# commission du codex alimentarius





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 (e) de l'ordre du jour

CX/PFV 02/7

 $\mathbf{F}$ 

#### 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., 23-27 septembre 2002

# PROJET DE NORME CODEX POUR LES PRODUITS AQUEUX À BASE DE NOIX DE COCO

Les observations suivantes ont été soumises par l'Argentine, le Canada, Cuba, l'Égypte, la France, la Malaisie, la Moldavie, Singapour, le Royaume-Uni et les Etats-Unis.

# **Argentine**

Le seul point qui ne nous semble pas aussi clair que nous le souhaiterions est le mot "allégé" qui doit être conforme à la définition donnée par le CCFL qui s'applique à la teneur en matières grasses dans Alinorm 97/22, où les valeurs au-dessus de 1,5% en valeurs absolues ont été établies pour les liquides, avec un minimum de 25% de réduction de matières grasses. Il convient de considérer que ces paramètres appliqués à la norme sur le lait de coco pourrait créer une certaine confusion.

#### Canada

Le Canada a l'honneur de vous annoncer qu'il soutient la proposition, à l'étape 6, du Projet de norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco.

#### Cuba

- 2.1.3 Le texte doit commencer comme suit: Le concentré de crème de coco est le...
- 7 Cuba propose de supprimer cette section de la norme.
- 8.2 Cuba propose de supprimer cette section de la norme

#### **Egypte**

Nous acceptons de soumettre le projet proposé à l'étape 7 de la procédure du Codex.

#### France

La première phrase relative au statut de l'Appendice devrait être supprimée puisque le projet de norme n'est plus supposé contenir aucune appendice.

# 1- CHAMP D'APPLICATION

Le paragraphe devrait se lire:

"Cette norme s'applique aux produit aqueux à base de noix de coco et de crème de coco emballés conformément aux définitions figurant à la section 2 de la norme. La présente norme ne vise pas les boissons à base de noix de coco sucrées et/ou parfumées."

#### 2- DESCRIPTION

2.1: Définition du produit: le traitement appliqué au produit, tel que défini dans la Section 2.2, devrait figurer dans ce paragraphe.

Les laits et crèmes de coco désignent les produits:

- a) préparés à l'aide d'une quantité substantielle d'endosperme (amande) frais, séparé *de la coque (endocarpe)*, entier, trituré, macéré ou finement haché de fruit du cocotier (cocos nucifera L.) et pressé, dans lequel la grande partie des fibres et résidus filtrables a été éliminée, avec ou sans eau de coco et/ou avec adjonction d'eau;
- b) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié (pasteurisation ou stérilisation) destiné à en empêcher la détérioration
- Les paragraphes 2.1.3 à 2.1.6 devraient figurer dans la section 2.2 "modes de présentation".
- <u>2.1.3</u> : <u>concentré de crème de coco</u> : Il conviendrait de préciser : "...après élimination partielle de l'eau contenue..."..
- <u>2.1.4 : crème de coco condensée</u> : Le terme "condensé" ne convient pas pour la langue française. Il devrait être remplacé par "concentré".

La dénomination pourrait être "crème de coco très concentrée" ou bien les dénominations de chacun des produits pourraient être accompagnées du pourcentage de concentration en matière grasse sous la forme "crème de coco concentrée à 29%" et "crème de coco concentrée à 35%".

- 2.1.5 "lait de coco allégé" et 2.1.6 "lait de coco écrémé":

Il est difficile pour le consommateur de distinguer les deux produits dont les dénominations sont très proches. Comme pour la crème de coco concentrée, il serait nécessaire d'introduire dans la dénomination une donnée mesurable qui permette de situer le produit par rapport au produit de référence (lait de coco - 2.1.2).

Les dénominations pourraient être:

- 2.1.5 : lait de coco allégé : 5% de matière grasse
- 2.1.6 : lait de coco écrémé : 3,75 % de matière grasse
- <u>Autres modes de présentation</u> : ce paragraphe devrait être introduit comme dans les autres normes du Codex.

# 3 – FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

- 3.1: L'ajout de l'eau devrait être inclus dans la section 3.2: "Ingrédients autorisés".
- 3.3: La colonne "Eau" semble ne pas avoir de raison d'être puisque les valeurs peuvent être directement déduites des valeurs indiquées dans la colonne "Extraits secs totaux"

En ce qui concerne les pourcentages d'extraits secs totaux définis pour chacun des produits, il serait préférable d'établir un écart plus grand entre lesdits produits. Par exemple, un produit contenant 12,7 pour cent de matière sèche totale peut être désigné en tant que "Lait de coco" alors qu'un produit contenant 12,6 pour cent de matière sèche totale peut être défini en tant que "Lait de coco allégé". Cependant les deux produits sont presque identiques. Un écart de 1 à 2 pour cent de la teneur en matière sèche totale des produits semblerait plus approprié.

- Une Section 3.5 "Classification des unités défectueuses " devrait être ajoutée:
- "Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications de qualité requises aux sections 3.3. et 3.4 devrait être considéré comme défectueux".
- Une Section 3.6 "Acceptation des lots " devrait être introduite:
- "Un lot devrait être considéré comme remplissant les conditions stipulées aux sections 3.3 et 3.4 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" définies à la section 3.5 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5)."

#### 4 – ADDITIFS ALIMENTAIRES

L'utilisation de certains additifs est interdite au niveau communautaire. La raison technologique de l'utilisation desdits additifs devrait être exposée:

- 473: Esters de saccharose d'acides gras
- 211: Benzoate de sodium
- 223: Métabisulfite de sodium et 224: métabisulfite de potassium

#### 6 - HYGIENE

Les paragraphes 6.2 et 6.3 qui sont inclus dans d'autres normes devraient être insérés dans cette section.

# 7 – POIDS ET MESURES

Un paragraphe 7.3 : "Acceptation des lots" devrait être ajouté:

Un lot devrait être considéré comme remplissant des conditions stipulées à la section 7.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" définies à la section 7.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (NQA - 6,5).

#### 8 – ETIQUETAGE

Un paragraphe 8.3 relatif à "l'Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail" tel que prévu dans les autres normes du Codex devrait être ajouté.

# 9 – MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Ce point devrait être défini en: "Voir le Volume 13 du Codex Alimentarius".

#### ANNEXE: COMPOSANTS SUPPLÉMENTAIRES

Ces critères sont uniquement à usage commercial.

#### Malaisie

#### **TITRE**

La Malaisie est d'avis que le titre devrait spécifier les produits lait de coco et crème de coco puisque ce projet de norme ne traite que le lait de coco et la crème de coco. Le titre devrait donc se présenter sous la forme:

# "PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS AQUEUX À BASE DE NOIX DE COCO – LAIT DE COCO ET CRÈME DE COCO"

#### 2. DESCRIPTION

Nous avons remarqué une erreur rédactionnelle dans la phrase, qui devrait se présenter comme suit:

# 2.1 Définition du produit

"Les **laits** et les **crèmes** de coco sont des produits préparés à l'aide d'une quantité substantielle d'endosperme (amande) frais, séparé *de la coque (endocarpe)*, entier, **trituré**, macéré ou finement haché de fruit du cocotier (cocos nucifera L.) et pressé, dans lequel la grande partie des fibres et résidus filtrables a été éliminée, avec ou sans eau de coco et/ou avec adjonction d'eau.

#### 2.2 **DEFINITION DES PROCÉDÉS**

Les **laits** et les **crèmes** de coco doivent être soumis à des procédés de pasteurisation, de stérilisation ou de pasteurisation UHT.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

La Malaisie voudrait à nouveau solliciter l'interdiction de l'utilisation du benzoate de sodium en tant qu'agent de conservation puisque le produit est pasteurisé.

#### Moldavie

La République de Moldavie approuve l'avant-projet de norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco (à l'étape 6) et n'a aucune objection à formuler concernant cette norme.

# **Singapour**

Singapour pense que l'adjonction de 1000 mg/kg de benzoate de sodium dans le lait de coco pasteurisé n'est pas nécessaire puisque le processus de pasteurisation vise à garder la fraîcheur et la composition naturelle du produit. La pasteurisation en elle-même est suffisante pour garantir une bonne durée de conservation avant la vente.

# Royaume-Uni

Le Royaume-Uni suggère uniquement que le CCPFV vérifie auprès du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers s'il est également satisfait avec la section 8 et si les termes utilisés sont conformes à la norme générale Codex pour l'utilisation des termes de laiterie, c'est-à-dire lait et crème.

#### **Etats-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), 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),<sup>2</sup> 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 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 avantprojets 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 4: Additifs alimentaires: Epaississants/stabilisants

Les Etats-Unis désireraient que la Gomme gellane SIN 418 soit ajoutée dans la liste des agents épaississants/stabilisants.

**Justification:** En termes de pratiques industrielles, les producteurs américains utilisent régulièrement cet ingrédient en tant que stabilisateur ou épaississants. L'utilisation de gomme gellane est largement acceptée. Son utilisation est limitée par les bonnes pratiques de fabrication (BPF). La gomme gellane est reprise au Tableau 3 de la GSFA et peut être utilisée dans les aliments, y compris dans les produits aqueux à base de noix de coco, conformément aux BPF.

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.

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Tableau 3 : Additifs autorisés pour emploi général dans les aliments, sauf indication contraire, conformément aux RPF

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