

# 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 04/22/3 Add.1  
Septembre 2004

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

*Vingt-deuxième session,*

*Washington, D.C. (zone métropolitaine), États-Unis d'Amérique, 27 septembre – 1<sup>er</sup> octobre 2004*

#### AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES ACHARDS

**On a reçu des commentaires de la part de**

**l'Égypte, la France, l'Iran, la Malaisie, la Nouvelle-Zélande, la Suisse, les États-Unis, et le Venezuela.**

#### EGYPTE

Nous acceptons l'Avant-projet de norme pour les achards.

#### FRANCE

Comme cela a déjà été précisé lors de la vingt et unième session du Codex, le produit défini ici ne correspond pas à la définition des achards ; il s'agit d'une sorte de condiment à l'huile ou en saumure élaboré à partir de divers végétaux, céréales et/ou légumineuses. Le champ d'application de ce projet reste toujours aussi peu précis malgré les améliorations apportées.

Comme le précise le Secrétariat le texte doit encore être amélioré sur :

- le champ d'application,
- les matières sucrantes
- les milieux de couverture
- les additifs
- les poids et mesure
- et l'étiquetage.

#### IRAN

3.3 Pour les achards en saumure, concernant certains types de produits (olive, okra), le pH maximum du produit ne doit pas dépasser 4 et l'acidité ne doit pas être inférieure à 0,5.

3.3 (b) Le pourcentage maximal de sel dans le liquide de couverture ne doit pas être supérieur à 10% en poids.

7.1 Concernant les olives dans les différents milieux de couverture, un poids égoutté minimal de 50% est recommandé.

## MALAISIE

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La Malaisie est d'accord avec la recommandation du Secrétariat du Codex de remplacer l'intégralité du champ d'application par le texte suivant :

« La présente norme s'applique au produit tel qu'il est défini à la section 2 ci-dessous lorsque ce produit est prêt à la consommation dans l'industrie de la restauration ou lorsqu'il est destiné au reconditionnement si nécessaire. La présente norme ne s'applique pas au produit lorsqu'il est destiné à une transformation ultérieure. »

**2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

- (b) La Malaisie propose de supprimer dans la Section 2.1. (b) la phrase «...*avec des ingrédients appropriés, afin d'assurer la conservation du produit et sa qualité* ; » et de la remplacer par la phrase « *...ou traité pour produire un produit acidifié selon le type, les ingrédients appropriés sont ajoutés afin d'assurer la conservation du produit et sa qualité* ». La section 2.1. (b) serait donc formulée comme suit :

*« (b) salé ou fumé, transformé ou traité pour produire un produit acidifié selon le type, les ingrédients appropriés sont ajoutés afin d'assurer la conservation du produit et sa qualité ».*

**3.1.1 Ingrédients de base**

La Malaisie propose d'inclure « *Eau potable* » et que les ingrédients soient énumérés, pour assurer une cohérence avec les normes du Codex. Cette section se présenterait donc de la sorte :

1. Fruits, légumes, céréales et/ou légumineuses
2. Épices et condiments comestibles ; et/ou
3. Eau potable  
énumérés dans la section 3.1.2, dans un milieu liquide en combinaison avec un ou plusieurs des ingrédients facultatifs.

**3.1.2 Ingrédients facultatifs**

*La Malaisie estime que le condiment d'origine animale ne devrait pas être permis car ce produit est d'origine végétale ; dans le cas contraire, l'étiquette doit en faire mention. La Malaisie propose de supprimer « (d'origine animale ou végétale) ».*

La Malaisie propose de supprimer « *Édulcorants nutritifs* » de la liste des ingrédients facultatifs dans la **Section 3.1.2.** jusqu'à l'approbation par le CCPFV de la définition du terme « *Édulcorants nutritifs* » (veuillez consulter CX/PFV 04/22/3 –Considérations générales concernant les normes Codex pour les fruits et légumes traités et Considérations spécifiques pour les achards).

Ceci est conforme avec la décision du Comité lors de la révision de la norme Codex relative à la purée de pomme en conserve, selon laquelle les termes « *sucres* » ou « *édulcorants nutritifs* » apparaissant dans la norme devraient être remplacés par « *Les sucres tels qu'ils sont définis dans le Codex Alimentarius et/ou autres matières sucrantes telles que le miel* » et que cette décision devrait être appliquée à toutes les normes Codex pour les fruits et légumes traités (ALINORM 99/27, paragraphe 16 et CX/PFV 04/22/3 paragraphe 6).

La Malaisie propose que les ingrédients facultatifs soient énumérés pour assurer une cohérence avec les normes Codex. Cette section devrait donc être présentée de la façon suivante :

1. Sucres (tel que définis dans la Norme Codex pour les sucres CX-STAN 212-1999, Amd.1-2001)
2. Édulcorant nutritif non raffiné
3. Miel (tel que défini dans la Norme Codex pour le miel - CODEX STAN 12-1981, Rév.1 (1987), Rév. 2 (2001))
4. Huiles végétales comestibles
5. Vinaigre
6. Jus d'agrumes
7. Fruits séchés
8. Extrait de malt
9. Sel
10. Saumure
11. Piments forts
12. Condiments (d'origine ~~animale ou~~ végétale)

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

##### 4.1. Régulateurs d'acidité

La Malaisie propose la suppression de « *Acide malique SIN 350* » et son remplacement par « *Acide malique SIN 296 (DL)* ».

##### 4.3. Colorants

La Malaisie propose d'inclure la Tartrazine (SIN 102) à une CM de 500mg/kg comme la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) le permet pour les catégories d'aliments '04.2.2.3 les légumes (y compris les champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumes et l'aloé vera) et les algues marines marinées dans le vinaigre, l'huile, la saumure ou la sauce soya'.

La phrase se présenterait donc comme suit :

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
102	Tartrazine	500 mg/kg

## NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande constate que [ce] code se réfère aux Principes généraux en matière d'hygiène alimentaires du Codex ainsi qu'à des codes d'usages et des codes d'usages en matière d'hygiène.

Nous proposons que lorsque les codes en matière d'hygiène sont mentionnés et qu'ils ne contiennent pas des exigences pertinentes en matière de sécurité alimentaire, ces informations soit reprises dans la norme. Nous proposons que ces informations concernent les risques particuliers en matière de sécurité alimentaire liés aux produits alimentaires.

Ces informations seront utiles aux utilisateurs du document final lorsqu'ils développeront leur programme HACCP.

## SUISSE

### Observations préliminaires

La Suisse approuve la majorité des modifications proposées. Nous soumettons cependant quelques observations spécifiques ci-après.

#### 1. CHAMP D'APPLICATION

La Suisse appuie la proposition faite au paragraphe 26 du document CX/PFV 04/22/3 c'est-à-dire d'amender le Champ d'application de l'Avant-projet de norme Codex pour les achards. Nous souhaitons cependant proposer l'exclusion des olives de table au champ d'application puisque celles-ci sont déjà couvertes par la Norme Codex pour les olives de table (CODEX STAN 66-1981 (Rév. 1-1987)). Le Champ d'application se lirait alors comme suit :

« La présente norme s'applique aux achards tels qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous, lorsque ces produits sont prêts à la consommation dans la restauration ou pour reconditionnement si nécessaire. La présente norme ne s'applique pas à ces produits lorsqu'ils sont destinés à subir une transformation ultérieure. La présente norme ne vise pas les concombres conservés dans le vinaigre, ni le kimchi, ni les olives de table. »

#### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

##### 3.1.2 Ingrédients facultatifs

##### Édulcorants nutritifs et édulcorants nutritifs non raffinés :

Les « édulcorants nutritifs » et les « édulcorants nutritifs non raffinés » comptent parmi les ingrédients facultatifs. Le type d'ingrédients couverts par ces termes n'est cependant pas très clair. Par conséquent, nous proposons de définir les ingrédients visés par les expressions « édulcorants nutritifs » et « édulcorants nutritifs non raffinés » ou de renvoyer à une norme Codex existante, c'est-à-dire « sucres tels que définis dans la norme Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999 (Rév. 1-2001)) » ou « miel tel que défini dans la norme Codex révisée pour le miel (CODEX STAN 12-1981, Rév. 1 (1987), Rév. 2 (2001)) ».

##### Fruits séchés :

Les fruits « séchés » sont mentionnés à titre d'ingrédients facultatifs. Selon nous, tous les types de fruits (séchés ou frais) pourraient être utilisés pour la préparation d'achards. Nous souhaiterions par conséquent que le terme « séchés » soit supprimé comme suit : fruits ~~séchés~~

##### Piments forts :

Les « piments forts » sont mentionnés à titre d'ingrédients facultatifs. En général, les normes Codex ne précisent pas la nature des épices. Nous proposons donc que l'expression « piments forts » soit remplacée par le terme « épices » dans la liste des « ingrédients facultatifs », ce qui permettrait d'utiliser la terminologie Codex traditionnelle et d'éviter de restreindre le type d'herbes et d'épices utilisables.

**Saumure :**

La saumure est mentionnée comme ingrédient facultatif. La saumure, liquide obtenu par combinaison d'eau et de sel, est mentionnée comme ingrédient facultatif et comme milieu de couverture. Nous sommes d'avis que la saumure devrait correspondre au liquide de couverture et que les composants de ladite saumure, soit eau et sel, devraient être intégrés à la liste des ingrédients facultatifs. Nous recommandons donc que le terme « saumure » soit remplacé par « eau ».

**7. POIDS ET MESURES****7.1.1 (a) Achards dans une huile comestible**

Le paragraphe 7.1.1 (a) stipule que le poids net égoutté de l'ingrédient de base dans le produit fini ne doit pas être inférieur à 60 % en poids. Selon nous, c'est le poids net égoutté du produit fini tel que mentionné dans les articles (b) et (c) de ce paragraphe qui est important. Nous proposons donc que la phrase « L'ingrédient de base dans le produit fini ne doit pas être inférieur à 60 % en poids » du paragraphe 7.1.1 (a) soit remplacée par « Le poids net égoutté du produit fini ne doit pas être inférieur à 60 % en poids ».

**8. ÉTIQUETAGE****8.2.2.**

**Cette section renvoie à trois catégories d'achards définis à la section 3 de la présente norme. Toutefois,** les produits couverts par ces trois catégories d'achards demeurent imprécis même si nous croyons comprendre qu'il s'agit de produits conditionnés par les trois différents types de milieux de couverture. Nous proposons donc un renvoi au paragraphe 3.3 plutôt qu'à la section 3. Une fois modifiée, le paragraphe 8.2 se lirait comme suit :

« Dans le cas d'achards n'entrant dans aucune des trois catégories indiquées au paragraphe 3.3, l'étiquette indiquera « Achard de mangue » ou « Achard-mangue ».

**ETATS –UNIS**

Considérations d'ordre général vis-à-vis les normes Codex pour les fruits et légumes traités (CX/PFV 04/22/3)

**Édulcorants**

Les États-Unis continuent à appuyer un renvoi aux sucres pour les normes du Codex, tel que « *sucres tels qu'ils sont définis par le Codex Alimentarius et/ou autres édulcorants glucidiques tels que le miel* » et s'attendent à ce que le CCPFV applique cette décision à toutes les normes Codex sur les fruits et légumes traités pertinentes. Nous recommandons que les Comités latéraux du Codex concernés (CCFAC, CXS et JECFA) déterminent en bout de ligne quelles substances sont utilisées, et à quel moment, comme édulcorants, sous forme d'ingrédients ou d'additifs alimentaires, de façon cohérente dans l'ensemble des normes Codex pour les fruits et légumes traités.

Les États-Unis appuient énergiquement l'objectif du Codex de maintenir la cohérence dans l'ensemble du système Codex quant à la terminologie utilisée dans les diverses législations nationales/régionales pour désigner ces substances. Par conséquent, tout renvoi à des substances non considérées comme des additifs mais qui ont une fonction d'édulcoration et qui sont considérées comme un aliment/ingrédient alimentaire et qui sont citées à la section sur les Facteurs essentiels de composition et de qualité, devrait être approuvé par le Comité Codex concerné avant d'être intégré aux normes élaborées par le CCPFV. Sinon, le CCPFV pourra obtenir recommandations et directives auprès des Comités Codex concernés par ces questions.

Le CCPFV étant un comité de produits, il ne devrait pas avoir à s'occuper de questions et de responsabilités qui intéressent davantage d'autres comités du Codex.

## Milieux de couverture

Les États-Unis souscrivent pleinement à la décision prise lors de la 23<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 1997) de réviser et de simplifier les normes de produits Codex existantes autant que possible et de n'entreprendre l'élaboration de normes spécifiques de produits ou de dispositions détaillées qu'à condition de fournir une justification suffisante. Par contre, les États-Unis ne croient pas que l'introduction d'un document distinct de Directives pour les milieux de couverture des fruits et légumes en conserve, tel que proposée par la 19<sup>e</sup> session du CCPFV (mars 1998), respecte l'objectif du Codex de simplifier les normes.

Les États-Unis recommandent plutôt :

1. que les dispositions relatives aux milieux de couverture des fruits et légumes en conserve soient annexées à la norme de produit proposée. Cela contribuerait à rendre la norme plus conviviale.
2. que le libellé de la section sur les milieux de couverture soit modifié comme suit : « Milieux de couverture **recommandés** pour les légumes en conserve ».

## Additifs alimentaires

Les États-Unis préconisent l'option b :

Un renvoi à la norme générale sur les additifs alimentaires (GSFA) par le biais d'un énoncé général dans la catégorie d'additifs alimentaires appropriée.

Les États-Unis recommandent que le CCPFV respecte le mandat qui lui a été confié par la Commission, soit de simplifier les normes qu'il élabore en se limitant aux critères essentiels de qualité et de remplissage et d'utiliser au maximum les normes générales existantes du Codex (étiquetage, hygiène, additifs alimentaires, contaminants, etc.).

Les États-Unis recommandent que le comité utilise le processus en deux étapes ci-dessous pour encadrer ses discussions.

1. Le CCPFV devraient en premier lieu résoudre les questions relatives à la raison d'être technologique de catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires dans les normes. Selon nous, ce débat devrait épouser les principes suivants :
  - a. La raison d'être technologique de catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires dans la norme existante est pleinement justifiée. Il reviendrait alors aux membres du CCPFV qui doutent de la nécessité d'une catégorie fonctionnel d'additifs alimentaires dans la norme existante de justifier en quoi cette catégorie fonctionnelle n'a plus sa raison d'être.
  - b. La raison d'être technologique de catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires devra être démontrée au CCPFV.
2. Une fois la nécessité de catégories spécifiques d'additifs alimentaires déterminée, le CCPFV pourrait alors se pencher sur des additifs alimentaires spécifiques (c.-à-d., revoir la liste des additifs alimentaires et leur concentration maximale respective). Selon nous, cette analyse devrait épouser les principes suivants :
  - a. Seuls les additifs pour lesquels le Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA) a décrété une DJA valide peuvent être inclus dans la norme.
  - b. Les additifs alimentaires énumérés dans les normes existantes sont justifiés. Il reviendrait alors aux membres du CCPFV qui doutent de la nécessité d'un additif alimentaire donné ou de sa concentration maximale dans la norme existante de justifier en quoi cet additif alimentaire ou sa concentration n'a plus sa raison d'être.
  - c. Une fois confirmée la nécessité technologique d'une catégorie fonctionnelle d'additifs alimentaires, les informations relatives à l'intégration d'additifs alimentaires supplémentaires (à la catégorie fonctionnelle concernée), et à leur concentration maximale respective pour atteindre l'objectif technologique souhaité, pourraient être communiquées au CCPFV aux fins de discussion.

Conformément aux Principes généraux du Codex pour l'usage d'additifs alimentaires (XOT-1) et au Préambule de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CX-STAN 192), les arguments à l'appui d'une nouvelle catégorie fonctionnelle ou les données à l'appui d'un additif alimentaire supplémentaire et de sa concentration recommandée, devraient répondre aux questions suivantes :

1. La catégorie fonctionnelle ou l'additif préservera-t-il la qualité nutritive de l'aliment ?
2. La catégorie fonctionnelle ou l'additif fournira-t-il à l'aliment les ingrédients ou composants requis ?
3. La catégorie fonctionnelle ou l'additif contribuera-t-il à rehausser la qualité ou la stabilité d'un aliment ou à améliorer ses propriétés organoleptiques, sans toutefois modifier la nature, la substance ou la qualité de l'aliment de manière à induire le consommateur en erreur ? ou
4. La catégorie fonctionnelle ou l'additif contribuera-t-il à soutenir la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, le conditionnement, le transport ou le stockage de l'aliment, sans toutefois que l'additif ne serve à masquer les effets de l'utilisation de matières premières déficientes ou de pratiques et techniques (y compris d'hygiène) indésirables au cours de l'une ou l'autre de ces activités ?

Nous sommes convaincus que cette approche accélérera les travaux du CCPFV en plus d'assurer la transparence des délibérations du CCPFV et leur cohésion vis-à-vis les principes directeurs du Codex.

### **Contaminants**

Les États-Unis appuient la tendance actuelle du Codex à se référer aux « Contaminants » de manière générale et recommandent que le CCPFV en fasse autant.

Commentaires spécifiques sur l'**Avant-projet de norme Codex pour les achards**

### **Titre/nom de la norme**

Les États-Unis recommandent que le titre de la norme soit modifié et devienne « Achards de fruits, de légumes et produits connexes », pour plus de clarté. Il existe plusieurs types d'achards, y compris à base de viande, de volaille et de poisson qui sont exclus de la présente norme et sortent du cadre des attributions du CCPFV.

### **Champ d'application**

Les États-Unis souscrivent à la décision de limiter la norme aux « produits prêts à la consommation vendus dans un milieu de couverture » et qu'elle ne vise pas les produits destinés à un conditionnement ultérieur, les concombres conservés au vinaigre ni le kimchi.

### **4. Additifs alimentaires**

Cette section devrait renvoyer de manière générale aux Tableaux Codex appropriés (1,2 et 3), tel que proposé aux paragraphes 20 à 22 du document CX/PFV 04/22/3.

Les États-Unis peuvent appuyer les utilisations d'additifs alimentaires proposées dans cette norme. Cependant, nous recommandons que tous les benzoates (SIN 210, 211, 212 et 213), les sorbates (SIN 200, 201, 202 et 203) et les sulfites (SIN 220-225, 227, 228 et 539) soient inclus dans la liste des agents de conservations acceptables dans le cadre de cette norme.

Nous avons remarqué que la CCA a d'ores et déjà adopté des dispositions quant à l'utilisation de plusieurs colorants (Colorant Caramel Classe III et IV, Fast Green FCF), agents antimoussants (polydiméthylsiloxane), agents raffermissants (sulfate double d'aluminium et d'ammonium sulfate), agents de conservation/séquestrants (EDTA SIN 385, 386). Nous recommandons au CCPFV de vérifier si les effets techniques de ces additifs supplémentaires sont justifiés et s'il convient de maintenir les dispositions spécifiques adoptées par la norme générale sur les additifs alimentaires (GSFA) pour la norme Codex pour les achards.

Les États-Unis recommandent que l'utilisation d'additifs alimentaires édulcorants soit admise pour les denrées alimentaires conformes à la présente norme.

La norme générale sur les additifs alimentaires (GSFA) établit une distinction entre le sous-titre fruits 04.1.2 et le sous-titre légumes 04.2.1. Le CCPFV devrait tenir davantage compte de cette distinction au niveau de l'énumération des additifs et agents de conservation utilisés pour les achards. Les États-Unis recommandent donc au CCPFV de transmettre au CCCFAC la liste des additifs et des agents de conservation inclus dans cette norme et dans toute autre norme sur les fruits et légumes traités, aux fins de détermination finale.

## VENEZUELA

### 1. CHAMP D'APPLICATION

« La présente norme s'applique aux achards tels qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous, lorsque ces produits sont prêts à la consommation dans la restauration ou pour reconditionnement si nécessaire. La présente norme ne s'applique pas à ces produits lorsqu'ils sont destinés à subir une transformation ultérieure. La présente norme ne vise pas les concombres conservés dans le vinaigre ni le kimchi. »

### 2. DESCRIPTION

#### 2.1 Définition du produit

La dénomination « achard » désigne le produit **naturel** :

- (a) préparé à partir de fruits, légumes, légumineuses, épices et condiments **sains, propres et comestibles** ;
- (b) salé ou fumé **et traité avec des ingrédients appropriés selon le type de produit** ;
- (c) **transformé et mis en conserve de manière appropriée, dans un milieu de couverture adapté, avec des ingrédients convenant au type et à la variété d'achards.**

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 3.1 COMPOSITION

##### 3.1.2 Ingrédients facultatifs

Édulcorants **nutritifs, raffinés ou non raffinés**, huiles végétales comestibles, vinaigre, jus d'agrumes, fruits séchés, extrait de malt, sel, saumure, piments forts, condiments **d'origine animale ou végétale**.

#### 3.2 MILIEUX DE COUVERTURE

##### 3.3.1 Achards dans une huile comestible

Le pourcentage d'huile dans le produit ne doit pas être inférieur à 10 %, en poids.

##### 3.3.2 Achards en saumure

Lorsque le sel est utilisé comme principal agent de conservation, le pourcentage de sel dans la saumure ne doit pas être inférieur à 10 %, en poids.

##### 3.3.3 Achards en milieu acide

L'acidité du milieu de couverture ne doit pas être inférieure à 2 %, en poids, calculé en tant qu'acide acétique.

**Le pH du produit ne devra pas être supérieur à 3,7 quel que soit le milieu de couverture.**



4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

## 4.2 AGENTS DE CONSERVATION

No SIN	NOM DEL'ADDITIF ALIMENTAIRE	CONCENTRATION MAXIMALE (DJA) (exprimée en mg/kg)
E 210	Acide benzoïque	<b>5*</b>
E 211	Benzoate de sodium	
E 212	Benzoate de potassium	
E 200	Acide sorbique	<b>25**</b>
E 203	Sorbate de sodium	
E 202	Sorbate de potassium	
E 221	Sulfate de sodium	<b>0.7***</b>
E 224	Métabisulfite de sodium	<b>NA</b>

\* Exprimée sous forme d'acide benzoïque.

\*\* Exprimée sous forme d'acide sorbique.

\*\*\* Exprimée sous forme de sulfite de sodium.

**NA** : Non attribuable. Il existe plusieurs motifs pour ne pas attribuer de DJA. En premier lieu, le manque d'informations et d'autre part, lorsqu'il est nécessaire de mettre fin à toute utilisation d'un additif alimentaire ou d'un médicament en présence d'effets indésirables.