

# codex alimentarius commission **F**



FOOD AND AGRICULTURE  
ORGANIZATION  
OF THE UNITED NATIONS

WORLD  
HEALTH  
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 8 de l'Ordre du jour

CX/PFV 08/24/10-Add.1  
Septembre 2008

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

24<sup>ème</sup> Session

Arlington, VA (zone métropolitaine de Washington DC), U.S.A.,  
15 – 20 Septembre 2008

### PROJET DE PRÉSENTATION UNIFORME DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Commentaires du Brésil et de l'Inde

#### BRÉSIL

Quelques observations additionnelles pour soutenir la proposition au sein des notes explicatives du CX/PFV 08/24/10 et des commentaires précédents du Brésil:

Selon les paragraphes 5, 6, 7 et 8 de la CX 08/24/10, le Brésil approuve le fait que la proposition devrait procéder graduellement « en ajustant la mise en page et selon le progrès accompli sur la révision d'autres normes pour les fruits et les légumes traités ».

En particulier, considérant que la proposition actuelle de la disposition peut être très impartiale envers les normes des produits en conserve, en ce moment et tel qu'il est souligné dans le Paragraphe 7 (CX 08/24/10) le Comité pourrait envisager l'adoption d'autres normes différentes pour certains fruits et légumes traités (chutney, condiments, purées etc.) pour maintenir la proposition de la mise en page aussi large que possible, et pour évaluer d'autres ajustements à d'autres produits d'une manière continue.

Section et phrase/ paragraphe	Type de changement	Justification	Changements proposés
2.6 Types variétés	L'élargissement du champ d'application.	Afin d'élargir le champ d'application le Brésil suggère la formulation:	Toute variété cultivée commercialement (cultivar) convenable pour la <del>mise en conserve</del> [transformation] peut être utilisée

Même si certains produits traités ne nécessitent pas la déclaration de leurs espèces ou de leurs variétés cultivées, cette pratique n'est pas une règle générale.

D'autre part, la non identification des espèces ou des variétés cultivées peut porter préjudice aux intérêts du consommateur, surtout quand il s'agit des pratiques frauduleuses, et peut entraîner une compétition déloyale entre les opérateurs.

A titre d'exemple, les palmiers peuvent être obtenus à partir de la famille de *Syagrus oleracea* Becc qui a un goût plus amer, ou à partir de l'*Euterpe edulis*, *Euterpe oleracea* qui ont un goût plus sucré et une saveur plus raffinée, et à partir des tronçons de *Bactris gasipae*, parmi d'autres palmiers avec des saveurs différentes.

Prenant en compte que le goût est différent d'une espèce à une autre, la non dénomination des espèces peut empêcher le consommateur d'atteindre une qualité préférée ou une qualité meilleure.

D'autres exemples peuvent surgir comme le besoin de clarification pendant la 23ème session du CCPFV, du nom scientifique « la moutarde verte » dans la norme des produits marinés.

Autres observations spécifiques :

Section et phrase/paragraphe	Type de changement	Rationale	Changements Proposés
2.4 Couleurs	Élargir le champ d'application	Du moment que la couleur change à cause du processus adopté, aux ingrédients ou aux additifs incorporés, le Brésil suggère:	L'addition de l'expression: "Caractéristique" comme un nouveau paragraphe; et la phrase "dans le cas échéant selon l'homogénéité du produit "en tant que paragraphe isolé "
2.7.1 Autres Styles	Clarification	Le Brésil souhaiterait partager sa préférence envers la première formulation, considérée plus détaillée.	L'adoption de toute présentation du produit doit être permise sous réserve que le produit: (a) est suffisamment distinct d'autres formes de présentation établies dans la norme ; (b) répond à toutes les exigences appropriées de la norme, y compris des conditions concernant les limitations des défauts, poids égoutté, et toutes autres conditions qui s'appliquent à ce mode qui est probablement plus proche aux modes ciblés sous cette disposition; et (c) décrit convenablement sur l'étiquette afin d'éviter la confusion susceptible d'induire le consommateur en erreur
3.1.1 Ingrédients de base	Clarification	Tel que proposé	Le Brésil souhaiterait souligner la possibilité d'ajouter des exemples à la section.
3.2. Critères de Qualité	Clarification	Le Brésil souhaiterait partager sa préférence envers la deuxième formulation, considérée plus détaillée.	Adopter [Nom commun du produit] doit faire référence à la couleur, saveur, odeur et la texture caractéristique du produit.

Bien que des critères microbiologiques ne soient pas recommandés pour des produits rendus commercialement stériles, la stérilité détermine la faible teneur d'acide dans les aliments en conserve. En outre, les essais de pH déterminant les aliments acidifiés à faible teneur en acide, et les essais de micotoxins pour les produits séchés devraient être établis comme des dispositions dans la mise en page.

A titre d'exemple, le contenu d'acide cyanhydrique est considéré dans la FARINE COMESTIBLE DE MANIOC Stan 176 (1989-95).

Section et phrase/paragraphe	Type de changement	Justification	Changements proposés
3.4 Lot Acceptance	Champ d'application	Le Brésil suggère l'addition du sous-terme "c":	(c) Ne recouvrir aucune autre disposition appropriée à la sûreté du produit.

Observations Générales:

### 7.1.1 REMPLISSAGE MINIMAL

Le Brésil voudrait partager sa connaissance du fait que cette disposition est liée davantage au processus adopté et devrait formuler une barrière technique contre l'innovation et le commerce dans le futur. Considérant que la masse d'un produit dans un récipient est étroitement liée à la quantité du sous-vide acquise et ainsi, à la caractéristique finale du processus visant la qualité et la sûreté du produit, la diversité des récipients et des produits peut devenir une contrainte à l'adoption de la totalité de cette disposition.

Section et phrase/paragraphed	Type de changement	Justification	Changements proposés
7.1.1 Remplissage minimal	Clarification	<p>L'écriture de la disposition « sans aucun espace libre nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication » est vague, explicite et résultant du consensus de la 23<sup>ème</sup> session du CCPFV (&amp; de paragraphes 33 ; 34 - ALINORM 07/30/27).</p> <p>Les produits qui n'ont pas besoin de cette disposition ne sont pas soumis aux spécifications du remplissage minimal.</p>	Eviter la disposition [sans tout espace libre nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication] que 2 soit associé a la note de bas de page numéro 2 - {selon la nature du produit les dispositions entre parenthèses peuvent être supprimés comme non applicables/nécessaires }

## L'INDE

### Point de l'ordre du jour 8: Mise en page des normes CODEX pour les fruits et légumes traités

#### Section 2: Description

**Sous-section 2.6:** Types variétaux: L'Inde approuve, 'toute variété commercialement cultivée (cultivar) convenable à la mise en conserve peut être utilisée.'

Ce rapport est approprié, car l'énumération spécifique des variétés entraînerait un besoin de modification de la norme à chaque fois qu'une nouvelle variété commerciale est développée. Ceci ne fera que compliquer l'usage de cette variété commerciale jusqu'à ce qu'elle soit incorporée dans la norme

**Sous-section 2.7.1:** L'Inde approuve l'option suivante pour les autres Types

Autre types: Toute autre présentation du produit doit être permise sous réserve que le produit:

- soit suffisamment distinct d'autres formes de présentation établies dans la Norme
- réponde à chaque exigence de la norme, au cas échéant;
- est convenablement marqué sur l'étiquète afin d'éviter toute confusion susceptible d'induire le consommateur en erreur.

L'option ci-dessus est appropriée du moment que quand le produit n'appartient à aucun type, il est difficile de le comparer à un produit avec une ressemblance étroite.

#### Section 3: Facteurs Essentiels de Composition et de Qualité

**Sous-section 3.1.2:** L'Inde approuve I(a) et I(b)

I(a) Selon les directives Codex sur pour les fruits en conserve en milieux de couverture (CAC/GL 51-2003) et/ou les directives Codex pour les légumes en conserve en milieux de couverture (##-### de CAC/GL) (comme il est approprié)

I(b) En outre, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

**L'option ci-dessus pour** des milieux de couverture est acceptable, sinon l'approche restrictive sur les milieux de couverture sera suivie.

**Section 4:** Additifs Alimentaires: L'Inde approuve l'option II.

Option II: [Classe fonctionnelle des additifs alimentaires] utilisée conformément au Tableaux 1 et 2 de la Norme Générale du Codex sur les Additifs Alimentaires dans la catégorie alimentaire x.x.x.x [Nom de la catégorie alimentaire] et sont énumérés dans le tableau 3 de la Norme Générale sur les additifs alimentaires dont l'usage est permis dans les aliments conformément à cette norme.

L'option II est appropriée telle qu'elle est selon le Format de la norme Codex sur les produits (17ème édition de référence du manuel de procédures).