

# 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(b) de l'ordre du jour

CX/PFV 06/23/9 – Add. 1  
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

### AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES

(A L'ÉTAPE 3)

Observations de l'Australie, du Brésil, de Cuba, de la Suisse et des États-Unis d'Amérique

# F

#### 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.

- Tel que susmentionné, L'Australie estime que les normes de produits du Codex doivent fournir des définitions essentielles et un maximum de flexibilité. Elles doivent être fondées sur des critères d'essentialité et ne doivent pas devenir des obstacles au commerce. L'Australie estime que les définitions incluses dans l'avant-projet de norme peuvent limiter l'innovation et devenir des obstacles au commerce.
- L'Australie produit un certain nombre de confitures, gelées et marmelades qui ne sont pas à base de fruits, par exemple la marmelade de piment et d'oignons, ce qui n'est pas autorisé par la présente norme.

- La révision de la norme pour les confitures a été élaborée en vue de la simplifier et de la faire accepter plus facilement par les gouvernements (Alinorm 99/27, paras. 6-9). L'Australie estime que l'introduction d'une liste spécifique de légumes dans la définition du fruit proposée complique considérablement la norme et la rend inutilement inflexible.
- En outre, alors que l'Australie reconnaît que la norme a généralement visé les produits connus pour être des composants du petit déjeuner destinés à être consommés avec du pain ou du pain grillé et souvent dérivés d'agrumes, il faut noter que cela n'est indiqué nulle part dans la norme et l'Australie estime donc que cela ne doit pas être supposé. Par conséquent, la norme ne doit pas tenter de définir une utilisation acceptable pour ces produits. De plus, la définition de ce qui constitue un produit destiné au « petit-déjeuner » n'a pas été élaborée et peut varier largement d'un pays à l'autre.
- L'Australie demande donc au Comité d'étudier la modification de l'avant-projet de norme afin de permettre toute innovation actuelle ou future relative à ces produits en adoptant des définitions qui couvrent une grande variété de fruits et légumes pouvant être utilisés dans la préparation de confitures, gelées et marmelades (voir commentaires à la Section 2.2).

## **2.1 Définitions des produits**

### **Produits « extra » / « à forte teneur en fruits »**

- L'Australie pense que les définitions pour les produits « extra » et « à forte teneur en fruits » sont inutilement inflexibles. Le terme « extra » porte particulièrement à confusion et induit les consommateurs en erreur. L'Australie juge que ces définitions ne sont pas nécessaires et ne doivent pas être incluses dans une norme internationale.

## **2.2 Autres définitions**

### **Fruit**

- Tel que susmentionné, l'Australie est d'avis que la définition du fruit proposée peut empêcher l'innovation de ces produits car elle restreint explicitement la liste des produits. L'Australie est en faveur d'une définition permettant l'innovation de ces produits et tenant compte d'une large variété de fruits et légumes pouvant être utilisés dans la préparation de confitures, gelées et marmelades.
- En outre, l'Australie pense que les dispositions sur la qualité figurant dans la définition du fruit proposée ne sont pas à la bonne section et devraient être déplacées à la Section 3.1.1. Ingrédients de base.

## **2.3 Modes de présentation**

- Tel qu'énoncé par le Secrétariat du Codex dans ses observations, l'Australie estime que cette section n'est pas nécessaire puisque aucun mode de présentation n'est défini dans la norme. En outre, l'Australie est d'avis que les dispositions relatives aux modes de présentations n'ont pas d'impact sur la sécurité des denrées alimentaires et ne doivent donc pas être incluses dans la norme. Par conséquent, l'Australie suggère la suppression de cette section de l'avant-projet.

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

### **3.1.1 Ingrédients de base**

- Tel qu'énoncé précédemment, l'Australie estime que les dispositions relatives à la qualité figurant dans la définition du fruit dans l'avant-projet de norme doivent être déplacées à la Section 3.1.1. Ingrédients de base. En outre, l'Australie est d'avis qu'en plus des fruits frais, les fruits traités ou

conservés devraient être autorisés comme matières premières, comme c'est déjà le cas dans la présente norme pour les confitures et gelées (Codex Stan 79-1981). L'Australie est donc en faveur du texte entre crochets de la disposition (a) dans cette section de la norme, avec les modifications suivantes :

*« Fruit tel que défini à la Section 2.2 qui est ~~frais, surgelé~~, substantiellement sain, en bon état et propre, d'un degré de maturité approprié, exempt de toute détérioration, et dont aucun des 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 (pépins) et pouvant avoir été pelé. **Le fruit peut être frais, surgelé, en conserve, concentré ou autrement traité ou conservé.** »*

### 3.1.2 Teneur en fruits

#### (a) Confiture et gelée

Certaines confitures australiennes au gingembre (étiquetées comme « marmelade de gingembre ») sont préparées avec une teneur en gingembre de 11%. L'Australie est donc en faveur d'une teneur en fruits minimale de 11%.

#### (c) Marmelade

- Le nouveau Code de normes alimentaires pour l'Australie et la Nouvelle-Zélande ne fixe pas de niveau minimal pour la teneur en fruits et en endocarpe dans les marmelades et l'Australie considère que les dispositions relatives à la qualité ne devraient être incluses que comme soutien au commerce équitable et doivent permettre la variabilité et l'innovation au niveau mondial. L'Australie estime que les niveaux minimaux de teneur en fruits et d'endocarpe proposés s'appliquent davantage aux marmelades traditionnelles et ne permettent pas le développement de marmelades innovantes, qui sont de plus en plus disponibles. Par exemple, les fabricants australiens produisent une marmelade de lime qui ne respecterait pas les niveaux proposés, de par la nature du fruit lui-même. L'Australie juge que les niveaux à l'étude sont trop restrictifs et peuvent empêcher l'innovation de ces produits et souhaite en discuter plus longuement lors de la réunion.

### 3.3.1 Spécifications générales

- L'Australie estime que la disposition figurant entre crochet au paragraphe (a) peut être supprimée compte tenu de l'insertion des modifications proposées au paragraphe (a) à la Section 3.1.1. Ingrédients de base (voir commentaires à la Section 3.1.1).

## 4. Additifs alimentaires

- En règle générale, l'Australie estime que les autorisations relatives aux additifs énumérées dans les normes de produits ne devraient pas dupliquer les autorisations figurant dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (GSFA). L'Australie est donc en faveur de l'insertion d'une déclaration générale faisant référence à la GSFA à la section relative aux additifs alimentaires des normes développées par le CCPVF.
- 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.

### 4.3 Régulateurs d'acidité

- Concernant l'hydroxyde de sodium, l'Australie estime que l'énoncé « *dans les confitures, gelées et marmelades seulement* » est inutile et devrait être supprimé.

### 4.4 Agents raffermissants

- L'Australie considère que le carbonate de calcium (SIN 170i) n'est pas à la bonne section. L'Australie estime que la fonction technologique de cet additif dans les produits visés par la présente norme est celle de régulateur d'acidité. En outre, l'Australie note que le carbonate de calcium n'est pas dans la liste des agents raffermissants de la GSFA et propose donc de déplacer la disposition relative au carbonate de calcium à la Section 4.3.

### 4.6 Conservateurs

- D'après le nouveau Code de normes alimentaires pour l'Australie et la Nouvelle-Zélande, les conservateurs énumérés dans l'avant-projet de norme sont uniquement autorisés pour être ajoutés de manière spécifique aux confitures et aux produits associés à teneur réduite en sucre. Puisque la présente norme ne vise pas ces produits, l'Australie s'interroge sur l'insertion de ces dispositions, à l'exception de celle relative à l'anhydre sulfureux comme résidu

### 4.8 Colorants

D'après le nouveau Code de normes alimentaires pour l'Australie et la Nouvelle-Zélande, les colorants suivants sont autorisés seuls ou associés à hauteur de 290mg/kg : jaune de quinoléine (SIN 104), jaune orangé FCF (SIN 110), ponceau 4R (rouge cochenille A – SIN 124), rouge allura AC (SIN 129), bleu brillant FCF (SIN 133), vert solide FCF (SIN 143). L'Australie demande donc que le Comité envisage de modifier les dispositions relatives à ces couleurs comme suit : « 290mg/kg seul ou associé. »

## 8.1 Nom du produit

### 8.1.4

- Tel que susmentionné, en Australie de plus en plus de fruits sont étiquetés en tant que « marmelades » bien que ne contenant pas d'agrumes. L'Australie est un producteur important de produits à base de marmelade de gingembre et approuve les exemptions d'étiquetage à la Section 8.1.4, qui permettent aux produits étiquetés comme « marmelade de gingembre » de ne pas contenir d'agrumes, tel qu'exigé par la définition.
- L'Australie considère que la marmelade de gingembre n'est qu'un seul exemple de marmelade sans agrumes et propose, à la place d'autorisations individuelles, l'introduction d'une autorisation plus large pour des marmelades sans agrumes innovantes.
- L'Australie propose de changer l'alinéa 8.1.4 comme suit :  
« La confiture à base de **fruits autres que des agrumes, y compris mais non limité au** gingembre, à l'ananas ou au figues, avec ou sans adjonction d'agrumes peut être désignée sous l'appellation de « **marmelade de XXX** » (par ex.. « marmelade de gingembre », ~~marmelade d'ananas~~ ou ~~« marmelade de figues »~~, etc.) si une telle appellation est usuelle dans le pays où le produit a été mis en vente. »

### 8.1.2 et 8.1.5

- L'Australie estime que les deux dispositions distinctes figurant aux alinéas 8.1.2 et 8.1.5 peuvent être source de confusion. En outre, l'Australie est d'avis que la référence à la « marmelade qui n'est pas fabriquée uniquement à partir d'oranges » à l'alinéa 8.1.5 peut constituer un obstacle à l'innovation et au développement du produit. À titre d'exemple, les fabricants australiens produisent des marmelades qui sont préparées à partir d'agrumes autres que les oranges.

L'Australie note les éclaircissements de ces deux dispositions par le président du groupe de travail. Sachant que ces dispositions feront figure d'exigences complémentaires, l'Australie propose que la disposition figurant à l'alinéa 8.1.5 soit déplacée afin de faire l'objet d'un nouvel alinéa à 8.1.2. Le détail de cette nouvelle disposition relative aux marmelades d'oranges à l'alinéa 8.1.2.1 devra être étudié à l'issue du débat sur la teneur en fruits dans les marmelades (voir les observations à la Section 3.1.2 (c)).

## **BRÉSIL**

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

**Par. 9** – Le Brésil approuve la nouvelle définition entre crochets, à condition que les termes « et/ou » soient maintenus dans le texte et que les termes « non concentrée » n'en fassent pas partie. Le Brésil souhaiterait connaître la justification technique de l'utilisation de pulpe de fruits non concentrée uniquement dans la préparation de confitures, ce qui peut créer un obstacle technique à toute innovation future ou au commerce dans les pays où les pulpes de fruits tropicaux concentrées sont plus courantes.

Le Brésil propose d'ajouter les termes « contenant une partie de pulpe de fruits » à la définition de la confiture sachant que cela est la caractéristique principale du produit.

À la **Section 2.1 Définition des produits** devrait être : « La confiture est le produit à tartiner contenant une partie de pulpe de fruits, préparés à partir de l'ébullition de fruits entiers ou en morceaux, la pulpe et/ou la purée de fruits préparés à partir de pulpe de fruits concentrée ou non concentrée d'une ou plusieurs variétés de fruits. »

**Par. 10 à 16**, en combinaison aux Paras. 24 à 27 et 53 à 58 – Le Brésil suggère que la pertinence de la poursuite de l'utilisation des termes « extra », « forte teneur en fruits » devrait être éclaircie avant toute définition des termes.

Étant donné que les normes Codex visent également à faciliter le commerce, le Brésil convient que ces termes peuvent s'avérer inutiles et que les définitions locales ou régionales devraient être évitées à la faveur d'une définition harmonisée et plus technique, basée sur la quantité totale de fruits.

Le Brésil convient que les informations sur la quantité de chaque fruit pourraient aboutir à la divulgation d'informations confidentielles sur le produit. Cela dit, la liste des ingrédients d'une confiture étant très simple et l'obtention de ces informations facile par une analyse de composition, le Brésil propose de prendre ces éléments en compte en adoptant les termes « quantité totale de fruits », puisque dans la définition de confiture et de gelée dans le présent avant-projet, plusieurs variétés de fruits peuvent être utilisées ou indiquées dans un produit unique.

### **OBSERVATIONS SUR L'ANNEXE I**

Section 1 à Section 9 – Le Brésil n'émet aucune observation mais suggère l'étude des paragraphes 10 à 16 précédents en combinaison avec les paragraphes 24 à 27 et 53 à 58.

Section 2.2 – Autres définitions – Le Brésil suggère d'intégrer les termes « poivrons de l'espèce *Capsicum* » à la liste des légumes reconnus adaptés pour la préparation de confitures, comme c'est le cas fréquemment au Brésil.

### **OBSERVATIONS SUR L'ANNEXE II DU DOCUMENT CX/PFV 06/23/9 – AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES (À L'ÉTAPE 3).**

Le Brésil n'émet aucune observation.

## CUBA

### Observation générale sur l'avant-projet :

La norme ne prévoit pas la possibilité de produire des confitures et marmelades sans agents gélifiants, une pratique utilisée dans certains pays qui respectent les teneurs en fruits et en sucre fixées dans cet avant-projet de norme. Il y a une tendance internationale au développement de produits naturels. Par ailleurs, certains pays produisent des confitures et marmelades contenant moins de sucre et de matières sèches solubles (niveau minimum de 30% de matières sèches solubles) destinées à être consommées comme desserts, sans agents gélifiants (confitures et marmelades liquides, produits visqueux) qui ne sont pas prises en considération dans la rédaction de cette norme et qui ne sont pas destinées à des fins diabétiques ou comme produits à faible teneur en sucre.

La norme limite le concept de confitures, gelées et marmelades aux produits destinés à être consommés au cours du petit déjeuner, pour tartiner du pain grillé, ce qui est également une limite imposée à la consommation de ce type d'aliments.

Les produits destinés à la confiserie ont été exclus, mais auraient pu être couverts par cette norme.

Que feront les pays qui intègrent ces produits sans agents gélifiants dans leurs pratiques industrielles, qui les vendent souvent et les exportent même vers des régions comme la CEE ?

Hormis ces commentaires généraux sur l'avant-projet, nous présentons les commentaires suivants sur chaque partie de l'avant-projet de norme :

### Section 1 – Champ d'application

- **Sur l'utilisation du terme « conserves » (« conservas » en espagnol) pour désigner les confitures :** Si ce terme est utilisé dans certains pays pour désigner ce type de conserves de fruit, son application n'est pas correcte dans le cas présent étant donné qu'une conserve est une « **substance alimentaire dans un récipient hermétiquement clos, et qui peut être conservée longtemps : conserve de viande, de légumes** »<sup>1</sup>.
- Il faudrait reconsidérer l'inclusion de produits destinés à l'industrie pâtisseries dans cette norme. Ces produits pourraient être inclus dans le texte afin de parvenir à une norme plus générale, profitant du temps investi dans la normalisation de ces types de produits.

### Section 2.1 – Définition des produits

#### Confiture :

- Nous proposons d'éliminer le deuxième paragraphe entre crochets de la définition. La confiture n'est pas uniquement destinée à être consommée comme produit à tartiner, il serait plus général d'utiliser le terme « dessert » ou « douceur » étant donné que plusieurs pays ont déjà l'habitude de consommer directement ce produit.
- **Dans la définition de la confiture extra :** Nous proposons « produit préparé à partir de pulpe et/ou de purée de fruit(s), concentrée ou non concentrée ». Supprimer le crochet. Comme l'ont déclaré plusieurs pays, il n'est pas pratique de limiter la production de ces produits à de la pulpe et/ou de la purée de fruit(s) non concentrée.
- Concernant l'utilisation des termes « confiture extra » et « gelée extra », nous n'avons aucune objection à ce qu'ils soient retenus.
- Nous soutenons la proposition d'augmenter le nombre de fruits tropicaux dans la production de confitures.
- Il ne devrait pas y avoir de limites au mélange de certains fruits pour la production de confitures et gelées en tout genre. Cette pratique ne gêne pas la qualité du produit fini.

---

<sup>1</sup> *Diccionario Larousse Español* (dictionnaire Larousse espagnol).

**Marmelades :**

- Si, selon ce qui est expliqué, la norme a généralement visé les produits connus pour être des composants du petit déjeuner destinés à être consommés avec du pain ou du pain grillé et souvent dérivés d'agrumes, nous ne sommes pas d'accord avec l'exclusion d'autres fruits (autres que les agrumes, tropicaux et non tropicaux), ni avec l'établissement de l'habitude de consommation dans la norme. De nombreux produits produisent des marmelades à partir de tous types de fruits. Cette limite aux agrumes dans la norme constitue un obstacle au commerce et aux pratiques industrielles.
- La présence de pelure doit être facultative pour chaque pays ; nous approuvons donc l'amendement selon lequel « la pelure peut être enlevée, soit en totalité ou partiellement, du produit fini ».

**Fruit :**

- Si on inclut une définition du fruit qui englobe les légumes, il faudrait inclure tous les légumes qui peuvent être utilisés dans la fabrication de ces produits, et ne pas se limiter à en mentionner quelques-uns.
- Nous sommes en faveur de l'inclusion de l'utilisation de « fruit surgelé » comme source de matière première et séché.

**Pulpe de fruit :**

- Nous sommes d'accord avec la proposition d'ajouter le mot « à chair ».

**Sucres :**

- Ils ne doivent pas être inclus (sirop de glucose et fructose) s'ils sont déjà couverts par la norme Codex pour les sucres.

**Section 3.1.1 – Ingrédients de base**

- Nous approuvons le texte tel qu'il a été présenté, y compris l'utilisation de fruit surgelé.

**Section 3.1.2 – Teneur en fruits**

- La réglementation de la teneur minimale en fruits doit être maintenue pour protéger les intérêts des consommateurs.

**Section 3.1.3 – Autres ingrédients autorisés**

- Ne pas répéter l'utilisation du jus et de la pelure des agrumes étant donné qu'elle est déjà autorisée dans la définition du produit.
- Conformément à ce qui a été expliqué pour la **Pectine liquide**, supprimer le **Vinaigre** et les **Arômes naturels**.

**Section 3.2 – Matières sèches solubles**

- Nous sommes en faveur du niveau minimum de 60% de matières sèches solubles, vu que l'on assure la conservation du produit, et que cela est conforme à la tendance et/ou la nécessité de réduire l'apport en sucre.

**Section 3.3.2 – Défauts et tolérances pour les confitures**

- La disposition générale stipulant que ces produits devraient être en grande partie libres de défauts tels que ceux mentionnés devrait être maintenue dans le texte.

**Section 4 – Additifs alimentaires**

- Conserver la liste complète dans cette section.

**Section 4.8 – Colorants**

- Il faut demander aux pays de fournir la raison technologique de l'utilisation de tant de colorants pour ces produits. Seuls ceux qui sont nécessaires devraient être conservés.

**Section 8.1 – Nom du produit**

- Nous réitérons la proposition de ne pas utiliser le terme « conserves » pour les confitures.

**Section 8.2 – Déclaration de la quantité de fruits et de la teneur en sucre**

- Cette spécification devrait être facultative. Certains pays déclarent la teneur en matières sèches solubles sur l'étiquette, de sorte que cela pourrait être considéré comme facultatif.

**OBSERVATIONS SUR L'ANNEXE II, SECRETARIAT DU CODEX – SUGGESTIONS :****Section 1 (b) – Champ d'application**

- Définir l'édulcorant comme une « substance qui, sans être faite de sucre, confère un goût sucré à l'aliment » et lui assigner le numéro correspondant dans les Noms de catégorie et Système international de numérotation Codex des additifs alimentaires.

**Section 3.2 – Autres modes de présentation**

- Cette section n'est pas nécessaire et doit être supprimée du texte de la norme.

**Section 3.4 – Acceptation des lots**

- Nous sommes d'accord avec les deux énoncés proposés.

**Section 4 – Additifs alimentaires**

- Conserver une liste individuelle pour les additifs alimentaires en attente de ratification par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires en vue d'être intégrés dans la norme générale Codex pour les additifs alimentaires (GSFA).

**Section 7.1.1 – Remplissage minimal**

- Il faudrait inclure des dispositions pour des récipients souples ou rigides.

**SUISSE**

La Suisse approuve la plupart des modifications proposées. Nous avons néanmoins des observations spécifiques que nous avons soulignées comme suit :

**1. CHAMP D'APPLICATION****1.1 Édulcorants non glucidiques**

La Suisse convient que les termes « édulcorants non glucidiques » doivent faire l'objet de discussions plus complètes. Le Comité doit tenir compte des termes utilisés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, en particulier dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires ainsi qu'aux termes utilisés par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

**2. DESCRIPTION**

La présente norme s'applique aux confitures, gelées et marmelades préparées à partir de fruits ou légumes reconnus adaptés à la préparation de confiture. Conformément aux autres normes Codex et afin de clarifier le type d'ingrédients utilisés, *la Suisse souhaite proposer l'insertion le nom latin des espèces de fruits et légumes visés dans cette section.*

**2.1 Définition du produit****Définition de confiture**

La Suisse estime que les termes utilisés dans la définition entre crochets méritent d'être insérés. Les définitions ainsi fusionnées pourront être lues comme suit :



### **Confiture**

*Le produit suffisamment gélifié et préparé à partir de fruits entiers ou en morceaux, et/ou de pulpe et/ou de purée d'une ou plusieurs variétés de fruits, avec adjonction de sucres tels que définis à la section 2.2, avec ou sans adjonction d'eau.*

#### **Définition de gelée et gelée extra**

Deux définitions sont également proposées pour la gelée et la gelée extra. Les types de produits visés dans la seconde définition ne sont pas clairs. Le champ d'application indique clairement que les confitures, gelées et marmelades ont une teneur en sucre importante (voir également Champ d'application 1.1.(c)). La présente norme ne s'applique pas aux produits à teneur en sucre réduite ou à très faible teneur en sucre). C'est la raison pour laquelle *la Suisse propose la suppression de la seconde définition entre crochets*, sachant qu'en général, les additifs ne sont pas mentionnés dans les définitions de produits.

#### **Liste des fruits et légumes ne pouvant être mélangés dans la préparation de « confiture extra » et de « gelée extra ».**

Les définitions des produits concernant la « confiture extra/à forte teneur en fruits » et la « gelée et la gelée extra » contiennent des listes de fruits et légumes ne pouvant être mélangés avec d'autres dans la préparation de confiture extra et de gelée extra. L'appellation « extra » d'un produit dépend de sa teneur en fruits, telle que définie à la Section 3.1.2 (b). Les raisons interdisant le mélange de fruits et légumes à d'autres fruits, tel que défini à l'alinéa 3.1.2 (b), ne sont pas très claires et ne semblent être liées ni à des motifs de protection sanitaire ni à des raisons permettant de ne pas induire le consommateur en erreur. *À cet égard, nous proposons la suppression de ces critères à l'alinéa 2.1 « Confiture extra » et « Gelée et gelée extra ».*

## **3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

### **3.1.3 Autres ingrédients autorisés**

Arômes, par exemple, arôme naturel de menthe, arôme naturel de cannelle, vanilline.

**Les arômes tels que les arômes naturels de menthe sont énumérés à la présente section. En revanche, ils ne sont pas énumérés à la section relative aux additifs alimentaires. La Suisse estime que les arômes doivent figurer comme additifs à la section 4. Cela assurerait une cohérence avec les autres normes développées par le Comité, par ex. la Norme Codex pour la purée de pomme en conserve (Codex Stan 17-1981, Rév.1-2001), la Norme Codex pour les fruits à noyaux en conserve (Codex Stan 242-2003) ou l'avant-projet de norme Codex pour les fruits et légumes marinés fermentés (actuellement à l'étape 6).**

*À cet égard, nous proposons que les arômes suivants soit cités à la section 4 relative aux additifs alimentaires : arôme naturel de menthe, arôme naturel de cannelle, vanilline. Les essences de vanille et la vanille utilisées comme épices doivent être maintenues à la présente section.*

### **3.1.3 Autres ingrédients autorisés – essences naturelles de fruits**

Les essences naturelles de fruits sont énumérées comme « autres ingrédients autorisés ». Néanmoins, les types de produits visés par les termes « essences naturelles de fruits » ne sont pas très clairs. Nous nous demandons si ces termes font référence aux « huiles essentielles » de fruits déjà cités par l'appellation « huiles essentielles » à l'alinéa « autres ingrédients autorisés ». Si ces termes font référence aux arômes naturels de fruits, la Suisse est d'avis qu'il faudra modifier ces termes comme suit : « arômes naturels ».

## ETATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Les États-Unis d'Amérique soutiennent les efforts et les actions du Comité du Codex pour les fruit 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 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 attirent l'attention du CCPFV sur la lenteur des progrès visant à développer l'avant-projet de norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades, et cela malgré ses nombreux efforts. Au cours des deux dernières sessions du CCPFV, très peu de progrès ont été réalisés en raison de l'insistance de certains pays ou de certaines zones géographiques d'inclure les diverses caractéristiques régionales/culturelles de leurs produits, les critères et les dispositions réglementaires dans le texte.

Il est donc recommandé que le CCPFV revoie sa décision, à la fois, d'harmoniser et de réviser les normes sans tenir compte des pratiques de transformation internationales déjà établies pour valider cet effort. En outre, avant que le CPFV n'accepte la révision et l'harmonisation d'une norme, il devra évaluer la norme existante afin de savoir si la norme entière ou seules des sections la norme doivent être révisées.

Les États-Unis recommandent que le CCPFV suspende ses travaux sur l'avant-projet de norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades et réviser les normes Codex existantes pour les confitures et gelées (Codex Stan 79-1981), et pour la marmelade d'agrumes (Codex Stan 80-1981) afin d'établir si une révision totale ou partielle ou encore une fusion sont nécessaires.

### Observations spécifiques

#### **2.1. Définition des produits**

Les États-Unis recommandent que les noms des produits régionaux/culturels et leurs critères, tels que confiture extra, gelée extra et marmelade en gelée soient maintenus à la Section 8 relative à l'étiquetage et supprimée de la Section 2 relative à la description. Les définitions des produits existantes dans les normes Codex pour les confitures et gelées (Codex Stan 79-1981) et pour la marmelade d'agrumes (Codex Stan 80-1981) sont suffisamment détaillées pour permettre toutes les versions possibles de confitures, gelées et marmelade. À cet égard, les États-Unis recommandent :

- De maintenir les définitions des produits dans les deux normes existantes.
- Les noms spécifiques du produit visent principalement des objectifs d'étiquetage et doivent être maintenus à la Section 8 de la norme. En outre, la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées [Codex Stan 1-1985 9 Rév. 1- 1991] autorise un étiquetage spécifique de cette nature.

La **Section 2.1** (Définition des produits) définit la « confiture extra/confiture à forte teneur en fruits » comme étant préparée à partir pulpe de fruits non concentrée. L'expression « non concentrée » est surlignée en jaune et placée entre crochets. Les États-Unis souhaitent attirer l'attention du CCPFV quant à l'utilisation de la pulpe de fruits concentrée. Celle-ci est une pratique largement acceptée et est autorisée par les normes américaines. Par conséquent, aucune distinction ne doit apparaître entre la

confiture préparée à partir de purée de fruits ou de fruits entiers si la quantité de fruits exigée est utilisée dans la préparation.

**Définition de marmelade** : Bien que d'autres produits soient commercialisés sous l'appellation marmelade, les États-Unis souhaitent indiquer au CCPFV la définition de marmelade la plus acceptée et utilisée par l'industrie, les consommateurs et les législateurs :

« Produit gélifié préparé à partir de pelure et de jus d'agrumes, apprêtés de manière appropriée, avec ou sans la pulpe, avec ou sans adjonction de sucre et de dextrose, par cuisson dans l'eau. La masse du produit contient des morceaux de pelure de fruits. »

La **Section 2.2** (Autres définitions) définit le « fruit » comme étant soit frais soit surgelé. Le terme « surgelé » est surligné en jaune et est placé entre crochets. Les États-Unis remarquent que les normes américaines autorisent l'utilisation de fruits surgelés dans la confiture.

**Définition des sucres** : Aux États-Unis et dans de nombreux autres pays, le sirop de glucose/maïs est largement utilisé dans la fabrication de confitures et gelées et il confère des caractéristiques uniques auxquelles le consommateur s'attend. À cet égard, les États-Unis recommandent que le sirop de glucose/maïs soit inséré comme exemple, à la suite de « Sucres tels que définis dans la norme du Codex Alimentarius pour les sucres », afin d'éviter toute confusion dans l'application de la norme.

### 3.1.2. Teneur en fruits

Afin que la présente norme du Codex soit cohérente et facile d'utilisation, les États-Unis recommandent que la terminologie de cette section soit maintenue dans les présentes normes (Codex Stan 79-1981) et (Codex Stan 80-1981).

Les critères proposés dans la norme au regard des exigences en matière de pourcentage de fruits, lequel est en fonction du fruit, sont assez rigides. La confiture extra et la gelée extra doivent contenir un minimum de 45 pour cent et non 45 parts d'ingrédient fruit selon le poids. Il est important de noter que le pourcentage doit être exprimé avant la transformation (c'est-à-dire, la cuisson) pour atteindre la teneur exigée de matières sèches solubles, soit 65 pour cent.

Mélange de fruits : Il n'est pas établi si la nouvelle phrase « *Lorsqu'il s'agit d'un mélange de fruits, la teneur minimale doit être réduite proportionnellement aux pourcentages utilisés* » remplace la Section 3.2.2 dans la norme Codex Stan pour les mélanges de fruits. Les États-Unis recommandent que la terminologie précédente soit maintenue étant donné qu'elle est plus claire.

**La Section 3.1.2 (b)** stipule que « Les produits qui répondent aux critères de la section 3.1.2 (b) pourront également être appelés confiture et gelée. » Cette phrase est surlignée en jaune et placée entre crochets. Les États-Unis approuvent ce texte car les normes américaines exigent une teneur en fruits de 45 pour cent dans la confiture et dans la gelée et notent que les produits cités à l'alinéa 3.1.2 (a) comme « confiture » et « gelée » ne remplissent pas les critères des normes américaines pour ces produits. Les États-Unis questionnent également l'exactitude du terme « extra » car il ne semble pas décrire le produit de manière adaptée et pourrait ne pas fournir des informations importantes aux consommateurs.

### 3.1.3. Autres ingrédients autorisés

L'énumération des autres ingrédients autorisés et leur usage restrictif empêchent toute innovation industrielle et tout développement. Les différences de goût et les préférences nationales et culturelles ont abouti à l'adjonction de nouveaux ingrédients facultatifs tels que des morceaux de piments forts, de racines de gingembre, ou autres herbes ou épices culturelles. À cet égard, les États-Unis recommandent que :

1. L'utilisation des autres ingrédients autorisés énumérés soit laissée aux BPF et ne soit pas prescrite dans un champ très limité, comme c'est le cas de la présente norme, et
2. La terminologie de cette section soit rédigée de façon à autoriser l'utilisation d'ingrédients culturels/régionaux.

Les États-Unis ne sont pas d'avis à limiter les autres ingrédients facultatifs, cependant, le tableau à la Section 3.1.3 (Autres ingrédients autorisés) énumère « les boissons alcoolisées » comme étant un ingrédient autorisé dans la confiture, la gelée et les produits à base de marmelade. Non seulement l'utilisation de cet ingrédient n'est pas claire, mais elle n'est pas définie dans la norme.

Le tableau figurant à la Section 3.1.3 (Autres ingrédients autorisés) énumère le jus de betterave rouge et le jus de fruit rouge. Les normes nationales américaines n'autorisent pas l'adjonction de couleurs/colorants dans les confitures ou gelées. Les États-Unis proposent que « le jus de betterave rouge » soit appelé « jus de betterave. » Les États-Unis suggèrent également de définir le « jus de fruit rouge. »

### **3.2. Matières sèches solubles**

La norme proposée exige qu'une teneur en matières sèches solubles des produits finis « *ne doit en aucun cas être inférieure à 60%* », comparé aux 65% des normes Codex pour les confitures et gelées (Codex Stan 79-1981) et pour la marmelade d'agrumes (Codex Stan. 80-1981). Les États-Unis n'ont pas connaissance de plaintes de la part de consommateurs ou d'industriels ou de raisons scientifiques indiquant qu'un niveau de matières sèches solubles de 65 pour cent dans le produit fini est trop élevé ou non souhaité.

Les États-Unis sont préoccupés par le fait que le produit contenant 60 pour cent de matières sèches solubles ne soit de qualité médiocre avec durée de conservation réduite, sachant qu'un pourcentage plus élevé de matières sèches solubles protège de l'altération en réduisant l'activité aqueuse dans le produit. À cet égard, les États-Unis recommandent de conserver la teneur en matières sèches solubles à 65 pour cent.

En outre, la norme proposée stipule que la teneur sera déterminée par réfractométrie en fonction d'une tolérance de +/- 3 degrés réfractométriques. Les États-Unis recommandent une tolérance de -0,5 degrés réfractométriques. Les équipements réfractométriques actuels seront capables de respecter cette tolérance.

### **3.3 Critères de qualité**

#### **3.3.1. Spécifications générales**

Le paragraphe (a) doit être déplacé à la Section 2.2. Autres définitions, car il ne définit que les propriétés physiques des fruits pouvant être utilisés dans la fabrication de confitures, gelées et marmelades.

#### **3.3.2. Défauts et tolérances pour les confitures**

Les États-Unis s'inquiètent du fait que le texte actuel relatif aux défauts dans l'avant-projet de norme ne permette une interprétation subjective des défauts, ce qui peut constituer un obstacle au commerce. Les interprétations subjectives sont contraires au principe du Codex relatif à une interprétation internationale harmonisée des normes et ne facilitent pas la transparence au niveau du commerce international. Les États-Unis recommandent au CCPFV d'identifier le nombre maximum de défauts tolérés, comme cela est le cas dans la présente norme.

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

Les tableaux figurant à la Section 4 (Additifs alimentaires), qui énumèrent les agents antimoussants, les régulateurs d'acidité, les agents raffermissants, les conservateurs, les agents épaississants et gélifiants, et les colorants sont trop longs et compliquent davantage le texte. Les États-Unis suggèrent de remplacer les tableaux à la Section 4 par la déclaration suivante :

*« Les agents antimoussants, les régulateurs d'acidité, les agents raffermissants, les conservateurs, les agents épaississants et gélifiants, et les colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (GSFA) pour la catégorie d'aliments 04.1.2.5 (Confitures, gelées et marmelades) ou énumérés dans le tableau 3 de la GSFA, peuvent être utilisés à des fins alimentaires conformément à la présente norme. »*

## **8. Étiquetage**

Certains des textes figurant à cette section sont nouveaux et n'apparaissent pas dans le texte de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Les États-Unis proposent que la section entière soit rédigée conformément à la section ci-dessous 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.

### **8.3 – Déclaration de la quantité de fruits et de la teneur en sucre**

La spécification potentielle sur l'étiquetage de la teneur en fruits pour 100 grammes est identique à celle contenue dans la Déclaration quantitative des ingrédients (QUID) et à laquelle les États-Unis s'opposent. Nous estimons que ces informations révèlent des informations confidentielles et fournissent des informations inutiles quant à la santé et à la sécurité.