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 (c) de l'ordre du jour **CX/PFV 02/5**

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES
Vingt-et-unième session
San Antonio, Texas (États-Unis), du 23 au 27 septembre 2002

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES FRUITS A NOYAUX EN CONSERVE

Les observations suivantes ont été présentées par le Canada, la France, l'Espagne, le Royaume-Uni et les États-Unis.

Canada

Le Canada pense qu'une récolte et un traitement adéquats rendent inutile l'adjonction de colorants. La couleur qui survient naturellement lors de la maturation est suffisante pour atteindre les couleurs requises par la norme. Il ne pourrait y avoir qu'une seule exception : les cerises au marasquin traitées. Par conséquent, le Canada recommande que la référence à l'adjonction de colorants pour les fruits à noyaux en conserve soit retirée, sauf pour des cerises au marasquin.

France

Certaines des observations suivantes ont été soumises lors de la 20e session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, conformément au document ALINORM 01/27.

2 – DESCRIPTION :

2.3 Types variétaux

2.3.3 – Cerises :

2.3.3.2. La dénomination « Sweet Dark » doit être traduite en français. Cette variété semble être originaire de Californie et être liée à la variété « burlat », bien qu'elle soit moins colorée. Elle est rarement utilisée pour le traitement.

2.4 – Modes de présentation :

2.4.2 – Moitié :

La définition précédente selon laquelle les abricots et les pêches doivent être coupés en suivant la suture naturelle doit être conservée. Toute coupe en dehors de la suture est considérée comme un défaut de présentation aussi important qu'une mauvaise coloration ou des marques de parage.
Néanmoins, une tolérance importante pourrait être considérée comme acceptable dans la section 3, paragraphe 3.1.4.4.

Par conséquent, la définition de « moitié » doit être amendée pour inclure la phrase suivante : « les abricots et les pêches doivent être coupés le long de la suture naturelle à partir du pédoncule jusqu'à l'apex ».

3 – FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE :

3.2 Milieux de couverture :

Le libellé de l'avant-projet de norme Codex pour les poires en conserve doit être ajouté ici : « Conformément aux directives du Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (en cours d'élaboration) ».

3.4 Critères de qualité :

3.4.1.4. Uniformité de calibre

3.4.1.4.1 Abricot :

Le deuxième paragraphe de la version précédente doit être utilisé avec une valeur de tolérance plus élevée :

« Le pourcentage des unités coupées en dehors de la suture ne doit pas être supérieur à 40 % et parmi celui-ci le nombre d'unités coupées horizontalement, laissant apparaître l'extrémité pédonculaire, ne doit pas être supérieur à 50 % ».

3.4.1.4.2. Pêche :

Le défaut de coupe en dehors de la suture doit également être appliqué aux pêches :

« Le pourcentage des unités coupées en dehors de la suture ne doit pas être supérieur à 40 % et parmi celui-ci le nombre d'unités coupées horizontalement, laissant apparaître l'extrémité pédonculaire, ne doit pas être supérieur à 50 % ».

3.4.1.5 – Définition des défauts :

« Fendu » doit être ajouté comme un défaut pour les prunes et les cerises. Les fruits peuvent être légèrement fendus après le traitement ou éclater après l'emballage. Il s'agit d'un défaut normal pour ces fruits. Nous proposons le libellé suivant :

« Fendu : dans le cas des prunes et des cerises, toute fissure qui nuit gravement à l'apparence du produit. »

« Moitié coupée en dehors de la suture » doit être inclus comme un défaut pour les pêches et les abricots étant donné que ce type de défauts nuit gravement à l'apparence du produit. Nous proposons le libellé suivant :

« Moitié coupée en dehors de la suture : toute moitié de fruit qui a été coupée à plus de 12 mm de la suture à sa plus grande largeur. »

3.4.1.6. Tolérances de défauts :

Une limite maximale totale doit être fixée pour les défauts. L'avant-projet actuel établit une limite maximale pour chaque défaut, ce qui pourrait entraîner une perte de qualité énorme. Par exemple, en ce qui concerne les abricots en conserve, une limite de 43% des unités non courantes serait considérée comme acceptable en plus de tous les autres défauts tels que les peaux, les noyaux et les matières étrangères inoffensives.

En dehors des peaux, noyaux et matières étrangères inoffensives, nous recommandons les limites suivantes :

- Abricots en conserve : limite maximale totale : 25 % m/m
- Pêches en conserve : limite maximale totale : 20 % m/m
- Prunes/cerises en conserve : limite maximale totale : 30 % m/m

4 – ADDITIFS ALIMENTAIRES :

4.1 – Acidifiants :

La législation européenne autorise l'utilisation de sels de potassium, de sodium et de calcium pour chacun des acides énumérés dans ce paragraphe.

4.4 – Colorants :

En ce qui concerne l'érythrosine (E 127), les experts scientifiques recommandent que l'intérieur des récipients utilisés pour les fruits colorés soit vernis. Il faudrait par conséquent ajouter la phrase suivante :

« S'il est utilisé, l'intérieur des récipients doit être enduit de vernis. »

Le libellé « tout colorant naturel sûr et approprié » ne doit pas être conservé. Les additifs autorisés doivent être repris dans une liste limitée mais exhaustive. En plus des exigences de sécurité, ces additifs doivent être autorisés seulement s'ils présentent un avantage technologique et reflètent les bonnes pratiques de fabrication (GPF) pour leur utilisation prévue.

7 – ETIQUETAGE :

7.2.1 (a)

- Prune : le nom « quetsches » doit être ajouté à la liste des prunes qui peuvent être commercialisées sans que ce nom soit accompagné du mot « prunes ».

Des dispositions similaires doivent être prises pour les cerises :

« Le nom du produit à base de cerises doit comprendre le type variétal ainsi que le nom spécifique et/ou approprié de la culture spécifiée dans la section 2.3.3, à l'exception des noms « bigarreaux » et « griottes », qui ne doivent pas être accompagnés du mot « cerises » dans des pays ou leur omission ne tromperait pas le consommateur et ne l'induirait pas en erreur. »

8 – POIDS ET MESURES :

8.1.4. Poids égoutté minimal :

8.1.4.1 : Dans l'avant-projet de norme, le poids égoutté minimal cité varie selon la teneur en sucre du milieu de couverture, selon qu'il soit légèrement ou très sucré. En réalité, le mode de présentation (taille de l'unité) influe davantage sur le poids égoutté minimal que le milieu de couverture.

Remplir un récipient de fruits entiers est bien plus difficile que de le remplir de fruits en morceaux. Par ailleurs, plus le récipient est petit et plus l'ouverture est étroite, plus le remplissage est difficile.

Nous faisons la proposition suivante :

a – Abricots en conserve :

- fruits entiers : 46 %
- autres produits : 56 %
- conditionnement sans liquide : 82 %

b – Pêches en conserve :

	Capacité supérieure à 425 ml	**Capacité inférieure à 425 ml**
Entiers	52 %	50 %
Moitiés	55 %	50 %
Quartiers Tranches Morceaux	58 %	50 %
Cubes	58 %	55 %

c- Prunes en conserve

	Capacité supérieure à 425 ml	**Capacité inférieure à 425 ml**
Entiers	50 %	46 %
Moitiés et petites prunes (25 unités et plus)	55 %	50 %

d – Cerises en conserve : des exigences doivent être fixées pour ce produit

Bigarreaux Avec noyaux Dénoyautés	 56 % 55 %
Autres cerises douces Avec noyaux Dénoyautées	 55 % 52 %
Cerises acides, y compris griottes Avec noyaux Dénoyautées	 52 % 50 %

8.1.4.2.

L'objectif du contrôle du poids net égoutté, tel que défini dans l'avant-projet de norme, est de garantir que le poids moyen de x échantillons contrôlés n'est pas inférieur au poids minimal exigé.
Ce type de contrôles peut être mal utilisé étant donné qu'il ne tient pas compte de la distribution de la quantité par rapport au poids moyen mesuré.
La France a déjà présenté certaines observations à ce sujet.

Un tel processus de contrôle doit se baser sur le contrôle du poids moyen et sur le contrôle du nombre de produits défectueux pour garantir que le rapport entre la distribution de la masse et la quantité nominale n'est pas trop élevé.
Dans ce but, les plans d'échantillonnage de 2,5 % de NQA doivent être appliqués pour contrôler le nombre d'unités défectueuses (plans simples ou doubles – Norme ISO 2859-1) ainsi que des plans d'échantillonnage de 2,5 % de NQA pour mesurer le poids moyen (Norme ISO 3951).

La proposition de la France est reprise ci-dessous :

« Le poids égoutté minimal de fruits pour des récipients d'un lot ne doit pas être inférieur au poids égoutté moyen figurant sur l'étiquette, qui respecte le minimum exigé. »

Le rapport entre les récipients et une erreur négative autorisée qui dépasse le poids égoutté final fixée dans le tableau ci-dessous ne doit pas être supérieur à 2 % de toutes les unités du lot contrôlé.

Erreur négative autorisée pour le poids égoutté nominal (minimum requis)

Poids égoutté nominal (Qn) (g)	**Erreur négative autorisée**	
	Pourcentage Qn	**Grammes (g)**
5 à 50	18	
50 à 100		9
100 à 200	9	
200 à 300		18
300 à 500	6	
500 à 1000		30
1000 à 10 000	3	

Ces dispositions ne posent aucun problème en France, où elles sont appliquées par les Services de contrôle des fruits et légumes en conserve. Ces valeurs de tolérance n'ont pas été augmentées au-delà des valeurs citées ci-dessus, comme cela pourrait être le cas dans certains pays, car des valeurs plus élevées ne permettraient pas de respecter les exigences de contrôle du poids moyen.

9 – METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Le Comité doit être tenu informé de toutes les actions entreprises quant aux changements recommandés des méthodes d'analyse, ainsi que des observations du CCMAS.

Espagne

Section 3.4.1.1 Couleur

Le texte du premier paragraphe de cette section dans la version espagnole ne correspond pas aux versions anglaise et française. Le texte de la version espagnole est erroné; les « cerises » ont été oubliées dans la première phrase et le texte de la deuxième phrase de la version française est rédigé de manière plus claire et plus concise que la version espagnole, nous proposons donc de remplacer le premier paragraphe de la section 3.4.1.1 par le paragraphe suivant :

« El color del producto, con excepción de las ciruelas y las cerezas coloreadas artificialmente para añadir o devolverles el color perdido en el proceso térmico, deberá ser el normal para el tipo de la variedad de la fruta empleada. Las frutas de hueso en conserva que contengan otros ingredientes previstos en la sección 3.3. se considerarán de color característico, cuando no presenten ninguna decoloración anormal respecto del ingrediente de que se trate. »

« La couleur du produit, à l'exception de celle des prunes et des cerises artificiellement colorées qui est utilisée pour ajouter de la couleur ou leur redonner la couleur perdue lors du traitement par la chaleur, doit correspondre à la couleur normale de la variété du fruit utilisé. Les fruits à noyaux en conserve contenant des ingrédients spéciaux prévus à la section 3.3 devraient être considérés comme présentant la couleur caractéristique du fruit utilisé, lorsque les ingrédients utilisés n'ont pas provoqué une coloration anormale, à l'exception des cas où les ingrédients modifient la couleur caractéristique du produit. »

Section 3.4.1.6.3 Prunes en conserve

Les versions anglaise et française ne correspondent pas à la version espagnole. Cette dernière est erronée. Nous proposons de remplacer le titre de la section 3.4.1.6.3 par le titre suivant :

« 3.4.1.6.3. Ciruelas en conserva / Cerezas en conserva »
« 3.4.1.6.3 Prunes en conserve/ Cerises en conserve »

Section 4 Additifs alimentaires

Nous proposons d'ajouter les additifs suivants :

Section 4.1 Acidifiants

- 261 Acétate de potassium
- 262 Acétate de sodium
- 263 Acétate de calcium
- 325 Lactate de sodium
- 326 Lactate de potassium
- 327 Lactate de calcium
- 331 Citrates de sodium
- 332 Citrates de potassium
- 333 Citrates de calcium
- 335 Tartrates de sodium
- 336 Tartrates de potassium
- 337 Tartrate de sodium et de potassium
- 509 Chlorure de calcium
- 575 Glucono-delta-lactone

Limitée par les BPF

Limitée par les BPF

Section 4.3 Antioxydants

- 301 Ascorbate de sodium
- 302 Ascorbate de calcium

Limitée par les BPF

Section 4.4 Colorants

L'utilisation d'érythrosine ne doit être autorisée que pour les cerises et seulement lorsqu'elle est considérée comme essentielle du point de vue technologique; son utilisation doit être limitée à ce type de produits étant donné la faible DJA déterminée pour ce colorant.

Section 8.1.4 Poids égoutté minimal

Les versions anglaise et française ne correspondent pas à la version espagnole. Cette dernière est erronée. Nous proposons de remplacer le titre de la section 8.1.4.1 sous-section c) par :

« c) Ciruelas en conserva / Cerezas en conserva »
« c) Prunes en conserve / Cerises en conserve »

Royaume-Uni

3.4.1.3 Texture – Le texte actuel de la version anglaise est « ...may be variable in tenderness but should neither be mushy nor excessively. » Il semble que le mot « **firm** » a été oublié à la fin de la phrase.

États-Unis

Observations générales concernant les additifs alimentaires
Tout en conservant les objectifs du Codex qui consistent à utiliser une approche horizontale pour que les normes alimentaires soient utilisées lorsque cela est pertinent et à prévoir la plus grande application possible des normes Codex, les États-Unis pensent que le CCPFV doit tenir compte des travaux du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) et du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) concernant les additifs dont l'utilisation dans des produits étudiés par le CCPFV fait l'objet d'une évaluation. Nous pensons que l'utilisation d'additifs repris dans le tableau 3 de la norme générale pour les additifs alimentaires[1], qui a été adoptée par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) en 1999 et en 2001, doit être considérée comme adéquate pour des marchandises relevant du CCPFV. De plus, les additifs évalués par le JECFA et utilisés conformément aux dispositions des tableaux 1 et 2 de l'avant-projet de norme générale pour les additifs alimentaires[2] doivent également être considérés comme appropriés pour des marchandises relevant du CCPFV. Il faut que le CCPFV profite des connaissances spécialisées et des recommandations du JECFA et du CCFAC. Nous pensons qu'il n'est pas souhaitable que le CCPFV limite l'utilisation d'additifs qui ont été adoptés par la CAC pour une utilisation prévue dans la norme générale pour les additifs alimentaires et qui sont utilisés dans des produits actuellement sur le marché. De plus, nous pensons qu'il n'est pas souhaitable que les normes Codex prévoient une flexibilité dans la production et le commerce de produits tant que ceux-ci sont définis de façon acceptable.

Nous recommandons par conséquent que la section sur les additifs alimentaires de l'avant-projet de norme examinée par le CCPFV fasse référence à la norme générale pour les additifs alimentaires. La section sur les additifs alimentaires de l'avant-projet de norme ne doit énumérer que les effets fonctionnels qui sont justifiés dans le domaine alimentaire par rapport à la norme. Les effets fonctionnels doivent se baser sur les classes fonctionnelles des additifs énumérés dans le système INS. La section sur les additifs alimentaires de l'avant-projet de norme doit faire référence à la partie de la norme générale sur les additifs alimentaires en la matière, y compris le nombre et le descripteur de la catégorie d'aliments. Par exemple, « tout régulateur d'acidité repris dans le tableau 3 de la norme générale du Codex pour les additifs alimentaires ou repris dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (fruits (pasteurisés) en conserve ou en bouteille) dans les tableaux 1 et 2 de la norme générale du Codex pour les additifs alimentaires. »

Enfin, nous remarquons que la disposition concernant l'utilisation de certains additifs conformément aux normes Codex n'empêche pas un pays individuel de ne pas autoriser l'utilisation d'un additif à un niveau d'utilisation différent que celui établi dans la norme Codex, si le pays peut fournir une justification scientifique.

Observations générales concernant les fruits à noyaux en conserve :
Nous reconnaissons l'avantage potentiel et la simplification qui peuvent découler de la consolidation de plusieurs normes concernant des produits similaires en une seule norme couvrant plusieurs produits. Nous pensons toutefois que ces efforts ne doivent pas être consentis aux dépens du caractère pratique et de l'application effective de la norme. Dans le cas de l'avant-projet de norme pour les fruits à noyaux en conserve en particulier, nous pensons que les dénominations de sirops pour chaque produit (c.-à-d. pour les abricots, les prunes, les pêches et les cerises) doivent être reprises séparément. Il faut faire des listes séparées car les dénominations des sirops les plus couramment utilisés sont différentes pour chaque produit. Ces différences découlent en partie des caractéristiques naturelles différentes en matière de douceur, d'acidité et d'égalisation de chacun de ces produits. Ces différences ont contribué à l'établissement de différents degrés Brix pour le sirop très léger, le sirop léger, le sirop lourd et le sirop très lourd pour chaque produit. Les différents degrés Brix sont couramment utilisés en tant que pratique commerciale. Nous pensons par conséquent que l'avant-projet de norme pour les fruits à noyaux en conserve doit être modifié pour comprendre les différents degrés Brix pour les différentes dénominations de sirops. Nous pensons également que les dénominations qui existent actuellement dans l'Annexe du Volume 5A-1994 du Codex intitulée « Milieu de couverture (Composition et étiquetage) » sont appropriées et qu'elles doivent être adoptées comme une partie de l'avant-projet actuel.

[1] Tableau 3 : Additifs autorisés dans les aliments en général, sauf indication contraire, conformément aux BPF.
[2] Tableaux 1 et 2 : Additifs autorisés dans certaines conditions pour certaines catégories d'aliments ou certains aliments individuels.

Section 3.4.6.1 Abricots en conserve :

Remplacer la limite maximale du poids égoutté pour le défaut « Tachés » pour les abricots en conserve dans un liquide de couverture de « 30% des unités » par « 40% des unités ».

JUSTIFICATION : Les pratiques actuelles couvrent le commerce d'abricots en conserve présentant des taches jusqu'à 40% du fruit, des unités. Ce pourcentage peut résulter des conditions de croissance, y compris de mauvaises conditions climatiques pendant la saison. Il n'est pas souhaitable que la norme Codex proposée limite le commerce existant d'abricots à ce niveau de qualité.

Section 4.1 Acidifiants

La liste des acidifiants doit comprendre l'acide L-ascorbique et d'autres acides organiques. C'est pourquoi nous proposons que les dispositions concernant l'acide acétique, l'acide lactique, l'acide citrique et l'acide malique utilisés conformément aux BPF soient supprimées et remplacées par la phrase « Tout régulateur d'acidité repris dans le tableau 3 de la norme générale Codex pour les additifs alimentaires ». Si le CCPFV ne trouve pas cela acceptable, les États-Unis proposeront alors d'ajouter l'acide ascorbique à la liste des acidifiants utilisés conformément aux BPF.

JUSTIFICATION : Cela augmente la flexibilité de la norme et va dans le sens des pratiques commerciales en vigueur.

Section 4.3 Antioxydants

Observation détaillée :

La justification technologique de l'utilisation de l'acide L-ascorbique dans des pêches et des abricots en conserve.

L'acide ascorbique est repris dans le tableau 3 de la norme générale pour les additifs alimentaires, ce qui signifie qu'il a été adopté par la CAC pour être utilisé pour les aliments de manière générale, y compris pour les pêches et les abricots en conserve, conformément aux BPF. De plus, l'acide ascorbique est repris dans la norme Codex en vigueur pour les pêches en conserve. Les États-Unis autorisent l'utilisation d'acide ascorbique dans les pêches et les abricots en conserve « dans une quantité ne dépassant pas la quantité nécessaire pour préserver la couleur » et cet acide est utilisé comme additif par certaines entreprises de traitement américaines. Dans certains cas, l'acide ascorbique est utilisé dans la production de produits à base de pêche en conserve destinés à l'exportation vers des marchés à créneaux, y compris le Japon et l'Europe. Par conséquent, nous pensons que l'utilisation d'acide ascorbique dans les pêches et les abricots en conserve doit être conservée dans l'avant-projet de norme pour les fruits à noyaux en conserve.

Section 4. 4 Colorants

Observation générale
Les États-Unis veulent garantir que tous les colorants repris dans le tableau 3 de la norme générale pour les additifs alimentaires peuvent être utilisés de manière adéquate. Les États-Unis remarquent que ces colorants ont été évalués par le JECFA et, puisqu'ils sont repris dans le tableau 3 de la norme générale pour les additifs alimentaires, qu'ils peuvent être utilisés dans des aliments conformément aux BPF. Par conséquent, les États-Unis proposent que le libellé suivant soit ajouté : « Tout colorant repris dans le tableau 3 de la norme générale pour les additifs alimentaires ».

Nous constatons que la disposition concernant l'utilisation de certains additifs conformément aux normes Codex n'empêche pas un pays individuel de ne pas autoriser l'utilisation d'un additif ou de ne pas utiliser un additif à un niveau d'utilisation différent de celui fixé dans la norme Codex correspondante si le pays peut fournir une justification scientifique.

Observation détaillée :
Justification technologique à l'utilisation de colorants dans des prunes rouges ou violettes en conserve.

Les colorants énumérés dans l'avant-projet de norme pour les fruits à noyaux en conserve ont été évalués par le JECFA et sont repris dans les tableaux 1 et 2 de l'avant-projet de norme générale pour les additifs alimentaires. Par conséquent, ils doivent être conservés dans la liste reprise dans l'avant-projet de norme pour les fruits à noyaux en conserve. En l'absence d'inquiétudes précises en matière de sécurité, nous pensons qu'il est souhaitable que les entreprises de traitement de fruits à noyaux en conserve disposent d'une flexibilité pour utiliser tout colorant approprié qui atteindra l'effet voulu. Cela garantit qu'il n'y aura aucun effet défavorable sur les activités de recherche et de développement en cours concernant un nouveau produit à base de fruits à noyaux en conserve.

En ce qui concerne les colorants spécifiques énumérés dans l'avant-projet de norme pour les fruits à noyaux en conserve, les États-Unis autorisent l'utilisation de Rouge Allura AC, lorsqu'il est certifié comme tel par le FD&C, dans des aliments en général conformément aux BPF, sauf lorsque cela est interdit par des normes d'identification. La norme d'identification américaine pour les prunes en conserve permet l'utilisation de colorants artificiels.

Les États-Unis n'autorisent pas l'utilisation du Ponceau 4R dans les aliments pour des questions de sécurité.