

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4c de L'ordre du jour

CX/PFV 08/24/6-Add.1

Août 2008

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

24^e Session

Arlington, VA (zone métropolitaine de Washington DC), États-Unis d'Amérique
15 au 20 Septembre 2008

PROPOSITION D'ÉBAUCHE RELATIVE AUX INSTRUCTIONS GÉNÉRALES CONCERNANT LE MILIEU CONTENANT LES LÉGUMES EN CONSERVE

Commentaires a l'étape 3 du Brésil, Costa Rica et Cuba

BRESIL

Au vu du CX/PFV 08/24/6 ANNEXE page 3, le Brésil souhaiterait partager ses commentaires dans le but de donner plus de clarté et de véracité au document.

Commentaires:

Section et phrase/paragraphe	Type de modifications	Raisonnement	Modifications proposées
3.2. Autres ingrédients autorisés	Clarification	L'huile et la purée de tomate ne sont pas d'usage courant parmi les légumes en conserve. La purée de tomate est plus en rapport avec les produits formulés, utilisés principalement dans les préparations, ce qui n'entre pas dans le champ d'application de ce document.	Supprimer l'huile et la purée de tomate de la liste des ingrédients autorisés.
3.2. Autres ingrédients autorisés	Clarification	Note de pied de page 1 [Ces ingrédients sont actuellement utilisés dans différents légumes en conserve. Si d'autres ingrédients sont nécessaires à certains légumes en conserve, ils seraient ajoutés dans l'annexe spécifique au légume en conserve concerné.] devrait dépendre de la section 3.2. Par souci de clarté, ne pas autoriser les ingrédients les moins utilisés à être ajoutés sans justification.	Ajouter la note de pied de page 1 après la phrase "Ces ingrédients facultatifs ne doivent pas altérer de quelque manière que ce soit le goût caractéristique du produit"

COSTA RICA

Le Costa Rica est reconnaissant de l'opportunité de partager ses observations sur cette proposition and voudrait supprimer les parenthèses dans les sections suivantes de l'avant-projet :

3. LA COMPOISTION DU MILIEU DE COUVERTURE

3.2. Autres ingrédients autorisés

e) {huile}

f) {purée de tomates}

Les ingrédients ci-dessus sont echus car leur usage est actuellement repandu dans la composition des milieux de couvertures dans les choux palmistes en conserve.

En outre, le Costa Rica considere l'usage de certains regulateurs d'acidite utilises d'une maniere courante dans l'industrie alimentaire comme l'acide citrique, l'acide ascorbique, l'acide lactique et les autres acides d'origine organique, ne doit pas etre exclu de la composition du milieu de couverture.

CUBA

Paragraphe 2.2

Il serait plus commode d'inclure le corps de la Norme du Codex pour certains légumes en conserves (Proposition B) pour simplifier et également annoncer clairement la future incorporation d'autres légumes similaires par le CCPFV. De fait, cela correspondrait à l'objectif du Codex Alimentarius d'avoir plus de normes générales et donnerait l'occasion d'adapter cette directive à d'autres légumes utilisant des ingrédients spécifiques.

Concernant l'utilisation d'huile et de purée de tomates

Les deux devraient être conservées sans faire de distinction pour éviter que le document ne devienne une barrière technique, car il peut exister plusieurs formules, y compris des formules inédites.

Concernant l'huile, nous proposons de clarifier s'il s'agit d'huile végétale ou d'un mélange de plusieurs huiles.

Concernant l'utilisation de purée de tomates, nous proposons de modifier le terme et de le remplacer par "tomates concentrées élaborées" parce que le produit peut être réalisé à partir de pâte de tomates ou de purée de tomates.