

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
Juin 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

PROJET DE NORME CODEX POUR LES ACHARDS

(A L'ETAPE 6)

Les gouvernements et organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur le **projet de norme Codex révisée pour les achards (A L'ETAPE 6)** ci-joint, sont invités à les faire parvenir **AVANT LE 30 AOUT 2004, de préférence par courrier électronique**, à Mme Ellen Y. Matten, U.S. Codex Office, Food safety and Inspection Service, US Department of Agriculture, Room 4861, South Building, 14th Independence Avenue, S.W., Washington D.C. 20250, États-Unis (télécopie: +1.202.720.3157; courriel: uscodex@usda.gov), et d'en adresser une copie au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie: +39.06.5705.4593; ou **(de préférence)** courriel: codex@fao.org).

HISTORIQUE

1. À sa vingt et unième session (septembre 2002), le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a examiné le projet de norme Codex pour les achards et a eu un échange de vues sur le champ d'application de la norme. Plusieurs délégations ont demandé une clarification de la nature du produit couvert par cette norme (par ex., avec ou sans milieu de couverture susceptible d'être consommé en tant que partie intégrante du produit ou retiré avant la consommation ou le conditionnement); des caractéristiques du milieu de couverture (par ex., pH, teneur en sel, etc.); des conditions de production (par ex., blanchiment, fermentation lactique, traitement thermique appliqué avant ou après le conditionnement, etc.).
2. Le Comité n'a pu établir de consensus quant aux types de produits couverts par ce projet de norme. Il a par conséquent décidé qu'un groupe de rédaction dirigé par les Philippines réviserait le texte dans son intégralité en tenant compte des discussions précédentes et des observations soumises par écrit au cours de cette session. L'avant-projet de norme révisé pourrait alors être diffusé pour observations à l'étape 6 et nouvel examen par le CCPFV, à sa 22^e session¹.
3. Le **projet de norme Codex révisée pour les achards** est annexé à ce document. Certaines parties du texte ont été alignées sur la terminologie normalisée utilisée dans toutes les normes Codex pour les fruits et légumes traités.

¹ ALINORM 03/27, paragraphes 26-29.

4. Le Secrétariat du Codex voudrait faire remarquer les points suivants au Comité:

**CONSIDERATIONS GENERALES CONCERNANT LES
NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES**

Édulcorants

5. Au sein du Codex, les termes « miel », « sucres » (y compris certains sirops: sirop de glucose et sirop de glucose déshydraté) et « édulcorants » sont définis, respectivement, dans la Norme Codex pour le miel² (CODEX STAN 12-1987, Rév. 2-2001), dans la Norme Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999, Amend. 1-2001) et dans les Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989, Rév. 7-2003).

6. Lors de la révision de la Norme Codex pour la purée de pomme en conserve, le Comité est convenu que le terme « sucres » ou « édulcorants nutritifs » apparaissant dans d'autres sections devrait être remplacé par « *sucres tels qu'ils sont définis dans le Codex Alimentarius et/ou autres matières sucrantes telles que le miel* » et d'appliquer cette décision dans toutes les normes Codex pour les fruits et légumes traités³.

7. D'autres Comités du Codex préfèrent éviter d'utiliser le terme « édulcorants glucidiques (nutritifs) », « édulcorants nutritifs », « édulcorants naturels », etc. pour éviter toute confusion concernant la nature de ces produits étant donné qu'ils peuvent être décrits différemment par les agences de réglementation et/ou qu'ils peuvent englober des composés qui sont considérés comme des aliments/ingrédients alimentaires (par ex., sucres (saccharose), miel, sirops de fructose (riches en fructose), sucre inverti, concentrés de jus de fruits, etc.) ou des additifs alimentaires (D-Tagatose, alcools de sucre, etc.). Il y a donc une référence aux « *sucres (y compris sirops) tels que définis dans la Norme Codex pour les sucres, miel tel que défini dans la Norme Codex pour le miel et édulcorants tels qu'énumérés dans la section sur les additifs alimentaires* ». Il est possible qu'il faille énoncer clairement d'autres produits non visés par les normes pour les sucres et le miel.

8. Il est remarqué que différentes combinaisons des termes « nutritifs », « glucidiques » et « édulcorants » sont de plus en plus utilisées dans les normes de produits Codex sans une application cohérente de ces termes qui ont le pouvoir de créer une confusion quant à savoir si des termes comme « édulcorants glucidiques (nutritifs) » ou « édulcorants nutritifs » ne s'appliquent qu'à des ingrédients alimentaires (par ex., sucre (saccharose), miel, sirops, etc.) ou à des édulcorants glucidiques autres que le sucre (saccharose) tels que miel, sirops, etc. ou à (certains types) des additifs alimentaires (par ex., alcools de sucre, etc.) ou à tous.

9. De même, l'utilisation du préfixe « non » devant l'une de ces combinaisons (par ex., « édulcorants non glucidiques », « édulcorants non nutritifs », etc.) pour désigner certains édulcorants en général artificiels et intenses qui sont généralement non glucidiques, très faibles en calories ou 0 calorie et qui sont utilisés dans la préparation d'aliments à usage diététique (par ex., aliments diabétiques ou diététiques) peut écarter d'autres additifs alimentaires qui ne répondent pas à ces termes mais qui peuvent être utilisés dans la production de ces aliments (par ex., certains additifs alimentaires connus sous le nom d'édulcorants nutritifs/en vrac comme les alcools de sucre, la D-tagatose, etc. sont des glucides ou des produits dérivés du glucide qui peuvent également être utilisés dans la production de ces aliments). Par ailleurs, certaines substances récemment apparues sur le marché sont des composés d'origine naturelle qui peuvent être qualifiés d'édulcorants « intenses » mais qui sont considérés comme des édulcorants « naturels ».

10. Par ailleurs, la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées² (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991) n'établit pas de différence entre les différents types d'additifs alimentaires/édulcorants et les regroupe sous le terme général « édulcorants ». Tous les types de saccharose et de monohydrate de dextrose/dextrose anhydre sont désignés respectivement sous le nom de « sucre » et de « dextrose/glucose » et sont considérés comme des ingrédients.

² Les normes Codex peuvent être téléchargées à l'adresse suivante:
www.codexalimentarius.net/search/search.jsp?lang=fr.

³ ALINORM 99/27, paragraphe 16.

11. Si le Comité souhaite utiliser ces termes dans les normes pour les fruits et légumes traités, il faut comprendre clairement les composés couverts par ces termes et il doit y avoir une uniformité appliquée dans toutes les normes pour éviter toute confusion et par souci de cohérence. Il est toutefois remarqué que dans une norme Codex, les « édulcorants » et leurs éventuelles fonctions technologiques (par ex., édulcorants artificiels, édulcorants nutritifs, etc.) sont généralement considérés comme des additifs alimentaires et sont énumérés dans la section sur les additifs alimentaires sous le nom général « édulcorants ».

12. Les composés qui ne sont pas considérés comme des additifs alimentaires mais qui ont une fonction d'édulcoration sont considérés comme des aliments/ingrédients alimentaires et énumérés dans la section sur les facteurs essentiels de composition et de qualité. Ils peuvent être énumérés spécifiquement (par ex., sucre, miel, sirop, etc.) ou être désignés sous un terme général pour lequel un exemple est donné par la suite (par ex. sucres tels que définis dans la Norme Codex pour les sucres et autres édulcorants glucidiques (nutritifs) tels que *mélasse*, etc.)

13. Le Comité est invité à donner un ou des terme(s) par le(s)quel(s) des substances utilisées comme ingrédients alimentaires pour l'édulcoration et des substances utilisées comme additifs alimentaires pour l'édulcoration peuvent être désignées de manière cohérente dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités. Cela peut être utile pour maintenir une cohérence avec le système Codex par rapport aux termes actuellement utilisés dans les différentes législations nationales/régionales pour désigner ces substances.

Milieux de couverture

14. À sa dix-neuvième session (juillet 1991), la Commission du Codex Alimentarius a approuvé la recommandation de la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires (mars 1991) de réviser les normes de produits Codex existantes afin de les actualiser, de les simplifier et de les rendre plus horizontales pour qu'elles couvrent un large éventail de produits dans le but de faciliter leur acceptation par les membres du Codex et d'accueillir de nouveaux produits si nécessaire. Par ailleurs, à sa vingt-troisième session (juillet 1997), la Commission du Codex Alimentarius a réaffirmé sa décision 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 spécifiques qu'à condition de fournir une justification suffisante⁴.

15. Dans cet esprit, à sa quarante-cinquième session (juin 1998), le Comité exécutif⁵ a approuvé l'élaboration de Directives Codex pour les milieux de couverture des fruits/légumes en conserve telles que proposées par le CCPFV à sa dix-neuvième session (mars 1998)⁶. Ces directives visaient à couvrir des dispositions pour les milieux de couverture applicables à toutes les normes pour les produits en conserve conditionnés dans un milieu de couverture au lieu de conserver des descriptions détaillées des milieux de couverture dans la norme de produit lorsque c'est possible.

16. En particulier, les Directives Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003) fournissent un cadre général couvrant la composition des milieux de couverture et la teneur en sucre des différents types de sirops ainsi que les spécifications en matière d'étiquetage applicables à tous les fruits en conserve, à l'exception des cas où des dispositions spécifiques peuvent être nécessaires.

⁴ ALINORM 99/37, paragraphe 34.

⁵ ALINORM 99/3, annexe III.

⁶ ALINORM 99/27, paragraphe 76.

17. Au vu des éléments précités, le Comité est invité à examiner si:

- (a) des dispositions spécifiques pour les milieux de couverture sont nécessaires du fait des difficultés à adapter certains fruits/légumes en conserve aux dispositions contenues dans les Directives Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve ou dans les Directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve (en cours d'élaboration⁷) ou
- (b) des dispositions spécifiques pour les milieux de couverture sont nécessaires en plus de celles établies dans les Directives Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve ou dans les Directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve (en cours d'élaboration).

Cela est identique aux spécifications supplémentaires généralement requises en ce qui concerne, par exemple, l'étiquetage grâce auxquelles, selon une déclaration générale d'observation des Directives Codex pour les milieux de couverture, des dispositions spécifiques concernant les milieux de couverture peuvent être établies (par ex. « *Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit respecter les dispositions des Directives Codex pour les milieux de couverture des fruits/légumes en conserve. Par ailleurs, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent...* » ou

- (c) une seule référence aux Directives Codex pour les milieux de couverture des fruits/légumes en conserve doit couvrir de manière adéquate les spécifications en matière de milieux de couverture pour les fruits/légumes en conserve telles qu'elles sont actuellement fixées dans les normes Codex pertinentes pour les fruits et légumes traités (par ex. Norme Codex pour les poires en conserve, Norme Codex pour les fruits à noyaux en conserve, Norme Codex pour les pousses de bambou, etc.).

Cette approche sera conforme au développement horizontal et général de textes du Codex, par opposition aux textes spécifiques et détaillés, afin de couvrir un plus grand nombre de produits et/ou un groupe de produits et de les simplifier si possible, le cas échéant.

Le Comité peut souhaiter appliquer les options citées ci-dessus au cas par cas, selon le produit, lorsqu'il n'est pas possible de se référer directement aux Directives Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve ou aux Directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve (en cours d'élaboration).

Additifs alimentaires

Considérations générales concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits Codex

18. Lorsqu'il y a un comité actif sur le produit, les propositions concernant l'utilisation d'additifs alimentaires dans toute norme de produit à l'examen doivent être préparées par le Comité concerné sur la base de la justification technologique et des recommandations du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) concernant la sécurité de l'utilisation de l'additif alimentaire et être transmises au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et contaminants (CCFAC) pour approbation et insertion dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA)⁸.

19. Afin de faciliter l'approbation et l'insertion de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA, en proposant des concentrations maximales d'additifs alimentaires dans des normes de produits Codex, les éléments suivants doivent être pris en considération:

⁷ ALINORM 03/27, paragraphe 97. Voir également CX/PFV 04/22/6, paragraphes 6-8.

⁸ Manuel de procédure du Codex Alimentarius, 13^e édition, pp. 95-96.

- (a) seuls les additifs alimentaires qui ont été évalués par le JECFA sont repris dans la NGAA. Les additifs alimentaires ayant une dose journalière acceptable (DJA) numérique⁹ doivent recevoir une valeur numérique ou une justification technologique pour pouvoir être utilisés au niveau des BPF. Les additifs alimentaires ayant une DJA « Non limitée/spécifiée (NL/S) » doivent être utilisés dans les limites des bonnes pratiques de fabrication (BPF);
- (b) l'annexe du tableau 3 de la NGAA² visant à déterminer si le produit ou la catégorie alimentaire correspondante est exempt du régime du tableau 3 de la NGAA (additifs alimentaires dont l'utilisation est autorisée dans les aliments en général conformément aux BPF, sauf indication contraire);
- (c) les tableaux 1 et 2 de la NGAA² visant à éviter les contradictions entre les concentrations maximales dans la norme de produit et la NGAA. Il est remarqué que les concentrations maximales pour les additifs alimentaires doivent être fixées pour le produit final tel qu'il est consommé, sauf indication contraire.

Considérations générales concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes Codex pour les fruits et légumes traités

20. L'approche actuelle des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes Codex pour les fruits et légumes traités consiste à disposer d'une section sur les additifs alimentaires contenant toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires. Toutefois, les projets et avants-projets de normes à l'examen contiennent certaines approches actuellement envisagées par les Comités du Codex sur les produits lorsqu'ils débattent des dispositions relatives aux additifs alimentaires, à savoir: (a) une liste des dispositions individuelles pour les additifs alimentaires soumis à l'approbation du CCFAC et à l'insertion dans la NGAA¹⁰; (b) la référence à la NGAA par l'insertion d'une déclaration générale dans la catégorie d'additifs alimentaires pertinente¹¹; (c) une combinaison des deux approches précitées¹².

21. La question de se référer à la Norme générale dans la section sur les additifs alimentaire de la norme de produit après insertion des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA est une question ouverte¹³. Un compromis pour les membres du Codex étant en faveur des options (a) ou (b) peut être l'option (c) selon laquelle la déclaration générale s'applique à ces additifs alimentaires dont l'utilisation est autorisée dans les aliments conformément aux BPF (tableau 3 de la NGAA) tandis que les additifs alimentaires ayant une concentration maximale numérique sont énumérés dans la catégorie d'additifs alimentaires correspondante dans la norme de produit et la NGAA.

22. Le Comité est invité à examiner la manière d'aborder les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans cette norme et dans d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités afin d'avoir une approche cohérente des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités.

⁹ Le résumé des évaluations du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) peut être téléchargé (en anglais) sur le site: www.fao.org/es/ESN/jecfa/archive_fr.stm.

¹⁰ Projet de norme Codex pour les achards, Avant-projet de norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades, Avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve, Avant-projet de norme Codex pour la sauce de soja.

¹¹ Avant-projet de norme Codex pour les tomates en conserve, Avant-projet de norme Codex pour les concentrés de tomates en conserve.

¹² Avant-projet de norme Codex pour certains agrumes en conserve.

¹³ Voir la recommandation de la trente-sixième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et contaminants au Groupe spécial intergouvernemental sur les jus de fruits et légumes (ALINORM 04/36, paragraphe 47, disponible sur le site: www.codexalimentarius.net/web/reports.jsp?lang=fr).

Contaminants

23. La section sur les contaminants a été alignée sur la tendance actuelle au Codex de se référer aux contaminants en général et pas seulement aux métaux lourds étant donné que d'autres contaminants (par ex. les mycotoxines, etc.) peuvent affecter la qualité et la sécurité du produit. Cette approche a été adoptée par un certain nombre de Comités du Codex (par ex., le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers, le Groupe spécial intergouvernemental sur les jus de fruits et légumes, etc.) et par la Commission du Codex Alimentarius.

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

24. Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage des normes Codex pour les fruits et légumes traités à l'examen au Comité seront examinées au point 6 (a) de l'ordre du jour. Le document pertinent est le CX/PFV 04/22/11.

CONSIDERATIONS SPECIFIQUES POUR LES ACHARDS

Champ d'application

25. Les normes Codex pour les fruits et légumes traités s'appliquent généralement à des produits prêts à la consommation dans l'industrie de la restauration ou lorsqu'ils sont destinés au reconditionnement si nécessaire. Elles ne s'appliquent pas à des produits lorsqu'ils sont destinés à une transformation ultérieure. Cela ne figure pas dans le champ d'application. Par ailleurs, la définition réelle du produit est généralement donnée dans la section 2 (Description) et non dans le champ d'application.

26. Il est dès lors suggéré que le Comité envisage d'utiliser la terminologie normalisée dans le champ d'application, c.-à-d. « *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. Elle ne vise pas les concombres conservés au vinaigre, ni le kimchi.* » et d'être plus précis quant à la nature du produit dans la section 2.1 (Définition du produit) afin de s'aligner dans la mesure du possible sur d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités.

Ingrédients facultatifs (Édulcorants)

27. Lors de l'examen de l'Avant-projet de norme Codex pour les achards, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie¹⁴ (CCASIA) est convenu d'ajouter « édulcorant nutritif non raffiné » après « jagré » pour préciser sa nature. Toutefois, le CCPFV est convenu que le terme « jagré » étant peu répandu, il a été remplacé par la phrase « édulcorant nutritif non raffiné », dans l'attente d'une nouvelle clarification¹⁵.

28. Le Comité est invité à clarifier les termes et/ou les produits couverts par les termes « édulcorants nutritifs » et « édulcorants nutritifs non raffinés » dans la section 3.1.2 et d'examiner s'ils sont couverts par les normes pour les sucres et le miel (voir également paragraphes 5-13 ci-dessus).

Critères spécifiques (milieux de couverture)

29. Étant donné que la section 3.3 concerne les caractéristiques des différents milieux de couverture, il est recommandé d'intituler cette section « Milieux de couverture » par souci de cohérence avec d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités. Par ailleurs, le Comité est invité à examiner la manière d'aborder les exigences en matière de milieux de couverture pour les achards (voir également paragraphes 14-17 ci-dessus).

¹⁴ ALINORM 99/15, paragraphe 11.

¹⁵ ALINORM 01/27, paragraphe 46.

Facteurs essentiels de composition et de qualité

30. Le Comité est invité à examiner la nécessité d'élaborer des dispositions concernant la « définition des défauts », les « défauts et tolérances », la « classification des unités défectueuses » et l'« acceptation des lots » (certaines de ces dispositions peuvent être omises ou condensées selon la nature du produit) identiques à celles qui s'appliquent généralement aux normes Codex pour les fruits et légumes traités dans la section concernant les facteurs essentiels de composition et de qualité et, si tel est le cas, à appliquer la terminologie normalisée dans la mesure du possible.

Additifs alimentaires

31. À sa vingtième session (septembre 2000), le CCPFV a remarqué que les dispositions relatives aux additifs alimentaires avaient été entérinées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) à sa trente et unième session (mars 1999), à l'exception des oléorésines qui avaient été supprimées de l'avant-projet de norme¹⁶. À sa vingt et unième session (septembre 2002), le CCPFV est convenu que le texte devait être révisé dans son intégralité¹. La révision a également concerné les dispositions relatives aux additifs alimentaires qui avaient auparavant été approuvées par le CCFAC, telles qu'indiquées dans le tableau ci-après (voir également paragraphes 18-21).

32. Le Comité est invité à clarifier si l'acide malique SIN 350 doit être corrigé en malates de sodium SIN 350 ou en acide malique SIN 296.

| Dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires (annexe du document CX/PFV 04/22/3) | | Dispositions relatives aux additifs alimentaires telles qu'approuvées par le CCFAC (annexe VI de ALINORM 01/27) | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Régulateurs d'acidité | | Régulateurs d'acidité | |
| 260 Acide acétique glacial 270 Acide lactique (L, D et DL) 297 Acide fumarique 330 Acide citrique 334 Acide tartarique (L(+)-) 350 Acide malique | Limitée par les BPF | 260 Acide acétique glacial | Limitée par les BPF |
| Agents de conservation | | Agents de conservation | |
| 220 Anhydride sulfureux 221 Sulfite de sodium | Limitée par les BPF | 220 Anhydride sulfureux 221 Sulfite de sodium 222 Sulfite acide de sodium 223 Métabisulphite de sodium 224 Métabisulphite de potassium | 30 mg/kg (seul ou en combinaison, calculée en tant qu'anhydride sulphureux) |
| 222 Sulfite acide de sodium 223 Métabisulphite de sodium 224 Métabisulphite de potassium | 30 mg/kg (seul ou en combinaison, calculée en tant qu'anhydride sulphureux) | 211 Benzoate de sodium 212 Benzoate de potassium | 250 mg/kg en tant qu'acide benzoïque |
| 211 Benzoate de sodium | Limitée par les BPF | | |
| 212 Benzoate de potassium | 250 mg/kg en tant qu'acide benzoïque | | |
| 200 Acide sorbique 202 Sorbate de potassium | 1000 mg/kg en tant que sorbate | 200 Acide sorbique 202 Sorbate de potassium | 1000 mg/kg en tant que sorbate |

¹⁶ ALINORM 01/27 paragraphe 47 et annexe VI.

Poids et mesures

33. Le Comité est invité à considérer si des dispositions concernant le remplissage minimal sont nécessaires pour les achards dans cette section.

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

34. Les méthodes d'analyse et d'échantillonnages approuvées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) ont été introduites pour une facilité de référence. Lorsque les méthodes sont approuvées et que la norme est adoptée, elles peuvent être maintenues dans la norme de produit ou être insérées dans le volume 13 du Codex Alimentarius ou les deux comme un moyen de conserver un renvoi. Une liste complète actualisée des méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans les normes Codex est en cours d'élaboration. Jusqu'à ce que cette liste soit achevée, il est conseillé de maintenir les méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans les normes de produits.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

35. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à soumettre leurs observations à l'étape 6 sur le *projet de norme Codex révisée pour les achards* ci-joint tel qu'indiqué ci-dessus.

PROJET DE NORME CODEX POUR LES ACHARDS

(A L'ETAPE 6)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux fruits, légumes, céréales, légumineuses, épices et condiments comestibles qui ont été salés, traités ou transformés dans le but d'obtenir un produit acide. Le produit peut être conditionné dans un liquide de couverture à base d'huile, de saumure ou en milieu acide. La présente norme ne vise pas les concombres conservés au vinaigre, ni le kimchi.

2. DESCRIPTION

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

La dénomination «achard » désigne le produit:

- (a) préparé à partir de fruits, légumes, céréales, légumineuses, épices et condiments sains, propres et comestibles;
- (b) salé ou fumé et traité avec des ingrédients appropriés, afin d'assurer la conservation du produit et sa qualité;
- (c) transformé de manière appropriée pour assurer la qualité et la bonne conservation du produit; et
- (d) mis en conserve de manière appropriée, dans un milieu de conditionnement adapté, avec des ingrédients convenant au type et à la variété de l'achard.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

Fruits, légumes, céréales, légumineuses, épices et condiments comestibles 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

Édulcorants nutritifs, édulcorants nutritifs 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 CRITERES DE QUALITE

Le produit doit avoir une saveur, une odeur et une couleur normales et une texture caractéristique du produit.

3.2.1 Autres critères de qualité

- (a) **Couleur:** Le produit doit être exempt de toute matière colorante étrangère.
- (b) **Saveur:** Le produit doit avoir une saveur caractéristique du type. Il doit être exempt de tout goût désagréable ou saveur anormale.

3.3 CRITERES SPECIFIQUES

Dans les différents milieux de couverture, le pH maximum du produit ne doit pas dépasser 3.

(a) Achards dans une huile comestible

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

(b) 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.

(c) Achards en milieu acide

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**4.1 REGULATEURS D'ACIDITE**

| Numéro SIN | Nom de l'additif alimentaire | Concentration maximale |
|------------|------------------------------|------------------------|
| 260 | Acide acétique (glacial) | Limitée par les BPF |
| 270 | Acide lactique (L, D et DL) | |
| 297 | Acide fumarique | |
| 330 | Acide citrique | |
| 334 | Acide tartrique (L(+)/-) | |
| 350 | Acide malique | |

4.2 AGENTS DE CONSERVATION

| Numéro SIN | Nom de l'additif alimentaire | Concentration maximale |
|------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 220 | Anhydride sulfureux | Limitée par les BPF |
| 221 | Sulfite de sodium | |
| 222 | Sulfite acide de sodium | 30 mg/kg (seul ou en combinaison, calculée en tant qu'anhydride sulfureux) |
| 223 | Métabisulfite de sodium | |
| 224 | Métabisulfite de potassium | |
| 211 | Benzoate de sodium | Limitée par les BPF |
| 212 | Benzoate de potassium | 250 mg/kg en tant qu'acide benzoïque |
| 200 | Acide sorbique | 1000 mg/kg en tant que sorbate |
| 202 | Sorbate de potassium | |

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent satisfaire aux limites maximales de contaminants fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent satisfaire aux limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003), et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997)

7. POIDS ET MESURES

7.1 POIDS EGOUTTE MINIMAL

7.1.1 Le poids égoutté minimal du produit ne doit pas être inférieur aux pourcentages indiqués ci-après, calculés en poids d'eau distillée à 20°C que le récipient pourra contenir une fois qu'il sera complètement rempli.

(a) Achards dans une huile comestible

L'ingrédient de base dans le produit fini ne doit pas être inférieur à 60%, en poids.

(b) Achards en saumure

Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 60%, en poids.

(c) Achards en milieu acide

Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 60%, en poids.

7.1.2 Les achards n'entrant dans aucune des catégories précitées doivent contenir des ingrédients de base représentant au moins 69% du poids.

8. ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

8.2 NOM DU PRODUIT

8.2.1 L'étiquette doit indiquer le type d'achard et le nom de l'ingrédient principal. Exemple: un achard de mangue, conservé dans l'huile, sera étiqueté comme suit: « Achard de mangue à l'huile ».

8.2.2 Dans le cas d'achards n'entrant dans aucune des trois catégories indiquées au paragraphe 3, l'étiquette indiquera « Achard de mangue » ou « Achard-mangue ».

8.3 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer sur le récipient ou sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballer ou du distributeur, lesquels doivent figurer sur le récipient, tout comme les instructions de stockage.. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

| Disposition | Méthode | Principe | Type |
|---------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Acide benzoïque | NMKL 103 (1984) AOAC 983.16 | Chromatographie en phase gazeuse | II |
| Acidité | AOAC 942.15 | Titrimétrie | I |
| Anhydride sulfureux | EN 1988-1: 1998-02 AOAC 990.28 | Partie 1: Méthode Monier-Williams optimisée | III |
| Arsenic | AOAC 952.13 (méthode générale du Codex) | Colorimétrie, diéthylthiocarbamate | II |
| Arsenic | ISO 6634:1982 | Spectrophotométrie, diéthylthiocarbamate d'argent | III |
| Conserve | AOAC 980.19 (méthode générale du Codex) | Spectrophotométrie d'absorption atomique | II |
| Échantillonnage | CODEX STAN 233-1969 | | |
| Plomb | AOAC 972.25 (méthode générale du Codex) | Spectrophotométrie d'absorption atomique | II |
| Plomb | ISO 6633:1984 | Spectrophotométrie d'absorption atomique sans flamme | IV |
| Poids égoutté | AOAC 968.30 ⁴ | Gravimétrie | I |
| Sel | AOAC 971.27 (méthode générale du Codex) | Potentiométrie (Détermination du chlorure, exprimée en chlorure de sodium) | II |
| Sel | AOAC 939.10 | Volumétrie, gravimétrie, titrimétrie (3 méthodes) (Détermination du chlorure, exprimée en chlorure de sodium) | III |
| Sorbate | NMKL 103 (1984) AOAC 983.16 | Chromatographie en phase gazeuse | II |