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. 3
Octobre 2006

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt-troisième session

F

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

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CODEX POUR LES MILIEUX DE COUVERTURE DES LÉGUMES EN CONSERVE (À L'ÉTAPE 3)

Observations du Brésil et de Cuba

BRÉSIL

Par. 1 à 8 – Le Brésil n'émet aucune observation.

OBSERVATIONS SUR L'ANNEXE I

Section 2.2 & Section 2.3 – Le Brésil propose que ces sections deviennent deux alinéas à la Section 2.1, modifiant la numérotation à 2.1.1 et 2.1.2 étant donné que la Section 2.1 vise les milieux de couverture pouvant être utilisés et que les Sections 2.2 et 2.3 représentent les deux types possibles de milieux de couverture.

Section 2.4 – Le Brésil suggère que cette section devienne la Section 2.2 puisqu'il y est fait mention d'un conditionnement sous vide sans milieux de couverture.

Sections 2.5 & 2.6 – Le Brésil propose que ces sections deviennent Section 2.3 et 2.4 en raison des modifications précédentes.

Le nouveau texte de la Section 2.5 pourra être : [2.3] Le nom du produit devra indiquer les milieux de couverture, tels que définis aux Sections [2.1.1] et [2.2].

Le nouveaux texte de la Section 2.6 pourra être : [2.4] Si un ingrédient ou condiment, tels que définis à la Section [2.1.2], altèrent 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.

OBSERVATIONS SUR L'ANNEXE II

Suggestion du Secrétariat du CODEX à la Section 2.3 – Édulcorants – Le Brésil est d'accord avec la suggestion du Secrétariat du CODEX.

CUBA

Les suggestions proposées par le Secrétariat du Codex au document **CX/PFV 06/23/8 – Add.1** sont très précises et apportent de nombreux éclaircissements.

Concernant l'énoncé proposé relatif à la terminologie à utiliser pour les édulcorants (additifs alimentaires) et les sucres (substance qui confère un goût sucré), nous approuvons le texte présenté à l'annexe II.

Cependant, concernant l'Avant-projet de directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve, nous proposons les changements suivants :

1. CHAMP D'APPLICATION

Identique à celui du document distribué (CX/PFV 06/23/8 – Add.1).

2. DÉFINITIONS

2.1 Légumes en conserve conditionnés avec un milieu de couverture – Désigne le produit auquel on ajoute l'un des milieux de couverture prévus à la section 3.

2.2 Légumes en conserve conditionnés sous vide – Désigne le produit lorsqu'il est conditionné sans liquide de couverture, ou dans un liquide n'excédant pas 20% du poids net du produit, et que le récipient est fermé dans des conditions créant à l'intérieur de celui ci une pression interne minimale, mesurée à 20°C :

(a) [500 millibars] pour les récipients d'une capacité inférieure ou égale à 2 550 ml.

(b) [300 millibars] pour les récipients d'une capacité supérieure à 2 550 ml.

3. COMPOSITION DES MILIEUX DE COUVERTURE

3.1 Ingrédient de base

- Eau

3.2 Ingrédients optionnels

- Sel
- Sucres[1], miel[2] et/ou autres denrées alimentaires conférant (à l'aliment) une saveur sucrée comme les sirops.
- Vinaigre
- Huile
- Jus et nectars[3] de fruits ou de légumes, naturels ou concentrés
- Pulpe ou purée de fruits ou de légumes
- Purée de tomate[4]
- Épices ou leurs essences
- Plantes aromatiques
- Condiments

3.3 Les ingrédients optionnels autorisés dans la section 3.2 ne devraient altérer en aucun cas la saveur caractéristique du produit.

---

[1] Tels que définis dans la norme Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999).
[2] Tel que défini dans la norme Codex pour le miel (CODEX STAN 12-1981).
[3] Tels que définis dans la norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits (CODEX STAN 247-2005).
[4] Telle que définie dans la norme Codex pour les concentrés de tomate traités (CODEX STAN 57-1981).

4. ÉTIQUETAGE

4.1 Les ingrédients utilisés dans la préparation des milieux de couverture des légumes en conserve seront repris dans la liste des ingrédients telle qu'établie dans la norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

4.2 Si un ingrédient ajouté altère la saveur caractéristique du produit, tel qu'établi dans la section 2.3, le nom dudit ingrédient doit être apposé à la dénomination commerciale du produit ou être placé à proximité immédiate de celle-ci.