

# 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 4(c) de l'ordre du jour

CX/PFV 04/22/6 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 POUR CERTAINS LEGUMES EN CONSERVE

**On a reçu des commentaires de la part de  
L'Égypte, la France, l'Iran, le Kenya, la Nouvelle Zélande, les États-Unis, et le OEITFL.**

#### EGYPTE

Nous acceptons l' Avant-projet de Norme pour Certaines Légumes en Conserve

#### FRANCE

Ce projet de norme élaboré par le groupe de travail présidé par la France appelle quelques commentaires :

- **concernant les commentaires du Secrétariat du Codex**, en particulier sur les milieux de couverture et les facteurs essentiels de composition et de qualité, ceux ci peuvent effectivement être repris :
- au point 3.2. en incluant seulement la référence aux lignes directrices sur les milieux de couverture comme cela a été fait par exemple pour les pousses de bambou en conserve ;
- au point 3.4.2.5., qui serai ajouté, ( le point 3.4.2.5 actuel devenant 3.4.2.6.) serait introduit le même libellé que celui figurant au point 3.5 : « un récipient qui ne respecte pas une ou plusieurs des dispositions relatives à l'uniformité telles que précisées au paragraphe 3.4.2. devrait être considéré comme défectueux.
- beaucoup des spécifications reprises dans ce projet sont celles du **code européen OEITFL** adopté par l'ensemble des organisations professionnelles nationales ; compte tenu de l'importance du marché européen des conserves de légumes, il est important de veiller à ce que ses dispositions soient retenues, en particulier pour ce qui concerne les dénominations, le calibrage et le remplissage des conditionnements.
- Ce document est volumineux, aussi, les États unis ont proposé tout dernièrement que la présentation soit revue afin de permettre une lecture plus aisée par les utilisateurs. La proposition consisterait à structurer le document de manière différente : les spécifications propres à chaque légume seraient regroupées, les dispositions générales applicables à l'ensemble d'entre eux étant inchangées. Par exemple pour les carottes, le découpage serait le suivant :

- les points 1 champ d'application, 2 et 2.1 seraient inchangés, puis
- sous 2.2. description des produits :
  - 2.2.1 carottes
  - 2.2.1.2.modes de présentation des carottes
  - 2.2.1.3.uniformité des carottes
  - 2.2.1.4. défauts et tolérances des carottes
  - 2.2.1.5. poids net égoutté minimum des carottes
- les dispositions générales 3 ( facteurs essentiels de composition et de qualité), 4 ( additifs), 5 (contaminants), 6 ( hygiène), 7 (poids et mesures), 8 ( étiquetage) et 9 ( méthodes d'analyses) seraient placées à la fin du document, une fois décrites les dispositions propres à chaque légume visé par le projet de norme.

#### **PROJET DE LIGNES DIRECTRICES POUR LES MILIEUX DE COUVERTURE ( EN ANNEXE)**

Au point 2.4 il semble qu'une erreur se soit glissée dans le texte : il convient d'indiquer « jus de légume(s) et non jus de fruit.

#### **I CHAMP D'APPLICATION**

1.1. Les lignes directrices ci-après précisent la composition et les règles d'étiquetage des milieux de couverture utilisés pour les conserves de légumes.

#### **2. COMPOSITION ET DESIGNATIONS UTILISEES POUR L'ETIQUETAGE**

2.1. Chacun des milieux de couverture ci-après peut être utilisé.

2.2. Eau : éventuellement additionnée de sel.

2.3. Eau additionnée de sel, et/ou de sucres et/ou autres matières sucrantes telles que le miel, ou sans addition de sucres, avec ou sans plantes aromatiques, épices ou leurs extraits, condiments, jus de fruit concentré ou non, huile ou vinaigre. Ces ingrédients ne doivent pas altérer la saveur caractéristique du produit.

2.4. Quand l'un des ingrédients ajoutés modifie la saveur caractéristique du produit, il doit être indiqué dans la dénomination de vente du produit ou à proximité de celle-ci.

2.5. Le produit peut être désigné par la mention « sous vide » ou « sans liquide de couverture », lorsque le produit est conditionné sans liquide de couverture, ou dans un liquide n'excédant pas 20 % du poids net total du produit, et que le récipient est fermé dans des conditions créant à l'intérieur de celui-ci une dépression interne minimale mesurée à 20°Celsius:

- de 500 millibars pour les récipients de capacité inférieure ou égale à 2550 ml;
- de 300 millibars pour les récipients d'une capacité supérieure à 2550 ml.

#### **IRAN**

3.4.3.5 La tolérance pour le défaut « Grains arrachés » devrait être plus grande à cause de certains problèmes techniques.

7.2.4.2 L'Iran propose de modifier le tableau. Si le poids égoutté minimal est de 66%, il n'y a pas suffisamment de place pour le liquide de couverture. Ainsi, le poids égoutté minimal avec liquide de couverture devrait être fixé à 61%.

7.2.5 Comme le poids égoutté minimal a un effet sur le remplissage, lorsque les petits pois ne sont pas calibrés, le poids égoutté minimal devrait être fixé à 60%, ce qui ne pose aucun problème.

## KENYA

### 2.1 Définition du produit

**Point (1)** Nous rejetons cette proposition si la Thaïlande inclut certains produits tels que tomates, etc.

**Point (2) Milieux de couverture**

Le Kenya trouve coûteux l'application du « conditionnement sous vide » et est, par conséquent, en désaccord avec les États-Unis.

### 2.2 Définitions spécifiques par produits

#### Section 2.2.2

Le Kenya recommande le maintien des « haricots verts » mais non la désignation anglaise de « *French beans (haricots français)* », ce produit n'étant pas fabriqué exclusivement en France.

#### 2.2.5 Étiquetage et modes de présentation

Rien ne justifie l'établissement d'une distinction entre « pousses de palmiers » et « pousses de palmiers de culture ».

### 2.3 Modes de présentation

Le Kenya approuve les observations soumises par l'Inde quant aux modes de présentation. Les pays en développement ne possèdent pas de machineries/technologiques de pointe qui leur permettent de se conformer à de tels critères D'autre part, les écarts de taille n'affectent aucunement la sécurité du consommateur.

#### 2.3.1 Carottes

Le Kenya souscrit aux observations de la France sur les tronçons dans le sens de la longueur.

#### 2.3.2 Haricots verts et beurre

**Point (2) Coupés**

Le Kenya apprécierait qu'on lui offre des garanties quant à la nécessité d'une homogénéité adéquate des deux produits, haricots verts et haricots beurre.

**Point (3) Petites coupes**

Le Kenya accepte la proposition, peu importe la méthode utilisée, en autant que la limite supérieure soit limitée à 25 % des morceaux.

#### 2.3.2.2 Exigences en matière de calibrage pour les haricots (haricots vers ou haricots beurre)

Le Kenya recommande pour cette norme un pourcentage maximum de 8 % pour les catégories (1), (2), (3) et (4) mais non pour les catégories (5) et (6).

#### 2.3.3.1 Forme et taille des asperges

Le Kenya appuie la modification des dispositions des paragraphes 1,2,3 et 4.

#### 2.3.3.2 Couleur des asperges

Le Kenya approuve la proposition des États-Unis visant à faire passer le pourcentage des pointes d'asperges de 25 à 50 %.

### 2.3.3.3 Taille des asperges

Le Kenya approuve la recommandation de la France.

### 2.3.4 Pois verts

Le Kenya recommande le maintien des « pois verts » en tant que « pois potager », sans égard pour la couleur.

### 2.3.5.2 Diamètre des pousses de palmiers sauvages ou de culture

Le Kenya appuie les autorités françaises quant à la méthode utilisée pour mesurer la taille des pousses de palmiers.

### 2.3.7.2 Petits épis de maïs en conserve

Le Kenya propose que les petits épis de maïs entiers soient conditionnés par nombre, à la condition que les critères de taille et de qualité soient respectés. La proposition de la Thaïlande est acceptée.

## 3.2 Milieux de couverture

Le Kenya souhaite maintenir les amidons naturels comme milieux de couverture.

### 3.4.2 Uniformité

Le Kenya appuie les observations soumises.

#### 3.4.2.2 Carottes

##### Point (1) Longueur

Le Kenya appuie la délégation américaine quant à la « longueur des carottes ».

##### Point (3) Tolérances

Le Kenya appuie les « tolérances » proposées par les États-Unis.

#### 3.4.2.3 Palmiers

##### Point (2) Diamètre

Le Kenya appuie la proposition de la France.

### 3.4.3.1 Défauts et tolérances des carottes

Le Kenya recommande le maintien de la section actuelle.

### 3.4.3.2 Coexistence des deux méthodes

**Point (4)** Morceaux de haricots : la proposition marocaine est rejetée.

**Point (5)** Filets non éboutés :

Le Kenya appuie la position française.

#### 3.4.3.2.2 Tolérances de défauts

**Proposition 2** : le Kenya souscrit aux recommandations des États-Unis.

### 3.4.3.4 Défauts et tolérances pour les petits pois et petits pois doux.

### 3.4.3.5 Défauts et tolérances du maïs doux

Le Kenya juge le libellé adéquat. La justification de la France est valide.

### 3.4.3.7 Défauts et tolérances des pois secs trempés

Le Kenya appuie la recommandation de la Thaïlande.

### 3.4.3.8 Défauts et tolérances des petits épis de maïs

**Point (2)** Le Kenya appuie la recommandation de la Thaïlande.

## 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les concentrations maximales doivent être justifiées davantage.

### 4.3 Couleurs

La couverture des questions d'intérêt est adéquate.

## 5.0 Contaminants

Le Kenya recommande le maintien des dispositions en fonction des normes concernées de la Commission du Codex Alimentarius.

## 7.0 Remplissage minimal

Le Kenya appuie la recommandation de l'Uruguay.

## 8.1 Étiquetage

Le Kenya recommande que l'étiquetage soit obligatoire.

## RECOMMANDATIONS

Le Kenya recommande l'introduction d'un tableau des limites maximales de résidus (LMR) et des limites microbiologiques pour l'ensemble des produits auxquels s'appliquent les dispositions normatives afin d'assurer la sécurité du consommateur. Le Kenya préconise l'introduction de limites sous forme de tableau plutôt qu'une simple déclaration à cet égard.

## 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.

## ETATS-UNIS

Le groupe de rédaction du Codex, dirigé par la France, a terminé la rédaction d'un avant-projet de format simplifié, avec l'appui des Etats-Unis. Les États-Unis proposent que :

1. le Groupe de travail soumette le texte révisé sous forme de document de séance (CRD).
2. ce document de séance (CRD) (nouveau texte) soit le texte examiné.

## OEITFL

### HISTORIQUE

4. Définition du produit – Le dernier paragraphe de la section 2.1 (1) « Ne sont pas visés par cette norme, les légumes traités par fermentation lactique ou par saumurage et les légumes conservés dans le vinaigre » devrait être inclus dans le paragraphe « 1. Champ d'application » par souci de clarté.

8. Milieux de couverture – L'OEITFL est en faveur de l'arrêt de l'élaboration de Directives Codex séparées pour les milieux de couverture des légumes en conserve et demande l'introduction de dispositions spécifiques dans chaque norme individuelle, les rendant indépendantes.

### AVANT-PROJET DE NORME

L'OEITFL recommande la modification de la présentation de la norme afin de suivre une approche basée sur le « produit ». Cela aiderait l'utilisateur de la norme qui cherche généralement des données concernant un produit, comme la carotte par exemple, et pas le type de défaut toléré dans les légumes en conserve.

#### 2.1 Définitions du produit

Le dernier paragraphe de la section 2.1.(1) « Ne sont pas visés par cette norme, les légumes traités par fermentation lactique ou par saumurage et les légumes conservés dans le vinaigre » devrait être inclus dans le paragraphe « 1. Champ d'application » (voir plus haut).

#### 2.3 Modes de présentation

##### 2.3.3 Asperges

###### 2.3.3.1 Les asperges sont présentées comme suit:

- Asperges: Pointe et partie attenante du turion mesurant 7 cm ou plus. Les asperges seront pelées et calibrées sauf si elles sont « non pelées » et/ou « non calibrées ».
- Turions: Pointe et partie attenante du turion mesurant 12 cm ou plus.
- Asperges courtes: Pointe et partie attenante du turion mesurant entre 7 cm et 12 cm.
- Pointes d'asperges: Pointe et partie attenante du turion mesurant entre 3 cm et 7 cm.
- Asperges coupées: Turions pelés et coupés transversalement en tronçons mesurant entre 2 cm et 7 cm.
- Asperges coupées, avec pointes: Le pourcentage de pointes sera égal ou supérieur à 15% du poids égoutté.
- Asperges coupées, sans pointes: La présence occasionnelle de pointes est autorisée.

###### 2.3.3.2 La présentation des asperges en fonction de leur couleur est effectuée comme suit:

- Asperges blanches (ou asperges): Asperges blanches, crème ou blanc jaunâtre pouvant présenter des pointes légèrement mauves.
- Asperges à pointes vertes: Asperges blanches, crème ou blanc jaunâtre, dont la pointe et la partie attenante sont vertes (ne dépassant pas la moitié de la longueur de l'extrémité de la pointe).
- Asperges vertes: Asperges vertes, vert clair ou vert jaunâtre.

2.3.4 Petits pois – les deux parties du tableau doivent définir le type de peau, autrement dit « Petits pois – lisses » et « Petits pois doux – ridés » par souci de clarté.

Les petits pois peuvent être désignés en fonction du calibre comme suit:

Noms	Diamètre des perforations circulaires du crible correspondant (ces perforations sont celles au travers desquelles les graines crues doivent passer)
<b>PETITS POIS - LISSES</b>	
(1) Petits pois extra fins	7,5 mm
(2) Petits pois très fins	8,2 mm
(3) Petits pois fins	8,75 mm
(4) Petits pois mi-fins	9,3 mm
(5) Petits pois moyens	Hors calibre
<b>PETITS POIS DOUX - RIDES</b>	
(1) Petits pois doux extra fins	7,5 mm
(2) Petits pois doux très fins	8,2 mm
(3) Petits pois doux fins	9,3 mm
(4) Petits pois doux mi-fins	10,2 mm
(5) Petits pois doux moyens	Hors calibre
(6) Petits pois doux ridés*	Non criblés

La fabrication de conserves de petits pois obtenues avec des mélanges de cribles différents est possible sous réserve que le pourcentage de pois de différents calibres figure obligatoirement sur l'étiquette, conformément à la section 7.

\* Petits pois (doux) ridés: petits pois de variétés ridées, dans la proportion naturelle des calibres après battage et nettoyage, sans enlèvement ni addition de pois soumis à un criblage.

L'adjectif « doux » pour les petits pois de variétés ridées, dans la proportion naturelle des calibres devrait être optionnel – permettant d'étiqueter le produit simplement comme « Petits pois ».

### 3.2 Milieux de couverture

3.2.1.2 L'huile et le vinaigre sont des ingrédients facultatifs. Ils ne doivent pas être énumérés ici étant donné qu'ils sont mentionnés de nouveau à la section 3.3 Ingrédients facultatifs.

### 3.4 Critères de qualité

En termes généraux, nous remettons fortement en question la nécessité de conserver la section 3.4.3 (défauts et tolérances) car elle pourrait être considérée comme contenant trop de détails qui compliquent la norme. Si ces spécifications devaient être maintenues, nous recommandons les suivantes:

## 3.4.3.4 Petits pois

Défauts	Limites maximales (par rapport au poids égoutté)
(1) Pois tachés (pois légèrement tachés ou piqués)	3% m/m
(2) Pois très tachés (pois piqués, présentant des défauts de coloration, ou autrement tachés (y compris pois vermiculés) dans une mesure telle que leur aspect ou leur comestibilité en sont gravement affectés)	1 % m/m
(3) Fragments de pois (morceaux de pois, cotylédons séparés ou détachés, cotylédons écrasés, partiellement ou entièrement brisés et peaux détachées; à l'exclusion des pois entiers intacts dont la peau est détachée)	10 % m/m Une tolérance de 10% pour des « fragments » couvre une saison humide lorsque des niveaux élevés de pois fendus se forment naturellement. Maintenir le total des défauts à 10% maintient la norme globale de qualité.
(4) Pois jaunes (pois essentiellement jaunes, différents des pois « blonds », qui ont une couleur très claire)	2 % m/m
(5) Matières végétales étrangères (tout fragment de cosse, feuille ou autre matière provenant de la plante et autre matière végétale inoffensive non ajoutée intentionnellement comme ingrédient)	0,5 % m/m
<b>Total des défauts (1), (2), (3), (4) et (5)</b>	<b>10 % m/m</b>

3.4.3.7 Pois secs trempés – Le total des défauts (1), (2), (3) et (4) ne doit pas dépasser 15% m/m en poids.

4.3 Colorants – Ajouter l'utilisation autorisée de E142 Vert S pour les pois secs trempés en conserve. Cela permet donc la combinaison E102/E142 ou E102/E133 pour colorer les produits.

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
102	Tartrazine	<b>100 mg/kg</b>
133	Bleu brillant FCF	<b>20 mg/kg</b>
<b>142</b> <input type="checkbox"/>	<b>Vert S</b>	<b>10 mg/kg</b>
		(pour les pois secs trempés en conserve, seuls ou en combinaison)

4.4 Agents de rétention de la couleur

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
386	Éthylène-diamine-tétra-acétate disodique (EDTA)	30 mg/kg (pour les petits épis de maïs) <b>250 mg/kg</b> <b>(pour les légumineuses, les légumes, les champignons et les artichauts en conserve et en bocaux)</b>
512	Chlorure stanneux	25 mg/kg (calculé en Sn, <b>pour les asperges blanches en conserve et en bocaux)</b>

7.2 Poids égoutté minimal7.2.1 Carottes – poids égoutté minimal de 56,5% quel que soit le diamètre.7.2.2 Haricots verts – 52% pour le mode de présentation « entiers » et « autres modes de présentation » plutôt que 50% et 54% respectivement.

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
Entiers	52
Autres modes de présentation, sauf julienne	52
Julienne	50

7.2.4 Maïs doux – avec milieu de couverture, 66%.

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
Avec milieu de couverture	66
Conditionné sous vide ou sans milieu de couverture	67

7.2.5 Petits pois – le pourcentage pour les « non calibrés » doit être 60% (compromis pour les petits pois doux comme le signale l'annexe de l'Avant-projet de norme) plutôt que 62,5%.

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
Extra fins	66
Très fins	
Fins	
Mi-fins	62,5
Moyens	
Non calibrés	60

**Le poids minimal proposé aux sections 7.2.1, 7.2.2, 7.2.4 et 7.2.5 est celui qui est reconnu et généralement appliqué par l'industrie de l'UE tenant compte de certaines réductions nécessaires selon les types de légumes cultivés dans certains pays comme le Royaume-Uni. Les chiffres cités sont détaillés dans le Code d'usages de l'OEITFL - septembre 1996.**

ANNEXE

2.1.1 L'OEITFL consent à élargir le champ d'application pour inclure les matières premières ayant fait l'objet d'une transformation antérieure.

2.1.2 L'OEITFL est d'accord avec l'amendement de la France et des États-Unis (supprimer les mots « sans milieu de couverture »).

2.2.2 L'OEITFL est d'accord avec les amendements de la France et des États-Unis.

2.3 L'OEITFL s'oppose fermement à la suppression des sous-sections mentionnées car elles sont nécessaires pour maintenir des normes de base à travers le monde. La suppression de ces sous-sections remettrait en question l'utilisation d'une telle norme.

2.3.4 L'OEITFL insiste pour conserver le terme « Garden Peas » dans la version anglaise.

7.2.5 Petits pois – Concernant le chiffre de 59% pour les petits pois non calibrés, un compromis de 60% serait acceptable.