utilisés dans ces produits, sous réserve d'un étiquetage approprié.

### 3.3 Critères spécifiques

Lorsque de la saumure ou des acides sont utilisés en tant que principaux agents de conservation des achards, le Royaume-Uni est d'avis que les pourcentages minimaux par poids ne sont pas pertinents. La question fondamentale est d'assurer que des quantités suffisantes de sel ou de vinaigre sont utilisées pour garantir la pleine stabilité du produit pour sa vie utile dans des conditions de stockage appropriées. Il s'agit d'une pratique courante dans l'industrie alimentaire, ce qui rend inutile la spécification d'une limite maximale 10 %. À cet égard, le Royaume-Uni propose que le libellé des alinéas b) et c) de la section 3.3 soit modifié et aligné sur l'alinéa (b) de la section 2.1 – « …afin d'assurer la qualité et la bonne conservation du produit ».

La section 3.3 devrait être modifiée pour se lire comme suit :

(a) tel que rédigé actuellement

***(b) Achards en saumure ou en milieu acide***

- « le pourcentage de sel du milieu de couverture ou l'acidité du milieu devra être assez élevé pour assurer la qualité et la bonne conservation du produit »

(c) Supprimer

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**Colorants**

Le Royaume-Uni demande qu'une section relative aux colorants soit intégrée à l'avant-projet de norme. Nous tenons à souligner plus particulièrement l'utilisation du caramel au sulfite d'ammonium (Classe IV) dans la plupart des vinaigres de malte et par conséquent sa présence dans bon nombre de produits tels qu'oignons et cornichons marinés et autres achards mélangés. Nous avons également remarqué que le GSFA autorisait l'adjonction de E150d au vinaigre jusqu'à une concentration de 1000 mg/kg. Nous souhaiterions également que la norme intègre certains des colorants naturels dont l'utilisation en quantité suffisante dans les achards à base de légumes est actuellement autorisée par les lois britanniques et de l'Union européenne. Nous tenons également à souligner que la norme du Codex Standard autorise l'utilisation de ces colorants en fonction des BPF, à l'exception de E140 et E141 (100mg/kg). L'utilisation des colorants ci-dessous devrait être autorisée en fonction des BPF :

E101 (i) Riboflavine et (ii) riboflavine–5-phosphate, }
E140 Chlorophylles, chlorophyllines }
E141 Complexes cuivriques de chlorophylles et des chlorophyllines}
E150d Caramel au sulfite d'ammonium } **Toutes selon les BPF**
E160a Carotènes (i) carotènes mélangées }
(ii) bêta-carotène}
E162 Rouge de betterave, bétanine}
E163 Anthocyanines }

**Aromatisants**

Le Royaume-Uni propose également l'adjonction d'une section relative aux aromatisants naturels. Plusieurs achards contiennent des extraits d'aromatisants naturels en quantité suffisante. À titre d'exemple, un aromatisant à l'aneth est souvent employé dans les cornichons marinés plutôt que de l'aneth.

**Édulcorants**

Le Royaume-Uni propose également l'adjonction d'une section relative aux édulcorants.

Des édulcorants intenses sont utilisés en tant que substituts d'édulcorants nutritifs afin d'offrir aux consommateurs des produits à basse teneur en calories. L'emploi d'édulcorants intense est d'ores et déjà autorisé pour ces produits au sein de la Communauté européenne et du Royaume-Uni. Ils sont d'ailleurs utilisés actuellement dans les oignons, les betteraves et le choux rouge marinés. En outre, la Norme générale sur les additifs alimentaires autorise l'utilisation en quantité variée d'édulcorants intenses dans ces produits sous la catégorie 04.1.2.3 « *fruits dans le vinaigre, l'huile ou la saumure* » et sous la catégorie 04.2.2.3 « légumes et algues dans le vinaigre, l'huile, la saumure ou la sauce de soya ». Le Royaume-Uni recommande que l'utilisation des édulcorants intenses suivants soit autorisée pour les achards à moindres calories ou pour les achards sans adjonction de sucre, en fonction des limites suivantes :

| | | |
|---|---|---|
| E950 | Acésulfame K | 350 mg/kg |
| E951 | Aspartame | 1000 mg/kg |
| E952 | Acide cyclamique | 250 mg/kg |
| E954 | Saccharine | 200 mg/kg |
| E 95 | NHDC | 50 mg/kg |

**Étiquetage**

À des fins de clarté, le Royaume-Uni recommande la suppression de l'exemple cité « achard de mangue », qui devrait être couvert par une norme distincte sur les achards, relishes et chutneys.

**POIDS ET MESURES**

**Poids égoutté minimal**

Le Royaume-Uni émet certaines réserves quant à la valeur minimale de 60 % pour le poids égoutté minimal stipulée à la section 8.1. Cette valeur nous semble irréalisable dans la pratique. L'industrie britannique a, de concert avec le gouvernement britannique, calculé des poids égouttés minimaux réalisables dans le cadre de l'introduction d'exigences relatives à la déclaration quantitative des ingrédients dans la législation britannique. Les valeurs indiquées dans le tableau 1 ci-dessous correspondent aux valeurs que l'industrie britannique est actuellement en mesure d'appliquer.

**TABLEAU 1 : Poids égoutté minimal en pourcentage pour les achards**

| Produit | Poids égoutté |
|---|---|
| BETTERAVE (tous les modes de présentation) | 56,50% |
| CORNICHONS (entiers et frais) | 53% |
| CORNICHONS (entiers en conserve) | 55% |
| CORNICHONS (frais et tranchés) | 55% |
| CONCOMBRES MÉLANGÉS | 50% |
| OIGNONS MARINÉS | 50% |
| PETITS OIGNONS BLANCS | 52% |
| CHOUX ROUGE | 45% |
| ŒUFS MARINÉS | 52,50% |

Le Royaume-Uni juge inopportun l'assignation d'un simple pourcentage aléatoire de poids égoutté à un groupe entier de produits puisque la capacité de remplissage et, par conséquent, le poids égoutté sont proportionnels à la taille du produit. À titre d'exemple, ce pourcentage sera plus faible pour les oignons marinés que pour les petits oignons blancs puisque le diamètre réduit de ces derniers permet un regroupement plus serré et, par conséquent, un taux de remplissage plus élevé. Parallèlement, un produit tel que le chou rouge, un produit coupé fin et de très faible densité, présentera un faible poids de remplissage lorsque le contenant est rempli à sa pleine capacité.

Si le CCPFV est déterminé à maintenir une seule valeur, le Royaume-Uni appuierait une valeur du poids égoutté minimal de **50 %,** sauf pour le chou rouge auquel s'appliquerait une valeur de 45 %.

**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.

---

[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.