

# commission du codex alimentarius F



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



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 2 de l'ordre du jour

CX/PFV 08/24/2  
juillet 2008

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt-quatrième session  
Arlington, VA (zone métropolitaine de Washington DC), (États-Unis d'Amérique)  
15 - 20 septembre 2008

### QUESTIONS SOUMISES AU COMITE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU SES ORGANES SUBSIDIAIRES

#### Note du Secrétariat:

L'attention du Comité est attirée sur les recommandations et observations présentées par :

- la Commission du Codex Alimentarius et le Comité Exécutif (par.15, 16-17, 21-22) dans le cadre de la préparation des documents de projet lors de l'examen des propositions de nouveaux travaux, y compris la nécessité d'une norme internationale pour la sauce chili, lors de l'examen des propositions d'amendements à la *liste des priorités pour la normalisation des fruits et légumes traités* (Point 9 de l'ordre du jour).
- la Commission du Codex Alimentarius (par.13) en particulier les propositions 3 et 4 de l'*Examen de la structure du Codex par comité et du mandat des comités et des groupes spéciaux du Codex* lors de l'examen de la date et du lieu de la prochaine session (Point 11 de l'ordre du jour).

#### PARTIE 1 QUESTIONS DECOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

##### Décisions de la Commission en ce qui concerne les travaux du Comité sur les fruits et légumes traités

##### Trentième session (juillet 2007)

##### *Projets de normes adoptés à l'étape 8*

1. La Commission a adopté les projets de normes suivants sous la forme proposée par le Comité :
  - Fruits et légumes marinés fermentés.
  - Concentrés de tomate traités.
  - Tomates en conserve.
  - Certains agrumes en conserve.
2. Lors de l'adoption des normes, la Commission a noté ce qui suit:

##### Projet de norme pour les concentrés de tomates traités

3. La délégation cubaine a exprimé son inquiétude quant à la justification technologique pour l'inclusion de l'acide citrique comme régulateur d'acidité pour ce produit. La délégation a indiqué que la Norme actuelle pour les concentrés de tomates traités (CODEX STAN 57-1981) ne prévoit pas l'utilisation de cet additif dont l'ajout pourrait créer un obstacle technique au commerce. La délégation des États-Unis, qui s'exprimait au nom du président du Comité sur les fruits et légumes traités, a informé la Commission que les dispositions relatives aux additifs alimentaires, y compris l'acide citrique dans les concentrés de tomates traités, avaient été examinées et approuvées par le Comité pour être ensuite entérinées par le Comité sur les additifs alimentaires.

4. La Commission a **adopté** le projet de norme pour les concentrés de tomates traités à l'étape 8 comme proposé par le Comité. Les délégations cubaine et égyptienne ont réservé leur position sur cette décision.<sup>1</sup>

#### Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

5. La Commission a adopté les méthodes telles que proposées par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. La délégation brésilienne a exprimé des réserves concernant les méthodes d'analyse à inclure dans les quatre normes élaborées par le Comité sur les fruits et légumes traités et adoptées lors de la présente session comme indiqué dans ses observations écrites<sup>2,3</sup>.

#### *Avant-projet de normes adopté à l'étape 5*

6. La Commission a adopté l'avant-projet de normes Codex pour les confitures, gelées et marmelades et pour certains légumes en conserve (dispositions générales) à l'étape 5 tel que proposé par le Comité.<sup>4</sup>

#### *Propositions de nouveaux travaux*

#### Plan d'échantillonnage incluant des dispositions métrologiques pour contrôler le poids égoutté minimal des fruits et légumes en conserve

7. La Commission a approuvé la recommandation du Comité exécutif<sup>5</sup> visant à modifier le titre en se référant aux fruits et légumes en conserve « en milieu de couverture » étant donné qu'il existe d'autres fruits et légumes en conserve qui n'exigent pas de dispositions pour un poids égoutté minimal.

8. La délégation des Etats-Unis d'Amérique, tout en n'étant pas contraire à l'élaboration du document proposé, a remis en cause la nécessité d'élaborer un plan d'échantillonnage distinct pour le poids égoutté minimal étant donné que les dispositions simples figurant dans les normes pertinentes en vigueur pour les fruits et légumes traités n'avaient pas créé de problèmes dans le commerce international et que l'activité proposée n'apportait pas d'amélioration substantielle aux objectifs du Codex sur le plan de la protection de la santé des consommateurs et de la loyauté des pratiques commerciales suivies. La délégation a souligné qu'il fallait étudier attentivement l'ordre de priorités des propositions de nouvelles activités à entreprendre par les organes subsidiaires de la Commission en fonction de leur charge de travail et de leurs ressources limitées.<sup>6</sup>

#### *Décisions d'ordre général*

#### Plan Stratégique 2008-2013

9. La Commission a adopté le Plan stratégique 2008-2013. En fonction de cela, le Comité est invité à examiner toutes les activités pertinentes à son travail qui figurent dans la Partie 2 - Domaines de travail et activités prévues 2008-2013, et il est aussi invité à faire un rapport à la Commission sur les résultats de son examen.

10. En particulier, l'attention du Comité est attirée sur les activités suivantes:

- Objectif 1: Activités 1.1 et 1.2
- Objectif 2: Activité 2.5
- Objectif 3: Activité 3.3
- Objectif 4: Activité 4.1
- Objectif 5: Activités 5.5 et 5.6

11. Des détails supplémentaires relatifs aux discussions mentionnées ci-dessus peuvent être consultés dans le rapport de la réunion.<sup>7</sup>

---

<sup>1</sup> ALINORM 07/30/REP, par. 66-67 et Annexe IV.

<sup>2</sup> ALINORM 07/30/5A.

<sup>3</sup> ALINORM 07/30/REP, par. 70.

<sup>4</sup> ALINORM 07/30/REP, Annexe V.

<sup>5</sup> ALINORM 07/30/3 par. 35.

<sup>6</sup> ALINORM 07/30/REP, par. 101-102.

<sup>7</sup> ALINORM 07/30/REP par. 131-138 et Annexe IX.

## Examen de la structure du Codex par comité et du mandat des comités et des groupes spéciaux du Codex

12. La Commission, à sa trentième session, a examiné 11 propositions, telles que présentées dans la Lettre Circulaire 2006/29-CAC. Faute de temps, la Commission n'a pris de décision que pour la Proposition 1 (nombre de sessions), la Proposition 2 (nombre d'organes subsidiaires), la Proposition 3 (intervalle entre les sessions), la Proposition 4 (durée des sessions) et la Proposition 8 (conversion de normes régionales en normes mondiales) et a décidé de demander au Comité exécutif, à sa soixantième session, d'examiner ultérieurement les six autres propositions.

13. L'attention du Comité est attirée sur les propositions 3 et 4, reproduites ci-dessous.

- Proposition 3 (intervalle entre les sessions): Le Comité est invité à envisager d'adopter un intervalle plus long entre les sessions, étant entendu qu'un mécanisme de travail intersessions structuré et efficace sera mis en place conformément aux *Directives pour les groupes de travail physiques et pour les groupes de travail électroniques*.
- Proposition 4 (durée des sessions): la durée d'une session du Codex continuerait de ne pas dépasser sept jours, y compris les réunions des groupes de travail avant les sessions, le cas échéant, afin de garder ses travaux bien ciblés, assurer la transparence et faciliter la participation effective des Membres, étant entendu qu'une certaine marge de souplesse serait admise, en fonction de la charge de travail des organes subsidiaires.

14. Des détails supplémentaires relatifs aux discussions mentionnées ci-dessus peuvent être consultés dans le rapport de la réunion.<sup>8</sup>

### Élaboration de nouvelles normes et textes apparentés

15. La Commission, notant que les projets de document soumis au Comité exécutif à sa cinquante-neuvième session contenaient des informations qui, tout en respectant la présentation générale telle qu'établie dans le Manuel de procédure, varient sensiblement sur le plan de la qualité et de la quantité, a donc fait sienne la recommandation du Comité exécutif visant à encourager les comités du Codex, les groupes spéciaux et les membres du Codex à présenter les prochains projets de document en suivant la présentation établie dans la version actuelle du Manuel de procédure et à fournir des informations suffisamment détaillées et pertinentes, notamment en ce qui concerne l'évaluation fondée sur les preuves par rapport à chacun des critères régissant l'établissement des priorités de travail.<sup>9</sup>

## **PARTIE 2 QUESTIONS DECOULANT DU COMITE EXECUTIF**

### **Cinquante-neuvième session (juin 2007)**

#### ***Propositions de nouveaux travaux***

##### Sauce chili

16. Le Comité exécutif a noté que la proposition relative à cette norme prévoyait leur élaboration initiale par le Comité de coordination pour l'Asie et sa finalisation en tant que norme internationale par les comités mondiaux pertinents. Il a été observé que, selon le type de produits visés par l'expression « sauce chili », la norme pourrait aussi englober les produits faisant l'objet d'intenses échanges commerciaux dans des pays hors de la région Asie et que cela pourrait justifier la mise en place d'une norme internationale pour ce produit. En revanche, la farine de sagou a été jugée comme un produit faisant l'objet d'un commerce plus limité dans la Région.

17. Le Comité exécutif a recommandé que, sans remettre en question l'importance d'un produit à l'échelon international, cette norme devrait, en principe, être élaborée et finalisée en tant que norme régionale par le Comité de coordination pour l'Asie. Compte tenu du fait qu'une norme internationale pourrait être nécessaire pour la sauce chili, le Comité exécutif a fait remarquer qu'à sa prochaine session, le Comité sur les fruits et légumes traités devrait être informé de l'état d'avancement des travaux au sein du Comité de coordination pour l'Asie et être invité à s'exprimer sur la nécessité d'une norme internationale pour la sauce chili.<sup>10</sup>

<sup>8</sup> ALINORM 07/30/REP par. 144-161.

<sup>9</sup> ALINORM 07/30/REP par. 96.

<sup>10</sup> ALINORM 07/30/3 par. 40-41.

### ***Questions diverses***

#### **Calendrier pour l'achèvement des travaux**

18. Le Comité exécutif a noté que le Président du CCPFV, en référence aux délais fixés pour l'achèvement des deux éléments de travail actuellement à l'étape 3, avait demandé des orientations afin de savoir si ces deux normes seraient (ou pourraient être) automatiquement suspendues si elles n'étaient pas achevées dans les délais fixés par le Comité.

19. Le Comité estime, qu'en règle générale, il ne recommanderait pas de cesser les travaux si une norme n'était pas finalisée dans les délais impartis lorsque le travail a été approuvé mais qu'il aurait besoin de toutes les informations pertinentes du Comité et du Président pour analyser les raisons du retard pour chaque élément de travail afin de pouvoir prendre les mesures les plus adaptées. Certains membres ont indiqué que les Comités avaient la responsabilité de respecter les délais impartis, qu'ils devaient prendre les mesures nécessaires pour faciliter l'avancement, et que si cela n'était pas possible, ils devaient informer le Comité exécutif des raisons du retard.

20. Certains Membres ont souligné qu'il s'agissait d'une question d'ordre général et qu'elle devrait être approfondie pour décider comment procéder lorsque le travail n'était pas achevé dans les délais initialement prévus par le Comité concerné. Le Comité a estimé que cela devrait être examiné de manière plus approfondie à la lumière de l'expérience acquise dans le cadre de l'application de l'examen critique.<sup>11</sup>

#### **Soixantième session (décembre 2007)**

##### ***Critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits***

21. Le Comité est convenu de joindre à son rapport les *Lignes directrices sur l'application des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits*, visant à donner des orientations sur le type d'informations à examiner par le Comité exécutif lorsqu'il procède à l'examen critique. Le Comité est en outre convenu d'assurer une large diffusion de ces Lignes directrices afin d'aider les membres et les organes subsidiaires du Codex dans la préparation de documents de projet.

22. Des détails supplémentaires relatifs aux discussions mentionnées ci-dessus peuvent être consultés dans le rapport de la réunion.<sup>12</sup>

#### **PARTIE 3 QUESTIONS DECOULANT D'AUTRES COMITES DU CODEX ET GROUPES SPECIAUX**

##### **Vingt-huitième session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage<sup>13</sup> (mars 2007)**

##### ***Projet de norme pour les fruits et légumes marinés fermentés***

###### **Détermination de l'arsenic**

23. Le Comité a noté que les méthodes servant à la détermination de l'arsenic pouvaient être converties en critères, mais vu les contraintes de temps, le groupe de travail n'a pas pu faire des recommandations sur cette question en vue de son examen par le Comité.

24. Quant à la question soulevée par l'Observateur du NMKL sur le caractère approprié permettant d'approuver l'AOAC 952.13 en tant que méthode du Type II, il a été expliqué que bien que la méthode était une méthode de surplus, elle n'avait pas été retirée, mais simplement elle ne pouvait pas être facilement accessible et que le sujet devait être encore discuté à l'avenir. Certaines délégations ont été de l'opinion qu'une orientation claire devrait être donnée pour savoir comment procéder à ce sujet, à l'avenir. Un accord a été établi selon lequel le document sur la conversion des méthodes en critères utilisant des éléments traces en tant qu'exemple pourrait fournir une orientation supplémentaire et une base pour la discussion à la prochaine session.

###### **Détermination de l'acide benzoïque et des sorbates**

25. Le Comité a été d'accord avec la proposition d'inclure la méthode NMKL plus récente par une chromatographie liquide comme Type II. En plus, il a reconnu que AOAC 983.16 était identique à NMKL 103 et a approuvé ces méthodes en tant que Type III.

<sup>11</sup> ALINORM 07/30/3 par. 53-55.

<sup>12</sup> ALINORM 07/60/3, par. 4-9 et Annexe II.

<sup>13</sup> ALINORM 07/30/23, par. 67-74 et Annexe III.

### Détermination du plomb

26. Il a été mis au clair que la méthode pour la détermination du plomb était une méthode d'absorption de flamme étant donné le niveau à détecter. La Délégation de l'Algérie a souligné que la méthode d'absorption atomique avec flamme n'était pas appropriée pour l'analyse des éléments traces, et que dans ce cas, le recours à l'utilisation de la méthode d'absorption atomique avec four au graphite serait tout indiqué.

### Détermination du pH

27. Le Comité a noté que le groupe de travail a procédé à une discussion extensive au sujet de la question, à savoir si les méthodes proposées pour mesurer le pH devraient être classées soit comme Type I ou II, tout en acceptant que les méthodes proposées étaient des méthodes rationnelles, équivalentes et utilisées comme procédures alternatives, et a donc approuvé les méthodes AOAC et celles NMKL en tant que Types III et II respectivement.

### ***Projet de norme pour les concentrés de tomates traités***

28. Le Comité a été d'accord que la méthode pour les solides solubles de tomates, l'AOAC 970.59, était la plus appropriée des deux méthodes proposées par le Comité sur les fruits et légumes traités et l'a approuvée avec toutes les autres méthodes proposées et a corrigé la référence pour les méthodes d'acide lactique.

### ***Projet de norme pour les tomates en conserve***

29. Le Comité a approuvé toutes les méthodes proposées à l'exception de la méthode sur la détermination du poids égoutté pour les tomates de style écrasé qui était temporairement approuvée en fonction de la confirmation de la correcte référence ISO.

30. Le Comité a approuvé la méthode NMKL en tant que Type II et la méthode AOAC en tant que Type III pour la détermination du calcium bien qu'il ait été noté que la méthode AOAC avait été approuvée en tant que Type II pour servir de méthode générale pour les fruits et légumes transformés. Le Comité a été d'accord qu'il pourrait être nécessaire de mettre à jour la méthode générale pour la détermination du calcium pour les fruits et légumes transformés vu que ceci pourrait causer une confusion pour les analystes.

### **Trente-neuvième session du Comité sur les additifs alimentaires (avril 2007)**

31. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le projet de normes pour les fruits et légumes marinés fermentés, les concentrés de tomate traités, les tomates en conserve et pour certains agrumes en conserve avec certaines modifications, proposées par le groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA, afin d'harmoniser les noms des additifs alimentaires avec ceux des noms de catégories du Codex et du système international de numérotation (CAC/GL 36-1989) et de préciser le rapport de base des limites maximales des sulfites et des EDTA dans le projet de norme du Codex pour les fruits et les légumes en saumure en vue de créer une certaine cohérence avec les autres normes.<sup>14</sup>

### **Trente-cinquième session du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires<sup>15</sup> (mai 2007)**

#### ***Projet de norme pour les fruits et légumes marinés fermentés***

32. Le Comité a donné son aval aux dispositions d'étiquetage en supprimant du paragraphe 8.2.2 les mots « au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur » pour l'aligner sur la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*.

#### ***Projet de norme pour les concentrés de tomate***

33. Le Comité a donné son aval aux dispositions d'étiquetage telles qu'elles étaient proposées.

#### ***Projet de norme pour les tomates en conserve***

#### ***Projet de norme pour certains agrumes en conserve***

34. Le Comité a donné son aval aux dispositions d'étiquetage en remplaçant dans le paragraphe 8.2.4 « la présentation doit être déclarée au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur » par « l'étiquette doit comporter à proximité immédiate du nom du produit des indications destinées à éviter de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur » pour aligner le texte sur d'autres normes Codex sur les fruits et légumes en conserve.

<sup>14</sup> ALINORM 07/30/12, par. 67 et Annexe V.

<sup>15</sup> ALINORM 07/30/22, par. 71-73.