

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(d) de l'ordre du jour

CX/PFV 04/22/7Add.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^{er} octobre 2004

AVANT-PROJET DE NORME CODEX REVISEE POUR LES CONFITURES, GELEES ET MARMELADES

On a reçu des commentaires de la part de
l'Egypte, la France, L'Iran, La Nouvelle-Zélande, les Etats-Unis, le Venezuela et le OEITFL.

EGYPTE

nous préconisons une teneur en matière sèche soluble d'au moins 65 %.

FRANCE

Concernant les remarques du Secrétariat du Codex :

- **les matières sucrantes** dont il s'agit aux points 1 – 1.2. et 3.2 matière sèche soluble sont les édulcorants intenses tels que définis par la directive 94/35 relative aux édulcorants.
- Pour la section 3 et le sous paragraphe 3.3.2. **défauts et tolérances**, le secrétariat remarque qu'il n'existe pas de tolérances de défauts pour les confitures, gelées et marmelades alors que le texte initial du Codex en prévoyait, en particulier pour les matières étrangères et les noyaux et morceaux de noyaux (défaut grave) ; il pourrait être accepté que des propositions soient discutées sur ce point.

Dans le projet de norme lui-même, plusieurs points présentent des divergences par rapport à la directive communautaire 2001/113 et à la directive 95/2.

IRAN

3. La confiture étant un produit acide, il vaut mieux fixer le pH minimum comme un facteur de qualité.

NOUVELLE ZELANDE

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

2. Description

2.1. Définitions des produits

Confiture extra/confiture à haute teneur en fruits : l'expression « *confiture extra* » laisse supposer qu'un élément a été ajouté au produit régulier. Par conséquent, « *confiture à forte teneur en fruits* » est l'expression privilégiée ; elle décrit le produit de manière adéquate sans aucune ambiguïté. D'autre part, cette définition appartient en vérité à la section sur l'étiquetage :

Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985 (Rév. 1-1991)) :

4. Mentions d'étiquetage obligatoires pour les denrées alimentaires préemballées

4.1.2 L'étiquette devra porter en liaison avec le nom du produit, ou à proximité immédiate de celui-ci, les mots ou groupes de mots nécessaires pour éviter que le consommateur ne soit induit en erreur en ce qui concerne la nature et les conditions véritables de l'aliment, y compris son milieu de couverture, son mode de présentation, ainsi que l'état dans lequel il se trouve ou le type de traitement qu'il a subi, par exemple : déshydraté, concentré, reconstitué, fumé.

Il ne devrait pas y avoir de différences entre la confiture à forte teneur en fruits fabriqué à partir de fruits entiers ou de purée de fruits, en autant que la quantité requise de fruits est utilisée lors de sa préparation.

Les États-Unis proposent que les définitions de la marmelade et de la marmelade en gelée soient modifiées comme suit :

Marmelade :

Le produit suffisamment gélifié et préparé à partir de fruits entiers, de pulpe, de purée, de jus, d'extraits aqueux de fruits ou de pelures d'agrumes, avec adjonction de sucres et/ou d'édulcorants glucidiques tels que le miel, avec ou sans adjonction d'eau. **La masse du produit contient des morceaux de pelures d'agrumes.** (La pelure d'agrumes est toujours un ingrédient clé du produit fini, peu importe la phase de production au cours de laquelle survient son adjonction)

Marmelade en gelée :

Le produit suffisamment gélifié et préparé à partir de fruits entiers, de pulpe, de purée, de jus, d'extraits aqueux de fruits ou de pelures d'agrumes, avec adjonction de sucres et/ou d'édulcorants glucidiques tels que le miel, avec ou sans adjonction d'eau **et dont la totalité des matières sèches insolubles a été extraite mais qui est susceptible ou non de contenir une petite quantité de pelure finement tranchée.**

2.1.2 Autres définitions

Sucres : les États-Unis recommandent que les sucres soient définis comme suit : « Édulcorants glucidiques nutritifs sûrs et appropriés, tels que définis dans la norme Codex pour les sucres, tels que sucres extraits de fruits (sucres de fruits), sirop de fructose, sucre brun, miel et glucose/sirop de maïs. » Norme Codex pour les sucres ; Codex Stan 212-99 (AMEND.1 -2001)

3.2. Matières sèches solubles

La norme proposée stipule que la teneur en matières sèches solubles du produit fini « *ne doit pas être inférieure à 60 %* ». La section 3.3 de la norme antérieure faisant actuellement l'objet d'un examen, Codex Stan. (79-1981) fixe la teneur minimal en matière sèches solubles à 65 %. À l'instar de plusieurs autres pays, les États-Unis respectent cette exigence. La teneur en matières sèches solubles de 65 % prévient la détérioration en raison d'une activité de l'eau moindre. Les États-Unis craignent que tout produit dont la teneur en matières sèches solubles serait de 60 % ne soit de qualité inférieure.

Nous recommandons que tout produit identifié dans cette norme comme ayant une teneur en matières sèches solubles inférieure à 65 % soit classé comme **Purée de fruits**.

D'autre part, la norme proposée stipule que la tolérance réfractométrique sera de +/- 3 degrés. Les États-Unis recommandent plutôt une tolérance de - 0,5 degrés réfractométriques. Le matériel de réfractométrie utilisé de nos jours devrait permettre de respecter cette tolérance.

4. Additifs

Les États-Unis appuient un renvoi général à la norme générale sur les additifs alimentaires (GSFA) pour les agents de conservation et les régulateurs d'acidité plutôt que l'approche normative utilisée. Les États-Unis recommandent cependant que les modifications ci-après soient apportées à la liste des additifs admissibles contenue dans la norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades.

1. Supprimer SIN 331ii (Citrates monoacide disodique), le JECFA ne lui ayant assigné aucune DJA.
2. Supprimer SIN 333i, ii, iii, le système SIN du Codex se limitant au Citrate de calcium (333)
3. Supprimer les colorants suivants :
 - a. Chlorophyllines (140ii), le système SIN du Codex omettant cet additif ;
 - b. Oléorésines de paprika (160c), le JECFA ne reconnaissant l'utilisation de cette substance « qu'à titre d'épice » ;
 - c. Vert S (142), le JECFA ne lui ayant assigné aucune DJA ;
 - d. Lycopène (160d), le JECFA ne lui ayant assigné aucune DJA ; et
 - e. Lutéine (161b), le JECFA ne lui ayant assigné aucune DJA.

Les États-Unis s'interrogent sur la pertinence d'additifs alimentaires antioxydants et recommandent que :

- L'acide acétique soit considéré comme admissible à titre d'additifs alimentaire de conservation ;
- La norme renvoie simplement aux agents épaississants et gélifiants énumérés dans le tableau 3 de la norme générale sur les additifs alimentaires (GSFA).

Le CCPFV doit noter les faits suivants :

- L'identification et la pureté des colorants suivants doivent être certifiées par la FDA : Jaune soleil FCF (FD&C jaune No. 6), Rouge allura AC (FD&C rouge No. 40) et Bleu brillant FCF (FD&C bleu No. 1), pour que ceux-ci puissent être ajoutés à des denrées alimentaires aux États-Unis.
- Les colorants suivants sont interdits dans les denrées alimentaires vendues aux États-Unis : Chlorophylles (140), Complexe chlorophylle cuivre (141i), Jaune de quinoléine (104), Ponceau 4R, Vert S (142), Lycopène (160d) et Lutéine (161b), en raison de problèmes de sécurité non résolus.

8 Étiquetage

8.3. Déclaration de la quantité de fruits et de la teneur en sucres

Les États-Unis recommandent que cette section soit rédigée conformément à la section ci-après de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées [Codex Stan 1-1985 9 Rév 1- 1991].

4.	Mentions d'étiquetage obligatoires pour les denrées alimentaires préemballées
4.2	Liste des ingrédients
4.2.1.2.	Tous les ingrédients doivent être énumérés dans l'ordre décroissant de leur poids initial (m/m) au moment de la fabrication du produit.

VENEZUELA

1. CHAMP D'APPLICATION

1.3 La présente norme ne s'applique pas aux :

(b) produits préparés avec des édulcorants non glucidiques (**édulcorants artificiels non nutritifs**) et qui sont clairement destinés ou étiquetés comme étant destinés à des fins diabétiques ou diététiques ; ou or

2. DESCRIPTION

2.1 DÉFINITIONS DES PRODUITS

PRODUIT	DÉFINITION
Confiture	Le produit suffisamment gélifié et préparé à partir de pulpe ou de purée d'un ou de plusieurs fruits, ou des deux, avec addition de sucres et/ou d'autres édulcorants glucidiques (édulcorants nutritifs naturels) tels que le miel, avec ou sans adjonction d'eau.
Confiture extra/confiture à forte teneur en fruits	Le produit suffisamment gélifié et préparé à partir de pulpe ou de purée [non concentrée] d'un ou de plusieurs fruits, ou des deux, avec addition de sucres et/ou d'édulcorants glucidiques (édulcorants nutritifs naturels) tels que le miel, avec ou sans adjonction d'eau.
Gelée et gelée extra	Les produits présentés sous forme de gelée semi-solide, pratiquement exempts de particules en suspension et préparés à partir de jus et/ou d'extraits aqueux cuits, concentrés et filtrés d'un ou de plusieurs fruits, avec adjonction de sucres et/ou d'édulcorants glucidiques (édulcorants nutritifs naturels) tels que le miel, avec ou sans adjonction d'eau, de pectine, et avec ou sans adjonction d'acides organiques.
Marmelade	Le produit suffisamment gélifié et préparé à partir de fruits entiers cuits , de pulpe, de purée, de jus, d'extraits aqueux concentrés ou de pelures de fruits et/ou de leur mélange , avec adjonction de sucres et/ou d'édulcorants glucidiques (édulcorants nutritifs naturels) tels que le miel, avec ou sans adjonction d'eau, de pectine, et avec ou sans adjonction d'acides organiques.

2.2 AUTRES DÉFINITIONS

<u>PRODUIT</u>	<u>DÉFINITION</u>
Fruit	(a) Fruit frais, SAIN , comestible et propre, d'un degré de maturité approprié, exempt de toute détérioration et dont aucun de ses principaux constituants n'a été enlevé, mais ayant été paré, trié et autrement traité de manière à éliminer les tâches, meurtrissures, queues, trognons, noyaux GRAINES (PÉPINS) , et pouvant avoir été pelé. Satisfaisant aux limites de tolérance fixées par les autorités sanitaires compétentes pour les pesticides et autres substances néfastes, dans des conditions d'hygiène appropriées.
Pulpe de fruits	La partie charnue et comestible du fruit entier, et les cas échéant moins la pelure, la peau, les pépins et autres parties similaires, qui pourra avoir été coupée ou écrasée mais non pas réduite en purée.
Sucres ou édulcorants nutritifs naturels	(a) Sucres tels que définis dans la norme du Codex Alimentarius pour les sucres ; (b) Sucres extraits de fruits (sucres de fruits) ; (FRUCTOSE) (c) Sirop de fructose ; (d) Sucre brun ; (e) Miel.

2.3 MODES DE PRÉSENTATION

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

(b) Sucres **ou ÉDULCORANTS NUTRITIFS NATURELS**, substances autres que le sucre qui donne une saveur sucrée aux aliments (norme du Venezuela, COVENIN 910:2000 « *Norma General para Aditivos Alimentarios* » [Norme générale pour les additifs alimentaires], 2^e révision), tels que définis à la section 2.2.

3.1.2 Teneur en fruits

(a) Confiture et gelée :

- 35 % (**40 % pour la gelée**) en général ;

3.2 Matières sèches solubles

La teneur en matière sèche soluble des produits finis définis aux sections 3.1.1.1(a) à (c) ne doit pas être inférieure à 60% (**65 %**). La teneur sera déterminée par réfractométrie en fonction d'une tolérance de ± 3 degrés réfractométriques, d'une température ajustée de 20°C et de l'échelle internationale de teneur en sucrose, **avec compensation pour les matières sèches insolubles ou les acides.**

3.3 CRITÈRES DE QUALITÉ

3.3.1 Spécifications générales

(b) et (c). Au Venezuela, la norme vénézuélienne COVENIN 2592:89 « Mermeladas y Jaleas de Frutas » [Marmelades et gelées de fruits], stipule que : l'adjonction de colorants artificiels, d'aromatisants et d'agents de conservation n'est pas autorisée lors de la transformation du produit.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES (NORME DU VENEZUELA, COVENIN 910:2000 « NORMA GENERAL PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS » [NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES], 2^E RÉVISION)

4.1 Agents antimoussants

No SIN	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	CONCENTRATION MAXIMALE (DJA) (Exprimée en mg/kg)
900^a	Polydiméthylsiloxane	1,5

4.2 Antioxydants

No SIN	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	CONCENTRATION MAXIMALE (DJA) (Exprimée en mg/kg)
300	Acide ascorbique (L-)	15

4.3 Régulateurs d'acidité

No SIN	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	CONCENTRATION MAXIMALE (DJA) (Exprimée en mg/kg)
270	Acide lactique (L-, D-, y DL)	NS
296	Acide malique (DL-)	NS
330	Acide citrique	NS
334	Acide tartrique (L (+)-)	30
335 (i), (ii)	Tartrate monosodique et disodique	30

Les régulateurs d'acidité ci-dessus peuvent être utilisés en quantité requise pour que le produit fini ait un pH de 3,0.

4.4 Agents raffermissants

No SIN	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	CONCENTRATION MAXIMALE (DJA) (Exprimée en mg/kg)
509	Calcium chloride	NA

4.6 Agents de conservation

Au Venezuela, la norme vénézuélienne COVENIN 2592:89 « Mermeladas y Jaleas de Frutas » [Marmelades et gelées de fruits], stipule que : l'adjonction d'agents de conservation n'est pas autorisée lors de la transformation du produit.

4.7 Agents épaississants et gélifiants

No SIN	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	CONCENTRATION MAXIMALE (DJA) (Exprimée en mg/kg)
440	Pectines	Max. 0,80 % pour les marmelades Max. 0,70 % pour les gelées
400 - 404	Acide alginique Alginate de sodium, de potassium d'ammonium et de calcium	50 25
406	Agar-agar	NS
407	Carragenane et sels de sodium, potassium et ammonium	75
412	Gomme guar	NS
415	Gomme de xanthane	10

4.8 Colorants NATURELS. Dans tous les produits.

No SIN	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	CONCENTRATION MAXIMALE (DJA) (Exprimée en mg/kg)
100	CURCUMINES	0,1
140	Chlorophylles	NS
141 (i)	Complexe chlorophylle cuivre	15
150 ^a	Caramel ordinaire – Caramel I	NS
160 ^a (i), (ii)	Bêta-carotène Extraits naturels, carotènes mélangés, d'origine végétale et marine (algues)	5
160 ^c	Oléorésines de paprika (capsantéine, capsorubine)	2,5
163 (i)	Anthocyanines	NA
120	Carmins (extrait de cochenille, acide carminique)	2,5

Au Venezuela, la norme vénézuélienne COVENIN 2592:89 « Mermeladas y Jaleas de Frutas » [Marmelades et gelées de fruits], stipule que : l'adjonction de colorants artificiels n'est pas autorisée lors de la transformation du produit.

NA : Non assignée. Il existe plusieurs motifs pour ne pas assigner 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.

NS : Non spécifiée. Expressions applicables aux substances alimentaires de faible toxicité qui, lorsque utilisées aux concentrations requises pour atteindre leur objectif souhaité, donne une DJA qui, selon le JECFA, ne pose aucun danger pour la santé si l'on se base sur les données (chimiques, biochimiques, toxicologiques et autres) disponibles et sur les données historiques admissibles. Par conséquent, pour ces motifs et autres facteurs spécifiés dans des évaluations individuelles, la détermination d'une DJA exprimée selon une valeur numérique n'est pas jugée nécessaire. Tout additif qui satisfait à ces exigences doit être utilisé selon les limites imposées par les bonnes pratiques de fabrication, c'est-à-dire qu'il doit être efficace sur le plan technologique et être utilisés à la concentration la plus faible possible permettant d'atteindre l'objectif souhaité. Il ne doit pas masquer la qualité inférieure d'une denrée alimentaire ni sa détérioration, et ne doit pas non plus créer un déséquilibre nutritionnel.

OEITFL

Historique

7. Facteurs essentiels de composition et de qualité – Les défauts devraient inclure une référence aux caractéristiques de résistance à la gélification. L'acceptation des lots devrait se baser sur le plan d'échantillonnage du Codex cité.

Avant-projet1. Champ d'application

1.2 L'OEITFL se demande si cela signifie que les termes anglais « preserve » et « conserve » sont synonymes pour la confiture et la confiture extra ou pour l'un des deux?

2.1 Définitions des produits

Produit	Définition
Gelée et gelée extra	<p>Les produits présentés sous forme de gelée semi-solide, pratiquement exempts de particules en suspension et préparés à partir de jus et/ou d'extraits aqueux d'un ou de plusieurs fruits avec adjonction de sucres et/ou d'édulcorants glucidiques tels que le miel, avec ou sans adjonction d'eau.</p> <p>Pour certains types de gelée (extra), les consommateurs préfèrent que des jus non clarifiés soient utilisés. Ces derniers peuvent contenir certaines particules en suspension.</p>

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

3.1.2 c) L'énoncé est trompeur car il peut être interprété de différentes manières, l'une d'entre elles impliquant une importante réduction de la quantité de fruit provenant de l'endocarpe. Une proportion de 7,5% des 20% impliquerait 15 g de fruit de l'endocarpe pour 1000 g de produit fini alors qu'il devrait s'agir de 200 g d'agrume dont 75 g proviennent de l'endocarpe.

Nous proposons l'énoncé suivant:

Le produit, tel que défini à la section 2.1, sera fabriqué de manière à ce que la **quantité d'ingrédient agrume utilisée dans la fabrication de 1000 g de produit fini ne soit pas inférieure à 200 g, dont au moins 75 g provenant de l'endocarpe.**

4.4. Agents raffermissants - le tableau devrait être amendé comme suit:

Pour tous les produits sauf la confiture extra et la gelée extra

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
227	Sulfite acide de calcium	500 mg/kg
170 (i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
327	Lactate de calcium	
509	Chlorure de calcium	
578	Gluconate de calcium	

4.5. Aromatisants - le tableau devrait être amendé comme suit:

Essences naturelles des fruits respectifs utilisés pour les produits	Limitée par les BPF
Arôme naturel de menthe	
Arôme naturel de cannelle	
Vanille et essences de vanille, vanilline	

4.6. Conservateurs – Comme le point 3.2 stipule que la présente norme ne s’applique pas aux produits dont les sucres ont été entièrement ou partiellement remplacés par des édulcorants, le tableau devrait être amendé comme suit:

Numéro SIN	Nom de l’additif alimentaire	Concentration maximale
200 – 203	Acide sorbique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium	1 g/kg seuls ou en combinaison
210 – 213	Acide benzoïque et ses sels de sodium, de potassium et de calcium	
214 – 216 et 218	P-hydroxybenzoate d’éthyle, de propyle et de méthyle	
220	Anhydre sulfureux (résiduel)	50 mg/kg dans le produit final sauf lorsqu’il est fait à base de fruits sulfités, où une limite maximale de 100 mg/kg est autorisée dans le produit final (sauf confiture extra et gelée extra)

4.8 Colorants – Les additifs suivants doivent être supprimés:

Numéro SIN	Nom de l’additif alimentaire	Concentration maximale
129	Rouge allura AC	100 mg/kg seuls ou in combinaison
133	Bleu brillant FCF	
143	Vert solide FCF	

7.1.1 Remplissage minimal

Pour les petits bocaux contenant par exemple 25 g ou 50 g de produit fini, le remplissage minimal de 90% de la capacité en eau du récipient ne peut jamais être atteint. Cela peut également être le cas de bocaux contenant 340 g de confiture, selon le type de bocal. Ce paragraphe devrait être supprimé.

8.3 Déclaration de la quantité de fruits et de la teneur en sucre

8.3.1 ~~En fonction de la législation ou des spécifications du pays d’importation,~~ les produits visés par la présente norme peuvent également donner une indication de la teneur en ingrédient fruit par l’énoncé « préparée avec X g de fruit par 100 g » et de la teneur en sucre par l’énoncé « teneur totale en sucre de X g par 100 g ».

La déclaration de la quantité de fruits et de la teneur en sucre ne devrait pas être liée aux dispositions établies dans le pays d’importation, étant donné que le principal objectif de la présente norme est précisément de faciliter le commerce international.

ANNEXE

1. Titre – La « confiture à faible teneur en fruits » n’est pas connue dans de nombreux pays et n’est pas un terme qu’encouragerait particulièrement l’industrie étant donné que la teneur minimale en fruits est spécifiée.

2. Définition – l’exigence concernant la mention des « fruits non concentrés » devrait être retenue afin de maintenir une qualité plus élevée des confitures extra par rapport aux confitures.

3. Marmelade – la présence de peaux dans la marmelade devrait être optionnelle, pas obligatoire.
4. Matières sèches solubles – la proposition américaine est trop élevée. La norme de l'UE telle qu'elle est intégrée dans le texte principal de la norme devrait être retenue. Une teneur en sucre plus élevée ne serait pas bien perçue, en particulier étant donné que la tendance générale penche pour une réduction de l'apport de sucre dans le monde entier et en particulier dans certaines régions développées