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 (d) de l'ordre du jour **CX/PFV 02/6**
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 DIRECTIVES POUR LES MILIEUX DE COUVERTURE DES FRUITS EN CONSERVE

Les observations ci-dessous ont été soumises par le Canada, Cuba, l'Espagne, les États-Unis, la France et le Royaume-Uni.

Canada

Le Canada n'émet aucune autre observation sur ces directives.

Cuba

1.1 Cuba propose le texte suivant : « Les directives suivantes décrivent les exigences de composition, de désignation et d'étiquetage pour les milieux de couverture à utiliser pour les fruits en conserve. »

2. Cuba propose de modifier le titre de cette section pour qu'il se lise comme suit : « Composition et désignations des milieux de couverture ».

En ce qui concerne les concentrations des différents types de sirop, Cuba propose ce qui suit :

2.4.1	Sirop très léger	Entre 10° et 14°
2.4.2	Sirop léger	Entre 14° et 18°
2.4.3	Sirop	Entre18° et 20°
2.4.4	Sirop épais	Entre 20° et 22°
2.4.5	Sirop très épais	Plus de 22°

2.6 Cuba recommande l'inclusion de substances sucrées telles que le miel.

Cuba propose l'adjonction d'une section 3 intitulée : « Désignations à utiliser pour l'étiquetage. Les sections 2.7, 2.8 et 2.9 devront par conséquent être renumérotées 3.1, 3.2 et 3.3.

En ce qui concerne le contenu de la section 2.8 (sous-section 3.2 proposée), Cuba recommande l'élimination des crochets et approuve le texte qui a été diffusé.

2.6 Pour la version espagnole, substituer la conjonction « o » à la conjonction « u ».

France

Les valeurs recommandées dans la section 2.3.2 peuvent être appliquées (entre 18° et 22° Brix).

En ce qui concerne les sections 2.4.2 et 2.4.3, il ne devrait pas y avoir, dans la mesure du possible, de recoupement entre les différentes concentrations de sirop. Les valeurs devraient donc être les suivantes : Sirop – 17° à 20° Brix et sirop épais – plus de 20° Brix, entre 20° et 22° Brix par exemple.

Espagne

Section 2.4

L'Espagne propose les concentrations suivantes de sirop pour le milieu de couverture des fruits en conserve :

2.4.1 Sirop très léger	**Entre 9º et 14º**
2.4.2 Sirop léger	**Entre 14º et 17º**
2.4.3 Sirop	**Entre 17º et 20º**
2.4.4 Sirop épais	**Entre 20º et 22º**
2.4.5 Sirop très épais	**Plus de 22º**

Royaume-Uni

2.3.2 Le Royaume-Uni appuie les valeurs se situant entre 18° et 22° pour les jus de fruit très sucrés, actuellement entre crochets.

États-Unis

Observations générales :

Les États-Unis reconnaissent que l'élaboration et l'utilisation de directives applicables à plusieurs produits peuvent dans certains cas simplifier l'application des normes et favoriser la réalisation des objectifs du Codex. Les États-Unis doutent cependant que l'Avant-projet proposé de directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve y parvienne. Par conséquent, le CCPFV devrait réexaminer cette question. Les États-Unis recommandent que le CCPFV abandonne les travaux relatifs à l'élaboration de l'Avant-projet de directives pour les milieux de couverture. Plutôt que d'élaborer un document de « directives », le CCPFV devrait profiter des directives existantes contenues dans les normes individuelles ainsi que de l'Annexe du Volume 5A-1994 du Codex intitulé « Milieux de couverture (Composition et étiquetage) ». Peut-être est-il possible de simplifier le texte des normes individuelles, particulièrement au niveau de l'étiquetage. Les États-Unis doute cependant de l'utilité d'élaborer des fourchettes normalisées de concentrations Brix pour les diverses désignations de sirop. Plusieurs facteurs font de cette recommandation une ligne d'action des plus appropriées pour le CCPFV, dont les suivants :

1) Les États-Unis produisent depuis longtemps un vaste éventail de produits à base de fruits en conserve. Cette production a donné lieu à l'élaboration de normes américaines d'identification et de normes américaines de qualité normale pour plusieurs de ces produits. Ces différentes normes sont le fruit de nombreuses recherches et, compte tenu de facteurs tels que la sucrosité naturelle, l'acidité et les caractéristiques de répartition des différents produits ainsi que les pratiques commerciales, des fourchettes de concentrations Brix ont dues de toute évidence être déterminées sur une base individuelle pour le sirop très léger, le sirop léger, le sirop épais et le sirop très épais. Chaque norme pouvait ainsi prendre en considération les pratiques commerciales utilisées dans le cadre de la production de chaque produit à base de fruits en conserve. Les différentes fourchettes de valeur Brix pour les milieux de couverture des différents produits sont utilisées couramment dans l'industrie.

2) Il est souhaitable pour l'utilisateur d'une norme que l'information requise pour appliquer la norme soit contenue dans la norme même plutôt que dans un autre document de référence. Pour cette raison, les États-Unis sont d'avis qu'il est avantageux et pertinent d'inclure les renseignements relatifs aux fourchettes de valeurs Brix des diverses désignations de sirop dans les normes Codex individuelles.

3) Les désignations de sirop contenues actuellement dans les normes Codex s'appliquent à une partie considérable de la production et du commerce actuels. Modifier les avant-projets de directives, et par conséquent modifier de manière draconienne le format et les désignations des concentrations de sirop, désorganiserait inutilement les pratiques en vigueur.

4) Les commerçants n'ont rapporté qu'un nombre minimal de problèmes ou de doléances vis-à-vis du format actuel.

5) Les milieux de couverture des fruits en conserve se prêtent mal à l'application de directives générales puisque les différents produits à base de fruits en conserve possèdent des caractéristiques qui leur sont propres et qui requièrent par conséquent des fourchettes de valeurs Brix variées pour les milieux de couverture. Peu d'arguments viennent appuyer la mise en œuvre de ces nouveaux travaux.