

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 06/23/4
Juillet 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

PROJET DE NORME CODEX POUR LES LÉGUMES ET FRUITS MARINÉS FERMENTÉS (À L'ÉTAPE 6)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées disposant du statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent formuler des observations sur la proposition susmentionnée, y compris les incidences éventuelles sur leurs intérêts économiques, sont invités à les faire parvenir, conformément à la Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) avant le **15 septembre 2006**. Les observations devront être adressées :

à :

Mme Ellen Y. Matten,
US Codex Office,
Food Safety and Inspection Service,
US Department of Agriculture,
Room 4861 South Building,
1400 Independence Ave., S.W.,
Washington, D.C. 20250-3700
(États-Unis d'Amérique)
Télécopie : +1.202.720.3157;
Courrier électronique : uscodex@usda.gov
- *de préférence* -

avec copie au :

Secrétariat,
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
Courrier électronique : codex@fao.org
- *de préférence* -

HISTORIQUE

1. À sa vingt-deuxième session (septembre 2004), le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités est convenu de limiter le champ d'application du projet de norme pour les fruits et légumes marinés fermentés. Le Comité est également convenu que le document désigné sous sa nouvelle appellation, devait être révisé compte tenu du champ d'application révisé et des observations soumises par un groupe de travail dirigé par la Thaïlande pour observations et examen à sa prochaine Session¹.

¹ ALINORM 05/28/27, paragraphes 19 - 21.

GROUPE DE TRAVAIL SUR LES FRUITS ET LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS

2. En se basant sur la décision qui précède, le groupe de travail a examiné le projet de Norme tel qu'il figure au document de travail CX/PFV 04/22/3 présenté lors de la dernière session du Comité et a décidé les changements suivants :

Section 1 – Champ d'application

3. Le groupe de travail est convenu de faire référence à des « produits acides » en plus des « produits acidifiés » pour refléter de manière plus précise la nature des achards produits par fermentation naturelle. La Section 2.1(b) a été également amendée par souci de cohérence. Le groupe de travail est également convenu d'étendre le champ d'application aux « petits épis de maïs (jeunes épis de maïs) et à la moutarde verte », puisqu'il s'agissait d'une production importante d'achards dans les pays tropicaux.

Section 2.1 – Définition du produit

4. À la Section 2.1(b), le groupe de travail est convenu d'augmenter la valeur du pH à 4,6 puisque certains produits marinés fermentés avaient un pH d'équilibre supérieur à 4,5 mais ne dépassant pas 4,6. En outre, une phrase a été ajoutée pour aborder les produits marinés fermentés ayant un pH ne dépassant pas 4,1 (par ex. le sauerkraut ou chou blanc pommé) en définissant une fourchette de pH comprise entre 2 et 4, commune à ces types de produits marinés fermentés.

Section 3.1.1 – Ingrédients de base

5. Le groupe de travail est convenu de supprimer la référence à « l'eau potable » puisque l'eau était normalement ajoutée dans le cadre du milieu de couverture et pas en tant qu'unique ingrédient. De plus, l'eau était déjà incluse dans les directives du Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve et dans les directives du Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve (en cours de développement).

Section 3.1.2 – Milieu de couverture

6. Le groupe de travail est convenu d'inclure une section sur les milieux de couverture puisque le projet de norme couvrait les produits marinés fermentés avec ou sans milieu de couverture, tel qu'indiqué aux Sections 1 et 2. En outre, le texte a été aligné avec la terminologie normalisée généralement appliquée aux normes du Codex pour les fruits et légumes traités pour faire référence aux directives générales sur les milieux de couverture plutôt que définir des dispositions spécifiques pour les milieux de couverture.

Section 3.1.3 – Autres ingrédients autorisés

7. Le groupe de travail est convenu des changements suivants :

- (a) placer l'expression « édulcorants nutritifs non raffinés » entre crochets en attendant les recommandations des Comités du Codex sur l'étiquetage et les additifs alimentaires concernant la bonne terminologie à utiliser pour différencier les édulcorants de type additif alimentaire et les édulcorants de type additif non alimentaire autres que ceux se conformant à la Norme du Codex pour les sucres ;
- (b) étendre l'utilisation des jus à tous les jus de fruit ;
- (c) ajouter « graines » afin de permettre l'utilisation des graines d'aneth qui étaient couramment utilisées dans la fermentation par macération ;
- (d) supprimer « piments forts » puisqu'ils étaient déjà couverts par les « condiments d'origine végétale » ;
- (e) ajouter les noix, les céréales, les légumineuses et les plantes aromatiques comestibles en tant qu'ingrédients facultatifs.

Section 3.2.1 – Autres critères de qualité

Déclaration générale sous la Section 3.2.1 et sections sur les produits marinés fermentés dans la saumure et les produits marinés fermentés en milieu acide

8. Le groupe de travail est convenu que les pourcentages minimums par poids de sel et d'acidité du milieu de couverture /produit n'étaient pas importants lorsque la saumure ou un milieu acide était utilisé en tant que principal agent conservateur. Dans ce cas, le facteur le plus important était que des niveaux suffisants de sel ou de vinaigre soient utilisés pour assurer la totale stabilité du produit au cours de sa durée de vie dans les conditions de stockage recommandées. Ce concept était conforme aux pratiques industrielles courantes.

9. Le groupe de travail est également convenu que les dispositions pour l'acidité (pH) du milieu de couverture /produit ne s'appliquaient qu'aux produits marinés fermentés en milieu acide qui étaient déjà couverts par la Section 2.1(d).

10. Par conséquent, le groupe de travail est convenu de supprimer ces dispositions à travers la Section 3.2.1 tout en insérant des spécifications pour le sel et l'acidité eu égard à la qualité et la conservation du produit dans une section unique à savoir la Section 3.2.1.2 applicable aux produits marinés fermentés dans la saumure et dans des milieux acides.

Section 3.2.1.3 – Sauerkraut ou chou blanc pommé (nouveau)

11. Le groupe de travail est convenu d'introduire une section séparée sur le chou blanc pommé pour refléter les caractéristiques spécifiques de ce produit par rapport à son contenu en sel.

Section 3.2.1.4 - Définition des défauts

12. Le groupe de travail est convenu de reformuler les deux paragraphes pour améliorer la clarté du texte. Plus particulièrement, dans le deuxième paragraphe, le mot « substance » a été remplacé par « partie », jugé plus approprié.

Section 4 – Additifs alimentaires

13. Le groupe de travail a révisé la liste des additifs alimentaires sur la base de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) et les observations soumises. Il est convenu d'inclure les aromatisants puisque un certain nombre de produits marinés fermentés dans certains pays contenait des aromatisants selon le principe de *quantum satis* (par ex. les arômes d'aneth utilisés dans les cornichons marinés fermentés).

Section 7.1.4 – Poids égoutté minimal

14. Le groupe de travail est convenu de réduire le poids égoutté minimal à 40% en raison de la diversité des achards couverts par la Norme, à l'exception de l'achard de chou rouge pour lequel une limite de 45% a été définie conformément aux pratiques commerciales en vigueur.

Section 8.1 – Nom du produit (Étiquetage)

15. À la Section 8.1.1, le groupe de travail est convenu de remplacer la référence à la mangue conservée dans l'huile car dans certains pays cet exemple pourrait être confondu avec le chutney de mangue et d'autres types d'achards de mangue qui ne sont pas couverts par la Norme.

16. Le groupe de travail est convenu de supprimer la Section 8.1.2 puisque les dispositions d'étiquetage ne s'appliquaient qu'aux achards couverts par la Norme. Les dispositions pour les produits qui ne satisfont pas aux conditions restent de la responsabilité du conditionneur à condition que cela n'induisse pas le consommateur en erreur et que cela n'entre pas en conflit avec la Norme.

Section 9 – Méthode d'analyse et d'échantillonnage

17. Le groupe de travail est convenu d'inclure l'AOAC 986.15 pour la détermination de l'arsenic (voir document de travail CX/PFV 06/23/11).

SECRETARIAT DU CODEX

18. Afin que le document reste simple, ciblé et conforme au format normalisé et à la terminologie généralement utilisés dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités, le Secrétariat du Codex voudrait attirer l'attention du Comité sur plusieurs points repris à l'annexe II de ce document. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à les prendre en considération lorsqu'ils soumettent des observations à l'étape 6. Voir également le document de travail CX/PFV 06/23/11 sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

19. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à soumettre leurs observations sur le projet de norme Codex révisé pour les fruits et légumes marinés fermentés (voir Annexe I). Le projet de norme ainsi que les observations soumises à l'étape 6 seront examinés par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités à sa vingt-troisième session pour finalisation, afin que le document puisse être transmis à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption finale à l'étape 8.

PROJET DE NORME CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS**(À L'ÉTAPE 6)****1 CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux fruits et légumes comestibles qui ont été salés, traités ou transformés dans le but d'obtenir un produit acide ou acidifié conservé par une fermentation naturelle ou des acidulants. Le produit peut être conditionné ou non dans un liquide de couverture à base d'huile, de saumure ou en milieu acide tel que du vinaigre. Les produits couverts par cette norme comprennent, sans limitation aucune, les oignons, l'ail, les mangues, les radis, le gingembre, les betteraves, les Royal Plum, les poivrons, les cœurs de palmier, le chou, la laitue, les citrons, les petits maïs (jeunes maïs) et la moutarde verte. Cette norme s'applique au produit, tel qu'il est défini à la Section 2 ci-dessous lorsque ce produit est prêt à la consommation directe, y compris 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. La présente norme ne couvre pas les cornichons (concombres) en conserve, le kimchi, les olives de table, le chutney et les condiments au vinaigre.

2 DESCRIPTION**2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

La dénomination « fruits et légumes marinés fermentés » désigne le produit :

- (a) préparé à partir de fruits et/ou légumes sains, propres et comestibles avec ou sans épices et condiments ;
- (b) salé ou fumé et traité pour produire un produit acide ou acidifié, avec ajout d'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/ou
- (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, pour assurer un pH équilibré inférieur à 4.6. Cependant, le pH des achards fermentés naturellement devrait être compris dans la fourchette comprise entre 2 et 4.

2.2 MODES DE PRÉSENTATION

2.2.1 Entiers.

2.2.2 En morceaux.

2.2.3 Moitiés.

2.2.4 Quartiers.

2.2.5 Cubes.

2.2.6 Émincés.

2.2.7 Hachés.

2.2.8 Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation du produit doit être autorisé ; toutefois, le produit doit :

- (a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme;
- (b) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la présente norme, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts, au poids égoutté, et à toute autre spécification applicable au mode de présentation se rapprochant le plus du mode et des modes de présentations visés par la présente disposition; et

- (c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

2.3 TYPES DE CONDITIONNEMENT

2.3.1 **Conditionnement solide** – sans aucun milieu de couverture ajouté.

2.3.2 **Conditionnement normal** – avec ajout d'un milieu de couverture, tel que spécifié à la Section 3.1.2.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

Fruits, légumes, graines, épices et condiments comestibles, dans un milieu liquide en combinaison avec un ou plusieurs des ingrédients autorisés énumérés à la section 3.1.3.

3.1.2 Milieux de couverture

Conformément aux Directives Codex pour les milieux de couverture sur les fruits en conserve (CAC/GL 51-2003) ou les Directives Codex pour les milieux de couverture sur les légumes en conserve (en cours de développement), le cas échéant.

3.1.3 Autres ingrédients autorisés

- (a) saumure;
- (b) céréales;
- (c) fruits séchés;
- (d) plantes aromatiques comestibles ;
- (e) huiles végétales comestibles;
- (f) jus de fruits;
- (g) extrait de malt;
- (h) noix;
- (i) légumineuses;
- (j) condiments (y compris la sauce soja et la sauce de poisson);
- (k) graines;
- (l) vinaigre;
- (m) [édulcorants nutritifs non raffinés], sucres (y compris les sirops) et le miel, tel que défini dans la dernière édition des Normes Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999) et le miel (CODEX STAN 12-1981) respectivement.

3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

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

3.2.1.1 Achards dans une huile comestible

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

3.2.1.2 Achards en saumure ou en milieu acide

Le pourcentage de sel dans le liquide de couverture ou l'acidité du milieu devra être suffisant pour assurer la conservation et la qualité du produit.

3.2.1.3 Chou blanc pommé

Le pourcentage de sel devra être compris entre 0,5 et 3%.

3.2.1.4 Définition des défauts

- (a) Taches – décoloration de la surface et taches apparaissant à la suite d'une infestation physique, pathologique, par des insectes ou autres agents pouvant affecter l'apparence générale du produit et qui peut pénétrer dans la chair de l'ingrédient de base. Parmi celles-ci citons les meurtrissures, la gale et la maladie des taches noires.
- (b) Matières étrangères inoffensives – toute partie végétale (telle que, mais sans limitation aucune, une feuille ou une partie de celle-ci, ou un pédoncule) qui ne pose aucun danger pour la santé humaine mais qui affecte l'apparence générale du produit final.

3.2.1.5 Défauts et tolérances

Le produit doit être substantiellement exempt de défauts tels que des matières étrangères.

3.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Un récipient doit être considéré comme ne répondant pas aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.2 lorsque :

- (a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre de produits considérés comme « défectueux », tel que défini à la Section 3.2, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5) (CODEX STAN 233-1969) ; et
- (b) Les exigences, basées sur les moyennes des échantillons, sont respectées.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**4.1 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ**

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
260	Acide acétique glacial	Limitée par les BPF
262(i)	Acétate de sodium	
270	Acide lactique (L, D et DL)	
296	Acide malique	
330	Acide citrique	
334	Acide tartrique (L (+)/-)	

4.2 AGENT ANTIMOUSSANT

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
900(a)	Polydimethylsiloxane	10 mg/kg

4.3 ANTIOXYDANTS (Agents antibrunissants)

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
300	Acide ascorbique	Limitée par les BPF
315	Acide érythorbique	

4.4 COLORANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
101(i)	Riboflavin 5' – Phosphate, Sodium	500 mg/kg
101(ii)	Riboflavin-5'-phosphate	
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
141(i)	Complexe cuprique des chlorophylles	100 mg/kg
150(d)	Caramel au sulfite d'ammonium (IV)	500 mg/kg
160a(i), a(ii), (e), (f)	Caroténoïdes	Limitée par les BPF
162	Rouge de betterave	Limitée par les BPF
163(ii)	Extrait de pellicules de grains de raisin	500 mg/kg

4.5 **RAFFERMISSANTS**

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	
523	Sulfate d'aluminium ammonique	
578	Gluconate de calcium	

4.6 **EXALTATEURS DE SAVEUR**

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
621	Glutamate monosodique	Limitée par les BPF
	Arômes naturels	

4.7 **CONSERVATEURS** (non autorisés pour le sauerkraut ou chou blanc pommé)

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
200, 201, 202, 203	Sorbates	1 000 mg/kg (exprimés en acide sorbique)
210, 211, 212, 213	Benzoates	1 000 mg/kg
220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	Sulphites	100 mg/kg

4.8 SÉQUESTRANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
385	Calcium disodium EDTA	250 mg/kg
386	Disodium EDTA	
451(i)	Tripolyphosphate de sodium	2 200 mg/kg
452(i)	Métaphosphate de sodium	
451(iii)	Pyrophosphate de sodium	

4.9 ÉDULCORANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
950	Potassium d'acésulfame	200 mg/kg
951	Aspartame	300 mg/kg
954	Saccharine, sel de sodium	500 mg/kg
955	Sucralose	150 mg/kg

5 CONTAMINANTS**5.1 RÉSIDUS DE PESTICIDE**

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

5.2 AUTRES CONTAMINANTS

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.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées de la dernière édition du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), 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 la dernière édition des Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7 POIDS ET MESURES

7.1 REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT

7.1.1 Remplissage minimum

7.1.1.2 Le récipient hermétiquement scellé doit être bien rempli de produit qui ne doit pas occuper moins de 90 % de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.

7.1.1.3 Les récipients flexibles pour un conditionnement normal seront remplis autant que la pratique commerciale ne le permet.

7.1.2 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90% de la capacité du récipient) doit être considéré comme « défectueux ».

7.1.3 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités «défectueuses» requises à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6.5) (CODEX STAN 233-1969).

7.1.4 Poids égoutté minimal

7.1.4.1 Le poids égoutté minimal du produit conditionné dans un milieu de couverture liquide ne doit pas être inférieur aux pourcentages indiqués ci-après, calculés en poids d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois qu'il sera complètement rempli et fermé¹.

- (a) Les modes de préparation Entier et Moitié ne devraient pas représenter moins de 40% du poids net (à l'exception du chou rouge mariné qui ne doit pas représenter moins de 45% du poids net),
- (b) Les modes de préparation en morceaux et autres modes de préparation ne doivent pas représenter moins de 50% du poids net.

8 ÉTIQUETAGE

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). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :

8.1 NOM DU PRODUIT

L'étiquette doit indiquer le type d'achard et le nom de l'ingrédient principal. Exemple – l'étiquette d'un achard de gingembre devra indiquer « achard de gingembre dans saumure ».

¹ Pour les récipients rigides non métalliques, tels que bocaux en verre, le poids égoutté du produit doit être calculé sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli moins 20 ml.

8.2 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur 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

Voir document de travail CX/PFV 06/23/11.

SECRETARIAT DU CODEX - SUGGESTIONS

Afin que le document reste simple, ciblé et conforme au format normalisé et à la terminologie généralement utilisés dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités, le Secrétariat du Codex voudrait attirer l'attention du Comité sur les points suivants :

Commentaires généraux

À sa vingt-deuxième session, le Comité est convenu de limiter le champ d'application de l'avant-projet de norme aux « fruits et légumes marinés fermentés ». Cette décision a été prise en tenant compte du fait que le terme achards englobait d'autres types d'achards tels que la viande, le poisson, etc. qui ne sont pas couverts par le mandat du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités. Cependant, la référence aux « achards » apparaît dans diverses sections du texte révisé, en particulier à la Section 8.1 – Nom du produit. Le Comité est invité à juger de l'utilisation générale de « fruits et légumes marinés fermentés » sur l'ensemble du document.

Commentaires spécifiques

Section 1 – Champ d'application : Bien que le champ d'application reflète la décision du Comité, il contient des dispositions qui empiètent sur la définition du produit (Section 2.1). Comme stipulé dans le Manuel de procédure, le champ d'application des normes relatives aux produits doit contenir une déclaration claire et concise relative au produit alimentaire auquel la norme s'applique. Si la norme couvre plus d'un produit spécifique, il conviendra de préciser à quels produits spécifiques la norme s'applique.¹ Les normes Codex pour les fruits et légumes traités sont conformes à cette exigence et la plupart d'entre elles utilisent la terminologie normalisée généralement utilisée dans cette Section.

Le Comité est invité à considérer si les deux premières phrases devraient faire partie de la Section 2.1 – Définition du produit tout en laissant le reste dans le Champ d'application pour assurer la conformité avec le Format pour les normes de produits du Codex. Le texte en italique reflète les dispositions particulières au produit qui ne font pas partie de la terminologie normalisée généralement utilisée dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités :

Norme	Proposition
<p>La présente norme s'applique aux fruits et légumes comestibles qui ont été salés, traités ou transformés dans le but d'obtenir un produit acide ou acidifié conservé par une fermentation naturelle ou des acidulants. Le produit peut être conditionné ou non dans un liquide de couverture à base d'huile, de saumure ou en milieu acide tel que du vinaigre. Les produits couverts par cette norme comprennent, sans limitation aucune, les oignons, l'ail, les mangues, les radis, le gingembre, les betteraves, les poivrons Royal Plum, les cœurs de palmier, le chou, la laitue, les citrons, les petits maïs (jeunes maïs) et la moutarde verte. Cette norme s'applique au produit aux fruits et légumes marinés fermentés, tel qu'il est définis à la Section 2 ci-dessous lorsque ce produit est prêt ces produits sont prêts à la consommation directe, y compris 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. La présente norme ne couvre pas les cornichons (concombres) en conserve, le kimchi, les olives de table, le chutney et les condiments au vinaigre.</p>	<p>La présente norme s'applique aux fruits et légumes marinés fermentés tels que définis à la Section 2 ci-dessous et lorsque ces produits sont prêts à la consommation directe y compris dans l'industrie de la restauration, ou lorsqu'ils sont destinés au reconditionnement si nécessaire. <i>Les produits couverts par cette norme comprennent, sans limitation aucune, les oignons, l'ail, les mangues, les radis, le gingembre, les betteraves, les Royal Plum, les poivrons, les cœurs de palmier, le chou, la laitue, les citrons, les petits maïs (jeunes maïs) et la moutarde verte. La présente norme ne couvre pas les cornichons (concombres) en conserve, le kimchi, les olives de table, le chutney et les condiments au vinaigre.</i> Elle ne s'applique pas au produit lorsque celui-ci est destiné à un reconditionnement ultérieur.</p>

¹ Format des normes produits du Codex, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, documentation y compris le Manuel de procédure pouvant être téléchargés à l'adresse : <http://www.codexalimentarius.net/web/>.

Section 2 – Définition du produit : Le Comité est invité à examiner les définitions contenues dans la Norme générale pour les additifs alimentaires pour vérifier si les descripteurs de catégorie alimentaire correspondants (s'ils existent) sont conformes à travers toutes les définitions du Codex pour les produits alimentaires. Cela facilitera la correspondance entre les normes des produits et la NGAA et par conséquent l'approbation et l'insertion des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale.

Section 2.1(a) : Le Comité est invité à examiner l'utilité de la présence du terme « graines » dans cette Section puisqu'elles ont été identifiées comme un ingrédient de base à la Section 3.1.1. Le reste du texte demeure inchangé :

Norme	Proposition
préparé à partir de fruits et/ou légumes sains, propres et comestibles avec ou sans épices et condiments ;	préparé à partir de fruits et/ou légumes <u>(en ce compris des graines)</u> sains, propres et comestibles avec ou sans épices et condiments ;

Section 2.1(b) : Le texte a été amendé pour l'aligner sur la première phrase du Champ d'application. Le restant des dispositions demeure inchangé.

Norme	Proposition
salé ou fumé et traité pour produire un produit acide ou acidifié* , avec ajout d'ingrédients appropriés afin d'assurer la conservation du produit et sa qualité ; * remplacé par la première phrase de la Section 1 – Champ d'application.	<u>salés, traités ou transformés dans le but d'obtenir un produit acide ou acidifié conservé par une fermentation naturelle ou des acidulants.</u> * avec ajout d'ingrédients appropriés afin d'assurer la conservation du produit et sa qualité. * première phrase de la Section 1 – Champ d'application.

Section 2.1(c) : Le texte a été aligné sur la terminologie normalisée généralement utilisée dans cette Section. L'expression la « bonne conservation du produit » a été changée par « éviter d'abîmer », l'expression normalisée équivalente. En outre, le Comité est invité à clarifier si le traitement thermique n'est pas adapté à un quelconque de produits couverts par la norme ou s'il est contenu dans l'expression « de manière appropriée », puisqu'il s'agit généralement de la terminologie normalisée pour cette Section.

Norme	Proposition
transformé de manière appropriée pour assurer la qualité et la bonne conservation du produit ; et/ou	<u>traité par la chaleur, d'une façon appropriée, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'assurer la qualité et d'éviter d'abîmer le produit</u> ; et/ou

Section 2.1(d): Le texte a été amendé pour l'aligner sur la deuxième phrase du Champ d'application et avec la terminologie normalisée généralement appliquée à cette Section. Le restant des dispositions demeure inchangé. La référence à « conditionné ou non dans un liquide de couverture » est incluse pour assurer la conformité avec la deuxième phrase du Champ d'application où le produit peut être ou non conditionné dans un liquide de couverture à base d'huile, de saumure etc et avec la Section 2.3 - Types de conditionnement qui mentionnent également ce fait.

Norme	Proposition
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, pour assurer un pH équilibré inférieur à 4,6. Cependant, le pH des achards fermentés naturellement devrait être compris dans la fourchette comprise entre 2 et 4. Remplacé par la deuxième phrase de la Section 1 – Champ d'application et texte normalisé	<u>Le produit peut être conditionné ou non dans un liquide de couverture à base d'huile, de saumure ou en milieu acide tel que du vinaigre, tel que spécifié à la Section 3.1.2,</u> avec des ingrédients convenant au type et à la variété de l'achard, pour assurer un pH équilibré inférieur à 4,6. Cependant, le pH des achards fermentés naturellement devrait être compris dans la fourchette comprise entre 2 et 4. * Deuxième phrase de la Section 1 – Champ d'application et texte normalisé.

Section 3.1.1 – Ingrédients de base : Le texte a été amendé pour l'aligner sur la terminologie normalisée généralement appliquée à cette Section. Le Comité est invité à examiner s'il est nécessaire d'indiquer les ingrédients puisqu'ils sont déjà décrits à la Section 2.1(a).

Norme	Proposition
Fruits, légumes, graines, épices et condiments comestibles, dans un milieu liquide en combinaison avec un ou plusieurs des ingrédients autorisés énumérés à la section 3.1.3.	Fruits et légumes et un milieu liquide de conditionnement le cas échéant, tels que définis aux Sections 2.1 (a), 2.1 (d) et 3.1.2, en combinaison avec un ou plusieurs des ingrédients autorisés énumérés à la section 3.1.3.

Section 3.1.3 – Autres ingrédients autorisés (*édulcorants non glucidiques*): À sa dernière session, le Comité a eu un échange de vues sur l'utilisation du terme « édulcorant » pour indiquer des additifs alimentaires et autres aliments utilisés pour l'édulcoration (par exemple les sucres, sirops, miel, etc). Le Secrétariat du Codex a attiré l'attention du Comité sur le fait qu'au sein du Codex, le terme « édulcorants » s'applique uniquement à des additifs alimentaires quelle que soit leur valeur nutritive/calorique (par ex., édulcorants intenses, nutritifs, etc.) et qu'il était défini dans les Noms de catégorie et système international de numérotation Codex des additifs alimentaires². À des fins d'étiquetage, la norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées n'établit pas de différence entre les différents types d'additifs alimentaires utilisés pour l'édulcoration et les regroupe sous le terme général « édulcorants » alors que tous les types de saccharose (édulcorants non additifs alimentaires) sont désignés sous le nom de « sucre » et sont considérés comme des ingrédients. Le Comité a donc décidé de demander au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants de donner des éclaircissements sur l'utilisation correcte de ce terme dans les normes Codex de produits.

Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a précisé que le terme « denrées alimentaires conférant (à l'aliment) une saveur sucrée » était le plus approprié, dans le sens où il serait uniquement utilisé pour décrire les ingrédients dans la norme et non à des fins d'étiquetage. Dès lors, dans la désignation d'un aliment à des fins d'édulcoration, ils devraient être maintenus dans la liste des ingrédients, et la formule proposée par le CCFL devrait être utilisée. Toutefois, à des fins d'étiquetage, la norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées doit être respectée. Par ailleurs, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants révisé actuellement les Noms de catégorie et système international de numérotation Codex des additifs alimentaires². Entre-temps, selon le document en vigueur, un « édulcorant » est une « substance qui, sans être faite de sucre, confère un goût sucré à l'aliment ». Par conséquent, le terme « édulcorant » devrait être conservé pour désigner les denrées alimentaires conférant (à l'aliment) une saveur sucrée repris dans la section pertinente de la norme.

² Les documents du Codex, y compris les normes et textes apparentés peuvent être téléchargés à www.codexalimentarius.net

Le Comité est invité à envisager d'utiliser l'un des deux termes en fonction du type de composés abordés par la disposition, par ex., s'il s'agit d'un additif alimentaire (édulcorant) ou d'une denrée alimentaire conférant (à l'aliment) une saveur sucrée (par ex., les sucres tels que définis dans la norme Codex pour les sucres, le miel tel que défini dans la norme Codex pour le miel, etc.).

En outre, les « piments forts » ont été retirés puisqu'ils étaient couverts par les condiments d'origine végétale (voir paragraphe 7(d) du rapport du groupe de travail). Cette disposition n'est pas reflétée dans le projet de Norme. Le Comité est invité à examiner le remplacement suivant dans sa recommandation au CCFL :

Norme	Proposition
- [édulcorants nutritifs non raffinés] , sucres (y compris les sirops) et le miel, tel que défini dans la dernière édition des Normes Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999) et le miel (CODEX STAN 12-1981) respectivement.	- autres denrées alimentaires conférant (à l'aliment) une saveur sucrée comme les sucres (y compris les sirops) et le miel tel que défini dans la dernière édition de la norme Codex pour le miel (CODEX STAN 12-1981) respectivement.

Section 3.2 – Critères de qualité : Le Comité est invité à envisager la réinsertion du terme « normales » pour assurer la conformité avec la terminologie normalisée généralement appliquée à travers les normes Codex pour les fruits et légumes traités.

Norme	Proposition
Le produit doit avoir une saveur, une odeur et une couleur normales et une texture caractéristique du produit.	<u>Les fruits et légumes marinés fermentés</u> doivent avoir une saveur, une odeur et une couleur <u>normales</u> et une texture caractéristique du produit.

Section 3.3 - Classification des unités « défectueuses » : Les dispositions pour la classification des unités défectueuses et l'acceptation des lots devraient être indiquées séparément. En outre, les Plans d'échantillonnage du Codex pour les denrées alimentaires préemballées ont été révoqués par la Commission. Le texte suivant a été proposé pour assurer la conformité avec le format et la terminologie normalisée généralement applicable aux normes du Codex pour les fruits et légumes traités, compte tenu de la révocation du CX/STAN 233-1969. Le Comité devrait se prononcer sur la nécessité de développer des plans d'échantillonnage spécifiques aux fruits et légumes marinés fermentés conformes aux critères définis dans les Directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004). À cet égard, le Comité pourrait considérer la discussion tenue lors de sa dernière session concernant l'acceptation des lots dans les projets de normes pour les concentrés de tomates traités et les tomates en conserve et formuler une proposition similaire (voir ALINORM 05/28/27³, paragraphes 35-36, 43, 66 et 71).

Norme	Proposition
<p>3.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »</p> <p>Un récipient doit être considéré comme ne répondant pas aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.2 lorsque :</p> <p>(a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre de produits considérés comme « défectueux », tel que défini à la Section 3.2, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5) (CODEX STAN 233-1969) ; et</p>	<p><u>3.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »</u></p> <p><u>Un récipient ne répondant pas à une ou plusieurs spécifications applicables en matière de qualité, telles que définies à la Section 3.2, doit être considéré comme « défectueux ».</u></p> <p><u>3.4 ACCEPTATION DES LOTS</u></p> <p><u>Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions applicables en matière de qualité définies à la Section 3.3 lorsque :</u></p> <p>(a) <u> dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre de produits considérés comme « défectueux », tel que défini à la Section 3.3, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan</u></p>

³ Les documents du Codex, y compris les rapports des réunions des Comités du Codex peuvent être téléchargés à l'adresse suivante : www.codexalimentarius.net.

(b) Les exigences, basées sur les moyennes des échantillons, sont respectées.	<p><u>d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6.5 (voir Annexe*); et</u></p> <p>(b) <u>Les exigences, basées sur les moyennes des échantillons, sont respectées.</u></p> <p><u>Ces critères d'acceptation ne s'appliquent pas aux récipients non destinés à la vente au détail.</u></p> <p>* = Plan d'échantillonnage spécifique aux fruits et légumes marinés fermentés.</p>
---	--

Section 4 – Additifs alimentaires : considérations générales

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 (CCFA) pour approbation et insertion⁴ dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA). En outre, les Noms de catégorie et le Système international de numérotation fournissent un système numérique international permettant d'identifier les additifs alimentaires par rapport à leur catégorie fonctionnelle et leur fonction technologique qui doivent également être prises en compte au moment de proposer l'insertion d'additifs alimentaires dans cette Section.

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 :

- (a) seuls les additifs alimentaires qui ont été évalués par le JECFA sont repris dans la NGAA². Les additifs alimentaires ayant une dose journalière acceptable (DJA) numérique⁵ 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 NGAA 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 NGAA 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.

Le Comité est invité à considérer les dispositions pour les additifs alimentaires sur la base des paragraphes susmentionnés et la décision de la dernière session du Comité d'établir « une liste des dispositions individuelles pour les additifs alimentaires soumis à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et à l'insertion dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires »⁶.

⁴ Le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, Section II, Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales, les additifs alimentaires et les contaminants. La documentation Codex, y compris le Manuel de procédure, peut être téléchargé à l'adresse suivante : www.codexalimentarius.net/web/

⁵ 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

⁶ ALINORM 05/28/27, paragraphes 16 - 18.

Section 4.6 Exaltateurs d'arôme (*aromatisants naturels*) : Les aromatisants naturels constituent généralement une rubrique séparée des exaltateurs d'arôme reprise sous la catégorie des « aromatisants ». Le Comité est invité à considérer la division de ces dispositions en aromatisants naturels et exaltateurs d'arôme, comme suit :

Norme

4.6 AROMATISANTS

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
621	Glutamate L-monosodique	Limitée par les BPF
	Aromatisants naturels	

Proposition

4.6 EXALTATEURS D'ARÔME

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
621	Glutamate L-monosodique	Limitée par les BPF

4.7 AROMATISANTS

(a) <u>Aromatisants naturels et artificiels à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur du produit [Norme pour la compote de pommes, les poires en conserve, les fruits à noyau]</u>	Limitée par les BPF
(b) <u>Arômes naturels et préparations aromatisantes naturelles, [Norme pour le Kimchi]</u>	
(c) <u>Toute autre proposition adaptée aux fruits et légumes marinés fermentés</u>	

Section 7.1.1 – Remplissage minimal : Le Comité est invité à examiner si l'expression « hermétiquement scellé » peut être retirée pour assurer la cohérence avec la terminologie normalisée généralement applicable aux normes Codex pour les fruits et légumes traités. En outre, le Comité est invité à examiner l'utilité de mentionner le milieu de couverture pour assurer la cohérence avec les normes du Codex pour les fruits et légumes traités avec milieu de couverture (par exemple les normes Codex pour les poires en conserve, les fruits à noyau, etc.) ou si le terme « produit » englobe déjà la notion de milieu de couverture.

Norme	Proposition
Le récipient hermétiquement scellé doit être bien rempli de produit qui ne doit pas occuper moins de 90 % de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient hermétiquement scellé lorsqu'il est rempli complètement.	Le récipient doit être bien rempli de produit (<u>y compris de milieu de couverture</u>) qui ne doit pas occuper moins de 90 % de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli.

Section 7.1.3 – Acceptation des lots : Le Comité est invité à examiner le texte suivant compte tenu de la révocation du CX/STAN 233-1969 :

Norme	Proposition
Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités «défectueuses» requises à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6.5) (CODEX STAN 233-1969)	Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités «défectueuses» requises à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage avec un NQA de 6,5 (voir Annexe*) * = Plan d'échantillonnage spécifique aux fruits et légumes marinés fermentés.

Section 7.1.4 - Poids égoutté minimal : Le Comité est invité à examiner si des dispositions supplémentaires pour l'acceptation des lots en cas de spécifications de poids égoutté minimal sont nécessaires et à se référer au texte indiqué ci-dessous qui constitue la terminologie normalisée applicable à travers les normes du Codex pour les fruits et légumes traités (voir Normes du Codex pour les poires en conserve et les fruits à noyau, etc.).

Norme	Proposition
	En ce qui concerne le poids égoutté minimal, on doit juger que le produit répond aux spécifications lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.

Section 8 – Étiquetage : Le Comité est invité à considérer si des dispositions en matière d'étiquetage pour d'autres modes de préparation doivent être incluses pour assurer la cohérence avec la terminologie normalisée généralement applicable à travers les normes du Codex pour les fruits et légumes traités (par exemple les Normes du Codex pour la compote de pommes, les poires en conserve, etc.) en cas d'autres modes de préparation, comme suit :

Norme	Proposition
	<u>Autres modes de préparation - Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.2.8), l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouter.</u>

Section 9 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage : Voir le document de travail CX/PFV 06/23/11 pour les méthodes d'analyse pour les fruits et légumes traités à l'étude par la vingt-troisième Session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités y compris les fruits et légumes marinés fermentés.

En outre, le développement de méthodes d'échantillonnage spécifiques pour les fruits et légumes marinés fermentés pourrait également être requis (voir projets de normes Codex sur les concentrés de tomate traités, les tomates en conserve, les agrumes en conserve, etc. et la discussion sur ce sujet dans le rapport sur la dernière session du Comité ALINORM³ 05/28/27).