

# 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(a) de l'ordre du jour

CX/PFV 06/23/8 – Add. 2  
Octobre 2006

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt-troisième session

Arlington, VA (zone métropolitaine de Washington, D.C.), (États-Unis d'Amérique),  
16 - 21 octobre 2006

# F

### AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE y compris les Directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve

(A L'ÉTAPE 3)

Observations de l'Australie, du Brésil, du Costa Rica, de l'Équateur, de la France,  
de la Malaisie et des États-Unis

#### **AUSTRALIE**

L'Australie est d'avis que les travaux entrepris par l'ensemble des comités du Codex devraient respecter la priorité fondamentale mise de l'avant par le Cadre stratégique du Codex, à savoir :

- *fournir des orientations aux pays membres grâce à l'élaboration de normes et directives internationales concernant la sécurité et l'hygiène des aliments, la nutrition, l'étiquetage, l'inspection et la certification des importations/exportations, ainsi que l'adoption des principes d'équivalence et de reconnaissance mutuelle.*

L'Australie estime que les normes de produits du Codex doivent être fondées sur des éléments scientifiques objectifs et des critères d'essentialité, fournir un maximum de flexibilité, et éviter de restreindre quantitativement le niveau de qualité. Les dispositions relatives à la qualité sont essentiellement dictées par des exigences commerciales et mercantiles. Elles ne doivent pas devenir des obstacles au commerce.

#### **Modes de présentation (Sections 2.2.2, 2.3.2, 2.4.2, 2.5.2, 2.6.2, 2.9.2, 3.5) (& Sections 8.1.2, 8.1.3)**

- Tel que susmentionné, l'Australie estime que les normes de produits du Codex doivent reposer sur des critères d'essentialité. Elles ne doivent inclure que les définitions et les critères techniques permettant de garantir la sécurité des denrées alimentaires et des pratiques commerciales équitables. L'Australie considère que les dispositions relatives aux modes de présentation n'ont pas d'impact sur la sécurité des denrées alimentaires et ne devraient donc pas être intégrées dans la norme. En outre, l'Australie est d'avis que la disposition sur l'étiquetage relative au mode de présentation, avec une modification (voir observations à la Section 8.1.2) est suffisante pour ne pas induire le consommateur en erreur.

- En outre, l'Australie est d'avis que l'intégration de la Section 3.5. Autres modes de présentation, permettant toute autre forme de présentation du produit, rend les autres sections sur le même thème redondantes et considère l'insertion de toute autre définition du mode de présentation comme étant inutilement inflexible et accroît la complexité de la norme. L'Australie propose donc la suppression de toutes les sections relatives au mode de présentation.

#### **Uniformité (Sections 2.2.3, 2.4.3, 2.6.3, 2.9.3)**

- De même qu'avec les sections relatives au mode de présentation, l'Australie estime que la normalisation de l'uniformité peut constituer un obstacle technique au commerce et à l'innovation des denrées alimentaires. En conséquence, l'Australie propose la suppression de toutes les sections relatives à l'uniformité.

#### **2.8.2 Définition des défauts et tolérances [maïs doux]**

- L'Australie est d'avis que la présente norme sur les défauts est préférable à la norme proposée. L'Australie considère que les spécifications relatives aux morceaux d'épis mélangés, d'enveloppe et de soie sont plus restrictives que celles de la norme précédente.
- Puisque le poids d'un petit morceau d'épi de maïs peut inclure de nombreux « fils » de soie, l'Australie soutient la proposition de séparer la soie des spathes et des épis. L'Australie considère cependant que la tolérance proposée de 0,1% m/m pour chacun d'eux est encore plus restrictive que dans présente norme.
- L'Australie suggère donc que les dispositions actuelles relatives à ces défauts soient retenues comme suit :

	Mais en grains ou grains entiers ou grains coupés Pour 400g de poids égoutté	Mais façon crème Pour 600g de contenu
Épis de maïs	1 centimètre cube	1 centimètre cube
Morceaux de spathe	7 centimètres carrés	7 centimètres carrés
Soie	180mm	150mm

#### **3.1.3 Autres ingrédients autorisés**

- L'Australie estime que la liste des ingrédients autorisés, telle que proposée dans l'avant-projet de norme est inutilement restrictive et peut constituer un obstacle technique au commerce et à l'innovation de ces produits. L'Australie propose que la Section 3.1.3 soit modifiée pour autoriser les ingrédients déjà inclus dans les normes actuelles pour ces produits.

#### **4. Additifs alimentaires**

- En règle générale, l'Australie estime que les autorisations relatives aux additifs énumérés dans les normes de produits ne devraient pas dupliquer les autorisations figurant dans la Norme générale sur les additifs alimentaires (GSFA). Par conséquent, l'Australie est en faveur de l'intégration d'une déclaration générale faisant référence à la GSFA à la section sur les additifs alimentaires dans les normes développées par le CCPFV.
- La position soulignée ci-dessus étant celle de l'Australie, l'Australie a relevé la décision prise lors de la dernière session du CCPFV d'établir une liste des dispositions individuelles pour les additifs alimentaires soumis à l'approbation du CCFA et insertion dans la GSFA, jusqu'à ce que le CCFA ait résolu la relation entre les Comités du Codex pour les produits et la GSFA.
- L'adoption de cette approche, comme suggéré par le Secrétariat du Codex dans ses observations, permettrait, selon l'Australie, au Comité de tenir compte des dispositions de la GSFA lors de l'étude des dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes individuelles de produits.

#### 4.1 Exhausteurs de goût

- L'Australie convient de la concentration maximale de glutamate monosodique limitée par les BPF. En outre, cet additif figure dans le tableau 3 de la GSFA, il est par conséquent permis au niveau des BPF, sauf avis contraire. L'Australie estime que limiter l'adjonction de glutamate monosodique pour les petits pois, les haricots verts et les haricots beurre en conserve serait inutilement restrictif et préfère la seconde option, à savoir « *Limitée par les BPF pour les légumes en conserve* ».

#### 4.2 Agents raffermissants

- L'Australie convient de la concentration maximale de chlorure de calcium limitée par les BPF. Dans le tableau 3 de la GSFA, le chlorure de calcium et le gluconate de calcium sont autorisés par les BPF. L'Australie estime que limiter l'adjonction de chlorure de calcium et de gluconate de calcium pour les pois secs trempés en conserve serait inutilement restrictif et propose la suppression de cette restriction.

#### 4.5 Régulateurs d'acidité

- Le JEFCA a attribué un groupe de DJA « Non spécifié » au glucono-delta-lactone, au gluconate de calcium, de magnésium, de potassium et de sodium. Compte tenu de l'évaluation du JECFA et de l'autorisation de la GSFA, l'Australie propose que la concentration maximale soit « Limitée par les BPF » pour le glucono-delta-lactone.
- Le JECFA a également attribué un groupe de DJA « Non spécifié » à l'acide malique et à ses sels de sodium, de potassium et de calcium. Ces deux additifs sont énumérés dans le tableau 3 de la GSFA. Compte tenu de l'évaluation du JECFA et de l'autorisation de la GSFA, l'Australie estime que limiter l'adjonction d'acide malique aux asperges et aux petits épis de maïs en conserve serait inutilement restrictif et propose la suppression de cette restriction.

#### 7.2 Poids égoutté minimal

##### 7.1.4.4 Maïs doux

- Au cours de la production, les poids égouttés peuvent être inférieurs à 66% en raison de variations naturelles. L'Australie est donc en faveur d'un poids égoutté minimal de 61% pour le maïs doux.

### 8. Étiquetage

#### 8.1.2

- Tel qu'énoncé dans nos commentaires relatifs aux modes de présentation, l'Australie propose de modifier le texte de cette section de l'avant-projet de norme comme suit :

« Le mode de présentation, et le calibre, si les légumes sont calibrés (ou les calibres en cas de mélange de calibres) doivent faire partie de la dénomination du produit ou à proximité immédiate de celle-ci ».

#### 8.1.3

- Si le Comité convient de supprimer les sections définissant les modes de présentation, l'Australie propose de modifier le texte de cette section de l'avant-projet de norme comme suit :

« Pour les asperges, la couleur doit figurer dans la dénomination ou à proximité immédiate de celle-ci. Dans le cas des asperges blanches, la mention « non pelée » doit être indiquée si tel est le cas ».

**BRÉSIL****AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE  
(CX/PFV 06/23/8)**

Parag.1 à 20 – Le Brésil n'émet aucune observation.

**OBSERVATIONS SUR L'ANNEXE I**

Sections 1 à 2.2.1 – Le Brésil n'émet aucune observation.

Section 2.2.2 – Modes de présentation (1) Entières (a) et (b) – Le Brésil souhaiterait savoir quelles sont les raisons techniques des exemples énumérés puisque ce ne sont pas des cultivars tropicaux. En outre, le Brésil possède un exemple de cultivar mieux adapté aux conditions tropicales (cultivar Esplanada) qui devrait être énuméré dans la liste des exemples si celle-ci est conservée dans la norme.

Sections 2.2.2 (2) à (11) à la Section 2.6.3 – Le Brésil n'émet aucune observation.

Section 2.6.3 – Défauts et tolérances – Correct jusqu'à 2.6.4 bien que la Section 2.6.3 précédente fasse référence à l'uniformité.

En outre, le tableau devrait être clarifié ou reproduire la même terminologie que dans le reste du document – principalement au regard du format établi aux Sections 2.2.4 ou 2.4.4 précédentes. Le Brésil suggère le format suivant :

2.6.4 Défauts et tolérances

Défauts	Définition	Pourcentage du poids par rapport au poids égoutté (Le Brésil n'émet aucune observation)
(1) Texture défectueuse	texture dure ou fibreuse et/ou excessivement molle qui nuit gravement à la comestibilité du produit.	Le Brésil n'émet aucune observation
(2) Impuretés minérales	telles que sable, terre ou substances provenant de la terre	Le Brésil n'émet aucune observation
(3) Unités endommagées	unités présentant des défauts de coloration, des cicatrices et des écorchures, des abrasions et d'autres imperfections du même ordre qui nuisent gravement à l'apparence du produit	Le Brésil n'émet aucune observation
(4) Dommages mécaniques	unités brisées ou fendues, fragments ou morceaux détachés qui nuisent gravement à l'apparence du produit	Le Brésil n'émet aucune observation
(5) Couleur anormale	couleur qui s'écarte sensiblement de la couleur typique du produit	Le Brésil n'émet aucune observation
(6) Défauts physiologiques	pour les « cœurs de palmiers » et les « cœurs de palmiers en rondelles », unités portant des méristèmes apicaux du stipe du palmier	Le Brésil n'émet aucune observation

Le total des défauts de (1) à (6) ne devra pas être supérieur à [à définir] [du poids du produit égoutté] pour les cœurs de palmiers, les pousses de palmiers ou pousses de palmiers de culture, les stipes de palmiers et les pointes de palmiers.

Le total pour les autres présentations ne devrait pas être supérieur à [à définir] [du poids du produit égoutté].

Section 2.7 à Section 9 – Le Brésil n'émet aucune observation.

## **OBSERVATIONS SUR L'ANNEXE II**

- Suggestion du Secrétariat du Codex à la Section 2.1 – Définition du produit – Le Brésil est d'accord avec la suggestion du Secrétariat du Codex.
- Suggestion du Secrétariat du Codex à la Section 3.4 – Acceptation des lots – Le Brésil est d'accord avec la suggestion du Secrétariat du Codex.
- Suggestion du Secrétariat du Codex à la Section 3.5 – Autres modes de présentation – Le Brésil est d'accord avec la suggestion du Secrétariat du Codex.
- Suggestion du Secrétariat du Codex à la Section 4 – Additifs alimentaires/Considérations générales – Le Brésil est d'accord avec la suggestion du Secrétariat du Codex.
- Suggestion du Secrétariat du Codex à la Section 6 – Hygiène – Le Brésil n'émet aucune observation.
- Suggestion du Secrétariat du Codex à la Section 7.1.1 – Remplissage minimal – Le Brésil n'émet aucune observation.
- Suggestion du Secrétariat du Codex à la Section 7.2 – Acceptation des lots – Le Brésil n'émet aucune observation.
- Suggestion du Secrétariat du Codex à la Section 9 – Méthodes d'analyse et d'échantillonnage – Le Brésil n'émet aucune observation.

## **COSTA RICA**

À l'heure actuelle, l'opposition des professionnels du Costa Rica [aux cœurs de palmiers dans la norme] est justifiée principalement par les points suivants :

1. Il n'existe aucune raison scientifique pour différencier les palmiers sauvages des palmiers de culture, tel que rédigé à l'alinéa 2.6.1.
2. Les alinéas 2.6.1 et 2.6.2 regorgent d'erreurs biologiques qui seront développées dans des documents ultérieurs.
3. La rédaction de la présente norme représenterait un préjudice réel et non justifié pour les producteurs de palmiers de culture (qui représentent environ 90% du marché international de l'emploi) et des propriétaires de marques de cœurs de palmiers de culture dans le monde.
4. La rédaction de la présente norme ne tient pas compte des dommages environnementaux causés par les palmiers sauvages et dénoncés par tous les spécialistes, y compris dans les pays producteurs.
5. Le texte proposé émane d'un lobby franco-guyanais, qui a pour unique but de nuire au secteur agricole dans le monde entier. Nous pensons qu'il n'est pas du ressort de la Commission du Codex Alimentarius d'interférer dans de telles situations.

## **ÉQUATEUR**

Nous avons reçu l'avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve avec beaucoup de retard, en particulier la section visant les cœurs de palmiers. Nous jugeons que cette section affecte directement les intérêts des exportateurs équatoriens de cœurs de palmiers de culture. Pour cette raison, nous nous opposons vivement à la proposition faisant référence aux cœurs de palmiers aux alinéas 2.6.1 à 2.6.3.

En outre, nous souhaiterions faire remarquer que l'Équateur est l'un des exportateurs les plus importants de cœurs de palmiers, représentant 55% du marché mondial. C'est pourquoi, notre position, en tant que pays, doit être prise en compte dans la définition des normes du Codex Alimentarius pour ce produit (pour plus d'observations sur ce point, consulter le document de séance CRD6 – disponible uniquement en espagnol).

## **FRANCE**

### 2. DESCRIPTION

#### **2.2. Carottes :**

**2.2.4.** La connotation « saine » doit être maintenue telle qu'elle apparaît dans de nombreuses normes du Codex.

- Le total des défauts à 35% m/m est trop élevé pour les défauts 1 à 6 pour les carottes entières, les jeunes carottes entières, les moitiés, les quartiers, la julienne et les bâtonnets de carottes. Le total des défauts à 25% m/m est également trop élevé pour les défauts 1, 2 et 5 visant les carottes en rondelles, dés, julienne et doubles dés.

**2.3.2. Haricots verts :** La longueur pour le mode de présentation « coupés » devrait être entre 20 et 50 mm pour éviter un chevauchement avec le mode « petites coupes ».

#### **2.4. Asperges**

**2.4.2.1.** (1) La longueur minimale de 7 cm pour l'asperge entière est adéquate et conforme au Code d'usages européen mis en application par l'Organisation européenne des industries transformatrices de fruits et légumes (OEITFL).

**2.4.2.2.** (1) Concernant les asperges blanches, les pointes peuvent être vertes, cependant elles seront rarement violettes ;

(2) Asperges blanches à pointes violettes ou vertes : la longueur de l'asperge pouvant être colorée à 50% est un taux correct.

(3) Asperges vertes : un tel défaut de couleur est extrêmement rare pour ce type d'asperges ; il ne doit pas y avoir de partie colorée ou seulement sur un très petite longueur.

**2.4.4.** Défauts et tolérances :

(4) D'une nature très différente, les défauts relatifs aux « asperges creuses » et aux « asperges fibreuses » doivent être clairement différenciés, les premières présentant des conséquences plus graves. Une limite de 5% pourra être retenue pour les asperges creuses et 15% pour les asperges fibreuses.

(6) Asperges endommagées : ce défaut doit être limité à 5% car il nuit sérieusement à l'entité du produit.

#### **2.5. Petits pois :**

2.2.3. Défauts et tolérances :

(1) Pois tâchés : la limite de 5% m/m doit être maintenue.

(2) Fragments de pois : ce défaut est plus fréquent parmi les pois de gros calibre. Une limite de 10% m/m est donc acceptable pour les pois moyens et les pois non calibrés. La limite doit néanmoins être fixée à 5% pour les autres calibres.

Le cumul des défauts ne doit pas dépasser 10% m/m.

## **2.6. Palmiers :**

**2.6.2.** Le calibrage n'est pas une pratique commerciale établie. Le tableau relatif à la désignation du calibre peut donc être supprimé.

**2.6.3.** Uniformité : une longueur de  $\pm 10$ mm est acceptable mais un diamètre de  $\pm 5$  mm est plus qu'adapté.

## **2.8 Maïs doux : 2.8.2**

Le premier paragraphe, qui soulève certaines questions quant à la difficulté de calculer un tel critère, pourrait être remplacé par « raisonnablement tendre » dans la définition à la Section 2.8.1.

(1) La distinction entre la soie et les autres matières étrangères est pertinente : 0,1% est approprié pour la soie de même que 0,1% pour les autres matières étrangères.

(4) Grains éclatés ou peaux vides : la tolérance de 5% doit être maintenue.

## **MALAISIE**

## **2. DESCRIPTION**

### **2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

La Malaisie est d'avis que les termes « *haricots secs* » et « *trempage* » doivent être insérés dans la phrase car certains pays ne produisent pas de haricots mais les importent pour ensuite les transformer en légumes en conserve.

Comme tel, il conviendra de lire les phrases suivantes comme suit :

**« La désignation « conserve de légumes » désigne le produit :**

*(1) préparé à partir de légumes frais (à l'exception des pois secs trempés), ou surgelés, ou de haricots secs et légumes sains, tels que définis à la section 2.2, et présentant ... Ils sont soumis à des opérations telles que le lavage, l'épluchage, le calibrage, la coupe, le trempage, etc. en fonction du type de produit ».*

### **2.2.4 Défauts et tolérances**

**Carottes entières et jeunes carottes entières, moitiés, quartiers, julienne et bâtonnets de carottes.**

La Malaisie souhaiterait remplacer « 35% » de total des défauts dans le paragraphe 1 par « 15% » car nous sommes d'avis que la tolérance suggérée est trop élevée. La Malaisie propose également de supprimer les crochets autour de « 15% ». Il conviendra de lire la phrase comme suit :

**« Le total des défauts de (1) à (6) ne doit pas dépasser 15% du poids égoutté ».**

Afin de rester cohérent avec qui a précédé, la Malaisie propose de remplacer le pourcentage « 20% » par « 15% » dans la colonne « Tolérances en pourcentage du poids égoutté » car nous sommes d'avis que le niveau suggéré est trop élevé et ne doit pas dépasser le niveau du total des défauts cumulés, soit 15%.

Il conviendra de lire le paragraphe comme suit :

Défauts	Définition	Tolérances en pourcentage du poids égoutté
(1) Carottes tachées	zones tachées ou décolorées de diamètre supérieur à 5 mm	20 15
(2) Dommages mécaniques	carottes écrasées, ou éraillées au cours de la mise en boîte	10
(3) Malformations	déformations ou crevasses provenant de la croissance	20 15
(4) Parties non pelées	30% de la surface ou plus est non pelée	20 15
(5) Carottes fibreuses	carottes dures ou ligneuses en raison de la fibrosité	10
(6) Collet noir ou vert foncé	anneau au niveau du collet de 1 mm d'épaisseur sur plus de la moitié de sa circonférence	20 15
(7) Matières végétales étrangères	substance végétale provenant de la carotte ou toute autre matière végétale [inoffensive]	1 morceau par 1000 g du contenu total du récipient

### 2.3 HARICOTS VERTS OU BEURRE

#### 2.3.2 Modes de présentation

La Malaisie propose de supprimer les termes [*de 20mm minimum*] [*de 50mm maximum et de 10 mm minimum*] au paragraphe 2. La Malaisie propose également de supprimer les crochets entre [*filets sensiblement uniformes de 20 mm*] et d'adopter le texte.

Il conviendra de lire la phrase comme suit :

« (2) *Coupés : filets coupés transversalement par rapport à l'axe longitudinal ; filets sensiblement uniformes de 20 mm* ».

La Malaisie propose de supprimer les lignes suivantes dans le tableau comme suit :

Exigences en matière de calibrage pour les haricots (haricots verts ou haricots beurre)

Catégories	Critère de calibrage (mm)	Pourcentage maximum (m/m de haricots hors calibre)
(1) Extra fins	6,5	[10%] [8%]
(2) Très fins	8,0	[10%] [8%]
(3) Fin	9,0	[10%] [8%]
(4) Mi-fins	10,5	[10%] [8%]
(5) Moyens	Hors calibre	
(6) Non criblés	Non criblés (*)	Répartition naturelle de la taille des haricots (*)

#### 2.3.4 Défauts et tolérances

La Malaisie propose de supprimer les lignes suivantes dans le tableau comme suit :



## Proposition 1

CATÉGORIE	Filets filandreux	Filets non éboutés	Filets défectueux	Morceaux de haricots	Débris végétaux	Cumul des défauts
(1) Haricots verts extra fins	2	3	3	3	1	{8} [4]
(2) Haricots verts très fins	3	3	3	3	3	{10} [6]
(3) Haricots verts fins	3	3	3	3	3	{10} [8]
(4) Haricots beurre fins	3	3	3	3	3	{10} [8]
(5) Haricots verts mi-fins	3	3	4	4	4	{15} [10]
(6) Haricots beurre mi-fins	3	3	4	4	4	{15} [10]
(7) Haricots verts	3	3	5	5	5	20
(8) Haricots beurre	3	3	5	5	5	20

## 2.4 ASPERGES

### 2.4.2 Modes de présentation

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

La Malaisie propose de supprimer les termes « *[Turions longs]* » et de les remplacer par les termes « *Asperges ou asperges entières ou turions entiers* ».

Il conviendra de lire le paragraphe comme suit :

« (1) *Asperges ou asperges entières ou turions entiers : pointe et portion attenante du turion mesurant au maximum 18 cm et au minimum 12 cm de longueur* ».

(1) La Malaisie propose de supprimer le terme « *[turions]* ». La Malaisie propose également de supprimer les crochets autour de « *[asperges courtes]* » et « *[turions courts entiers]* ».

Il conviendra de lire le paragraphe (2) comme suit :

« (2) *Asperges courtes ou turions courts entiers : pointe et partie attenante du turion mesurant aux maximum 12 cm et au minimum 7 cm de longueur* ».

#### 2.4.2.2 La présentation des asperges en fonction de la couleur est effectuée comme suit :

(2) La Malaisie estime que le terme « *[50%]* » doit être supprimé dans ce paragraphe et que les crochets entre « *[20%]* » doivent l'être également. Il conviendra de lire la phrase comme suit :

« (2) *Les asperges blanches à pointes violettes ou vertes : les asperges blanches, crème ou blanc jaunâtre peuvent avoir des pointes violettes, vertes, vert clair ou vert jaunâtre, de même que la région adjacente, mais pas plus de 25% de ces unités peuvent présenter ces couleurs sur plus de 20% de leur longueur* ».

#### 2.4.4 Défauts et tolérances

La Malaisie propose de supprimer les lignes suivantes du tableau comme suit :

Défauts et tolérances	Définition	Maximum
(4) Asperges creuses	unités creuses au point de nuire gravement à l'aspect du produit) et asperges présentant des parties dures ou fibreuses	[10% ou 5% en nombre] pour le défaut (4) <del>ou [15% en nombre pour les asperges creuses et 10% pour les asperges fibreuses]</del>
(6) Asperges endommagées	par un défaut de coloration, une lésion mécanique, une maladie, ou endommagées par tout autre moyen au point de nuire gravement à l'aspect ou à la comestibilité du produit	<del>[10%]</del> [15%] en nombre

## 2.5 PETITS POIS

### 2.5.2 Défauts et tolérances

La Malaisie propose de supprimer les lignes suivantes dans le tableau comme suit :

Défauts	Définition	Limites maximales (par rapport au poids égoutté)
(1) Pois tachés	pois légèrement tachés ou piqués	<del>[5% m/m]</del> [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	<del>[10% m/m]</del> [5% m/m]
(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
Cumul des défauts (1), (2), (3), (4) et (5)		<del>[12% m/m]</del> [10% m/m]

## 2.6 PALMIERS

### 2.6.1 Définition du produit

La Malaisie propose l'inclusion d'autres espèces de palmiers de culture, c'est-à-dire, le **cocotier** (*Cocos nucifera* L.) et le **palmier à huile** (*Elaeis guineensis* Jacq) au paragraphe 2.6.1 après *Bactris gasipaes*, étant donné que ces espèces conviennent à la consommation humaine.

### 2.6.2 Modes de présentation

La Malaisie propose de supprimer les termes « *[à la partie médiane]* » dans la phrase. Nous proposons également de retirer les crochets entre « *[pour la partie la plus épaisse]* » et d'adopter le texte. Il conviendra de lire la phrase comme suit :

« *Le diamètre est mesuré à partir de [la partie la plus épaisse] de l'unité, perpendiculairement à l'axe longitudinal* ».

## 2.7 POIS SECS TREMPÉS

### 2.7.1 Définition du produit

La Malaisie propose l'inclusion d'autres espèces de pois secs, c'est-à-dire, « *Phaseolus vulgaris* L., *Phaseolus coccineus* L., *Phaseolus multiflorus* LMK » après les termes « *Pisum sativum* L. ».

### 2.7.2 Défauts et tolérances

La Malaisie propose un total de défaut de **15%** pour les défauts (1), (2), (3) et (4). Par conséquent, les crochets entre « *[15%]* » doivent être supprimés et le texte adopté. Il conviendra de lire le paragraphe comme suit :

« *Le total des défauts (1), (2), (3) et (4) ne doit pas dépasser 15% en poids* ».

## 2.9 PETITS ÉPIS DE MAÏS OU JEUNES ÉPIS DE MAÏS

### 2.9.4.2 Petits épis coupés

Paragraphe (5)

La Malaisie propose de retirer les crochets et d'adopter le texte « *[15%]* » du TOTAL DES DÉFAUTS sauf (4) ».

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 COMPOSITION

#### 3.1.3 Autres ingrédients autorisés

La Malaisie propose de :

- i) retirer les crochets entre *[huile]* au paragraphe 4 et d'adopter le texte.
- ii) inclure « *huile ou matières grasses comestibles, amidons naturels ou modifiés et fromage* » comme ingrédients facultatifs puisque ceux-ci sont utilisés actuellement.

## 6. HYGIÈNE

### Paragraphe 6.3 – 6.5

La Malaisie est d'avis que les crochets doivent être retirés et les textes adoptés.

#### Paragraphe 6.5

La Malaisie a noté une erreur de frappe dans la phrase. Les termes « *Clostridium Botulinum* » doivent être en italiques. Il conviendra de lire la phrase comme suit :

« *6.5 Les légumes en conserve doivent avoir subi un traitement thermique pour détruire toutes les spores de Clostridium botulinum* ».

## **ÉTATS-UNIS**

Les États-Unis d'Amérique soutiennent les efforts et les actions du Comité du Codex pour les fruits et légumes traités (CCPFV) pour développer des normes visant à faciliter le commerce international. Les États-Unis souhaitent rappeler au CCPFV que les normes en question ne doivent favoriser ni pays en particulier ni pratiques nationales ou régionales mais qu'elles doivent refléter les pratiques commerciales internationales. À cet égard, le CCPFV doit toujours être guidé par les Statuts de la Commission du Codex Alimentarius et porter une attention particulière à l'Article I (a) « *protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire* ».

Un des objectifs de la convocation du CCPFV portait sur la révision et la simplification des présentes normes pour les fruits et légumes traités. Une comparaison entre les normes du Codex existantes et celles en cours de révision par le CCPFV indique que le corollaire est plus compliqué, à savoir qu'il est contraire au mandat attribué et à son intention originale. Le fait que les experts en normalisation participant au processus de normalisation du CCPFV n'ont pas pu faire progresser le développement des normes du Codex proposées pour les confitures, gelées et marmelades et pour certains légumes en conserve témoigne clairement de la difficulté et de la complexité des normes.

Les États-Unis d'Amérique sont préoccupés par le fait qu'au cours des six dernières années, plusieurs sessions du groupe de travail (électroniques aussi bien que physiques), et au moins trois sessions du CCPFV, n'ont pas pu faire progresser l'avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve au-delà de l'étape 2. Visiblement, il a été plus difficile d'harmoniser les sept normes individuelles sur les légumes en conserve que l'on ne pensait.

Les normes du Codex doivent être faciles d'utilisation et refléter les pratiques industrielles et commerciales, ce qui n'est pas le cas de la présente norme combinée sous son format actuel. Combiner les sept normes en une seule semble être un exercice académique, générant un document à l'intention des législateurs et non des industriels. Il est important de souligner que les transformateurs de fruits et légumes ainsi que leurs organismes de réglementation conservent les critères individuels de chaque produit dans un document permanent/chronologique, identique à celui qui existe pour chaque norme de produit individuelle, ce qui n'est pas le cas de l'avant-projet de norme Codex proposé. À titre d'exemple, la définition du produit concernant les carottes (Section 2.2.1) se termine à la page 5, alors que les critères de qualité (Section 3.2) figurent à la page 14, soit neuf pages plus loin.

Les États-Unis recommandent au CCPFV d'interrompre l'harmonisation des sept normes pour les légumes en conserve et de retourner au format des normes individuelles en utilisant le texte révisé là où nécessaire. Après la révision individuelle de chaque norme, les normes individuelles devraient être compilées sous une certaine forme/ordre puis intitulées « Normes du Codex pour certains légumes en conserve ».

Les États-Unis encouragent le CCPFV à agir d'après les recommandations susmentionnées. En outre, les États-Unis soumettent les observations spécifiques et pertinentes suivantes au texte révisé afin de les utiliser dans chaque norme individuelle comme il convient.

### **Section 2. Description.**

La **Section 2.1(1)** fait référence aux légumes en conserve visés dans l'avant-projet de norme comme étant ceux « définis à la Section 2.2 ». Pourtant, la Section 2.2 ne vise que les carottes. Les États-Unis suggèrent que la phrase « définis à la Section 2.2 » soit révisée comme suit : « définis aux Sections 2.2 à 2.9 ».

La **Section 2.5.2(3)** (Défauts et tolérances) aborde les limites maximales pour les fragments de pois en conserve. Les États-Unis remarquent qu'une limite maximale de fragments de pois de 10% pour les petits pois en conserve est une pratique industrielle courante, qui est conforme aux normes américaines pour les petits pois. À cet égard, les États-Unis soutiennent la limite maximale de 10% de fragments de pois pour les petits pois en conserve.

**Section 2.5.2** La dernière disposition figurant en bas du tableau (Défauts et tolérances) aborde la limite maximale du cumul des défauts trouvés dans les alinéas (1), (2), (3), (4) et (5). Les États-Unis mentionnent que les normes américaines autorisent un maximum de 12% de défauts cumulés dans les petits pois en conserve. Par conséquent, les États-Unis sont d'accord avec la limite maximale de 12% de défauts cumulés pour les petits poids en conserve.

### **Section 3. Facteurs essentiels de composition et de qualité**

La **Section 3.1.3(4)** autorise l'adjonction d'huile dans les carottes, les haricots verts ou les haricots beurre, les asperges, les petits pois, les cœurs de palmiers, les pois sec trempés, le maïs doux, les petits épis de maïs ou les jeunes épis de maïs en conserve. Les États-Unis font remarquer que leurs normes et leurs pratiques industrielles autorisent l'adjonction d'huile uniquement dans les petits pois, les artichauts et les piments en conserve. Les États-Unis proposent une révision minutieuse de cette disposition afin d'assurer que l'adjonction d'huile ne soit autorisée que là où elle est nécessaire. En outre, les normes américaines exigent que l'adjonction d'huile soit indiquée avec l'appellation du produit. Il n'est pas établi si la Section 8.1.7 vise l'adjonction d'huile.

#### **Section 3.1.3. Autres ingrédients autorisés**

La **Section 3.1.3 (5)** autorise l'adjonction d'amidon natif pour le maïs façon crème. Les États-Unis acceptent l'utilisation de l'amidon (ou de l'amide modifié) dans le maïs façon crème.

La **Section 3.1.3(6)** autorise l'adjonction de pâte de tomate dans les légumes en conserve. L'objectif de proposer la pâte de tomate comme ingrédient facultatif n'est pourtant pas clair. Si la pâte de tomate s'avère indispensable dans certains légumes, les États-Unis proposent que cette disposition le stipule clairement.

*« Les exhausteurs de goût, les amidons modifiés, les colorants, les agents de rétention de la couleur et les régulateurs d'acidité utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (GSFA) pour la catégorie d'aliments 04.2.2.4 (Légumes en conserve, embouteillés (pasteurisés) ou en sac autoclavable (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, et aloès ordinaire), et algues), ou énumérés dans le tableau 3 de la GSFA, peuvent être utilisés à des fins alimentaires conformément à la présente norme ».*

### **Section 4. Additifs alimentaires**

Les tableaux figurant à la Section 4 (Additifs alimentaires) énumèrent des exhausteurs de goût, des agents raffermissants, des colorants, des agents de rétention de la couleur et des régulateurs d'acidité. Les États-Unis proposent de remplacer les tableaux figurant à la Section 4 par la déclaration générale suivante :

### **Section 7. Poids et mesures**

La **Section 7.1.4.4** stipule que le poids égoutté minimal avec le liquide de couverture pour le maïs doux est de 66% (61% entre parenthèses). Les États-Unis notent que 61% est un poids largement accepté dans l'industrie et que cette disposition figure dans leurs normes nationales. Les États-Unis sont donc en faveur de la disposition d'un poids égoutté minimal de 61% pour le maïs doux avec liquide de couverture.

**Section 8. Étiquetage**

La **Section 8.1.7** stipule que « Si un ingrédient ajouté altère la saveur caractéristique du produit, le nom dudit ingrédient doit être apposé à la dénomination commerciale du produit ou être placé à proximité immédiate de celle-ci ». Les États-Unis estiment que cet alinéa n'est pas clair (par exemple, cette disposition inclut-elle les huiles ajoutées ?). Les États-Unis proposent la révision de la Section 8.1.7 afin que la déclaration de toutes les épices, condiments ou garnitures caractéristiques accompagnent le nom du produit.