

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 3 de l'ordre du jour

CX/PFV 08/24/3
Août 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

PROJET DE NORME CODEX POUR LES CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES

(Observations en réponse à la lettre circulaire CL 2007/22-PFV)

Commentaires à l'étape 6 de l'Australie, le Brésil, la Communauté Européenne, la France, le Kenya
et l'OEITFL

AUSTRALIE

Le Gouvernement Australien a le plaisir de communiquer les observations suivantes concernant les deux documents provisoires de la 6ème étape de la procédure en réponse à la lettre circulaire CL 2007/22-PFV :

Projet de Norme Codex pour les Confitures, Gelées et Marmelades

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1.2 Teneur en fruits

(d) Les marmelades des non agrumes

- L'Australie est favorable à l'introduction des dispositions pour les marmelades des non agrumes dans le projet de Normes. Cependant, L'Australie constate une divergence entre les dispositions de la teneur en fruits de ces produits et d'autres mentionnés dans la section 3.1.1 (a) et 3.1.2 (b).
- En particulier, L'Australie note que la teneur minimale en fruits pour les confitures de gingembre est de 25% dans la section 3.1.2 (a) tandis qu'elle est de 11% dans la section 3.1.2 (b). Suivant le document provisoire des Normes actuels, les marmelades de gingembre doivent contenir au minimum 30% de fruits. Les produits de gingembre Australiens, étiquetés ' marmelade de gingembre', sont en général produits avec une teneur de gingembre de 11%.
- L'Australie note la discussion entretenue à ce sujet durant la session précédente du comité et l'accord stipulant que '...une liste d'exception non exhaustive similaire de celle établie pour les confitures et les gelées peut être appliquée pour les marmelades des non agrumes et qu'elle puisse être considérée davantage par le comité si nécessaire'¹ En réponse à la divergence mentionnée auparavant entre la confiture de gingembre et la marmelade de gingembre, L'Australie demande que le Comité considère l'introduction d'une exception à la teneur en fruits proposée pour les marmelades des non agrumes comme suit :

(d) Marmalade des non agrumes

Le produit, tel que défini dans la section 2.1, doit être produit de telle manière que la proportion du fruit utilisé en tant que produit fini ne doit pas être inférieure à :

- 30% **en général;**
- **11% pour le gingembre**

¹ Alinorm 07/30/27, para. 141

3.1.3 D'autres Ingrédients permis

- L'Australie est favorable à l'inclusion de jus de fruit/ou concentré de jus de fruit en tant qu'ingrédient permis dans les produits défini dans la sous-section 3.1.2 (b).

L'Australie considère que le jus et le zeste d'agrumes doivent être autorisés dans la fabrication des marmelades, confitures et gelées. L'Australie propose la réinsertion des mots favorisant ces ingrédients.

- Par conséquent, l'Australie suggère que la disposition déclare:

Ingrédient	Permis dans
Jus de fruit ou concentré de fruit	Confitures telles que définies dans la partie 3.1.2(b)
...	...
Jus d'agrumes ou zeste d'agrumes	Tous les produits y compris les marmelades
...	...

4. Additifs Alimentaires

- L'Australie trouve les termes "Ajusteurs acidifiants" et "Agents épaississants" incorrects. On note que ces deux termes ne sont pas mentionnés dans la liste des classes fonctionnelles définie dans le système de dénomination et de numérotation Internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) et approuvée par le Comité Codex pour l'étiquetage.
- L'Australie considère que les termes utilisés dans le document provisoire doivent être cohérentes avec celles utilisées dans d'autres textes codex. Par conséquent, On propose de remplacer les termes « Ajusteurs acidifiants » et « Agents épaississants » avec « Ajusteurs d'acidité » et « Epaississants », d'une manière respective.

4.3 Colorants

L'Australie trouve qu'il y a une erreur concernant les numéros SIN de « carotènes, d'origine végétal » et « caroténoïdes » dans le document provisoire. On constate que dans le système de dénomination et de numérotation internationale des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989), "Carotènes, *bêta*-, (végétal)" est indiqué comme un SIN de 160a (ii). On constate aussi que dans les Normes Générales des Additifs Alimentaires (Codex Stan 192-1995, Rev. 8-2007), Le groupe de l'additif alimentaire "Caroténoïdes" contient quatre additifs: 160a (i) Bêta-Carotène (Synthétique); 160a (iii) Carotènes, bêta (Blakeslea trispora); 160e Bêta-Apo-8'-Acide Caroténoïque, Methyl ou Ester Ethylique et 160f Bêta-Apo-8'-Caroténal.

- En vue de réaliser une cohérence avec les autres textes Codex, L'Australie propose que les numéros SIN de 'carotènes, végétale' et 'Caroténoïdes' doivent être modifiés pour révéler ceux utilisés dans ces additifs d'après les documents cités.
- L'Australie constate également que le Comité Mixte d'Experts de la FAO/WHO des additifs alimentaires (JECFA) a attribué une dose journalière acceptable (DJA) d' "acceptable" 160a (ii) Carotènes, *bêta*- (végétale). Sous le Code de Normes Alimentaires de L'Australie et la Nouvelle Zélande, l'Australie permet que le niveau maximal de ce colorant dans les produits couverts par le projet soit déterminé par les Bonnes Pratiques de Fabrication. Prenant en considération la DJA mise en place par la JECFA pour ces additifs, l'Australie demande que le Comité considère de fixer un niveau maximal de BPF pour les Carotènes, *bêta*- (végétale) (SIN 160a (ii)).
- Par conséquent, l'Australie suggère les modifications suivantes à ces additifs dans la liste des dispositions de couleur dans le document provisoire:

SIN No.	Nom de l'additif Alimentaire	Le Niveau Maximal
...
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> - (Végétale)	1000 mg/kg GMP
160a(i) and (iii), e, f	Caroténoïdes	500 mg/kg
...

- Sous le Code de Normes Alimentaires de l’Australie et Nouvelle Zélande, l’usage des colorants suivants est permis jusqu’à 290mg/kg individuellement ou en combinaison avec : Jaune de Quinoléine (SIN 104), Jaune Orange FCF (SIN 110), Ponceau 4R (SIN 124), Rouge Allura AC (SIN 129), Bleu Brillant FCF (SIN 133), vert solide FCF (INS 143). L’Australie demande que le Comité considère la modification des dispositions de ces couleurs à “290mg/kg individuellement ou mixte”.

4.5 Les agents de conservation

- L’Australie considère que les produits couverts par cette norme ne nécessitent pas l’ajout d’agents de conservation. Par ailleurs, on reconnaît que si le produit est fabriqué avec un fruit sulfité, le produit fini contiendra du résidu.
- Sous le Code des Normes Alimentaires de l’Australie et la Nouvelle Zélande, l’addition des sulfites n’est permise que dans les confitures avec un taux réduit en sucre et les autres produits similaires. Du moment que le document provisoire ne couvre pas ces produits, L’Australie met en question la permission d’ajouter les sulfites.

L’Australie propose que la permission pour les sulfites soit modifiée pour que le résidu ne soit transmis qu’à travers les fruits sulfités.

8. ETIQUETAGE

8.2.1

- L’Australie constate que ‘préserve’ est énuméré comme un nom alternatif pour les confitures remplissant les conditions des sections 3.1.2 (a) et 3.1.2 (b). Pour plus de cohérence avec la section 1.2 du document provisoire des Normes, qui fait référence à ‘préserve’ et ‘conserve’, on se demande si le terme ‘conserve’ doit être aussi considéré comme une désignation alternative pour ces produits.

8.2.4

- L’Australie est un producteur important des confitures de gingembre étiquetées ‘marmelades’. Par conséquent, on est favorable au texte entre crochets sous la section 8.2.4 permettant l’appellation de ces produits “ marmelade de gingembre”.

BRÉSIL

Le Brésil aimerait présenter ses commentaires sur la nouvelle structure du document: Projet des Normes pour les Confitures, Gelées et Marmelades.

Section et phrase/paragraphe	Type de changement	Raisonnement	Les changements Proposés
3.1.2 Teneur en Fruit	Technique/ Editorial.	Etant equivalent au contenu de sucre(°Brix), la teneur en fruit seule, comme spécifié dans le document, est difficile à mesurer. D’autres méthodes sont toujours en cours de développement (c-à-d spec infra-rouge), mais ne sont citées que comme potentiel de vérification de l’authenticité du produit et de la détection de falsification. L’adoption de valeurs minimales décourage les fraudes dans la fabrication des produits par sucre ajouté. Les possibilités technologiques sont élargies, dans ce cas l’élaboration de produits avec un taux de sucre réduit.	Adoption de la proposition (b).

Section et phrase/paragraphe	Type de changement	Raisonnement	Les changements Proposés
Cupuaçu (3.1.2) Teneur en Fruit	Technique/ Inclusion	Actuellement, plusieurs fruits exotiques de la région de l'Amazonie*, parmi d'autres, sont utilisés dans la préparation des confitures, avec des possibilités d'exportation. * Des liens Internet consultés sont indiqués ci-dessous. <i>Le Brésil suggère également l'inclusion des poivrons du genre Capsicum (poivrons rouges) à la liste de préparation des confitures. Ces produits sont disponibles au Brésil et leur production est adéquate.</i>	Suggère l'introduction de: - 6% pour le Bakuri (<i>Platonia insignis</i> . <i>Platonia esculenta</i>) - 6% pour le <i>obroma grandiflorum</i>); - 6% pour l'Ambarella (<i>Spondias cytherea</i>); - 6% pour les poivrons rouges;
3.1.3 D'autres Ingrédients permis	Technique/ Inclusion	La présente liste des ingrédients ne mentionne pas l'usage d'alcool ou d'extraits d'alcool, à l'exception des boissons alcoolisées. Ces ingrédients sont actuellement utilisés dans certains produits Brésiliens.	Suggère la permission d'usage de l'alcool et l'extrait d'alcool.
8.2.1 Le nom du produit doit être:	Clarification	Le Brésil suggère que l'usage et la définition des termes "extra", "haut" et "haut en fruit" doivent être clarifiés. les Normes Codex ont pour but de faciliter le commerce, donc le Brésil adopte le concept que ces termes sont inutiles, et encourage l'adoption de définitions techniques convenables selon la teneur totale en fruit tout en évitant les définitions locales et régionales.	Supprimer l'usage des termes tel que: "extra", "haut" et "haut en fruit". Ou bien Clarifier leur usage, selon les situations, en créant des dispositions correspondantes (La teneur minimale en fruit)
8.3 Teneur en Fruit et déclaration du Sucre	Clarification	En prenant en considération la simplicité et l'accès facile à la liste des ingrédients des confitures à travers l'analyse de composition, le Brésil suggère que cette situation soit prise en considération vis-à-vis de l'adoption du terme "teneur totale en fruit" du moment que la définition de la confiture et de la gelée permet l'usage multiple de fruits.	Le Brésil approuve l'adoption de la déclaration de la teneur en fruit et en sucre sur l'étiquette du produit.

Pour le Bakuri, consulter: <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/bakuri.htm>

Pour le Cupuaçu consulter: <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/1492/cupuacu.html>

Pour l'Ambarella consulter: http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/ambarella_ars.html

COMMUNAUTE EUROPEENNE

La Communauté Européenne souhaite soumettre les commentaires suivants en réponse à la Lettre Circulaire Codex CL 2007/22- PFV concernant le "Projet de Norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades" sur **les dispositions des additifs alimentaires** dans le "Projet de Norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades" et "Projet de Norme Codex pour certains légumes en conserve"

Veillez noter que la Communauté Européenne pourra proposer des commentaires additionnels sur les deux projets de Norme Codex dans une étape ultérieure.

Projet de norme codex pour les confitures, gelées et marmelades

Observations générales:

Contrairement au projet de Norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades, la CE permet un nombre limité d'additifs alimentaires dans les confitures extra et les gelées extra (comparé aux confitures et gelées) notamment SIN 440, SIN 270, SIN 296, SIN 300, SIN 327, SIN 330, SIN 331 (i,iii), SIN 333, SIN 334, SIN335 (i,ii), SIN 350 (i,ii) et SIN 471.

En outre, les colorants ne sont pas permis dans les confitures extra et les gelées extra au sein de la CE. L'usage des colorants peut tromper le consommateur.

Régulateurs d'acidité

- **Phosphates (SIN 338, SIN 339i-iii, SIN 340i-iii, SIN 341i-iii, SIN342i,ii; SIN 343i-iii, SIN 450i,ii,iii,v,vi,vii; SIN 451i,ii; SIN452i-v; SIN 542)**

La CE est défavorable à l'usage de tout phosphate contenant les additifs alimentaires précités dans les confitures, gelées et marmelades.

La CE remet en question le besoin technologique pour une telle inclusion dans les normes.

- **Adipates**

L'acide adipique et l'adipate sont alloués une DJA de 5 mg/kg bw par le CSAH et leur usage est limité à un nombre d'applications au sein de la CE.

Par conséquent, la CE ne favorise pas l'inclusion des Adipates dans les normes pour les confitures, gelées et marmelades.

Colorants

- **L'Oléorésine de paprika (SIN 160c)**

La CE ne favorise pas l'inclusion de l'oléorésine de paprika dans les normes de confitures, gelées et marmelades car son évaluation en tant que colorant par la CMEAA n'est pas finale.

- **Oxide de Titane (SIN 171)**

La CE remet en question le besoin technologique du SIN 171

Agents de conservation

- **Sorbates (SIN 2000-203), Benzoates (SIN 210-213), Hydroxybenzoates (SIN 214, 216, 218)**

Le champ d'application du projet de la norme codex pour les confitures, gelées et marmelades n'entend pas couvrir les produits à faible teneur en sucre (section 1- champ d'application du projet de la norme codex). Par conséquent, la CE partage l'opinion que l'usage des sorbates, benzoates et hydroxybenzoates dans les confitures, gelées et marmelades n'est pas justifié d'un point technologique.

- **EDTA**

EDTA est alloué une DJA basse de 2.5 mg/kg bw par la CSAH. Par conséquent, son usage est seulement permit dans un nombre limité d'applications dans la CE. Cette dernière n'approuve pas l'usage d'EDTA dans les confitures, gelées et marmelades.

La CE remet en question le besoin technologique d'usage de l'EDTA dans ces aliments.

Les épaississants

- **alginate de propylène glycol (SIN 405)**

La CE n'approuve pas l'usage du SIN 405 dans les confitures, gelées et marmelades.

Observations sur les additifs alimentaires utilisés dans la fabrication des confitures, gelées et marmelades, Tableau 3.

La CE estime que le Comité de la Production doit évaluer la justification technologique pertinente à l'usage des additifs alimentaires individuels, et énumérer les additifs qui réalisent l'effet désiré dans la catégorie alimentaire respective. Par conséquent, la CE n'approuve pas la proposition de permettre l'usage des additifs en concordance avec le tableau 3 des Normes Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192).

La CE remet en question le besoin du SIN 405 car cet additif est alloué un indice de DJA par la JECFA. Au contraire, tous les additifs alimentaires à base d'Alginate ont été attribués un DJA "non spécifié" par la JECFA et leur usage comprend le besoin technologique dans la catégorie alimentaire mentionnée.

En plus du précédent, la Communauté européenne voudrait soumettre **les observations complémentaires** suivantes en réponse à la lettre circulaire du Codex CL 2007/22- PFV sur le «projet de norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades».

Elle a déjà soumis des observations écrites concernant **les dispositions relatives aux additifs alimentaires** du «projet de norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades».

2 – DESCRIPTION

2.1 Définitions de produits

Marmelade d'agrumes:

Ce produit peut être fabriqué également à partir d'extraits aqueux et contient en général des écorces; il conviendrait d'ajouter ces ingrédients dans la définition.

2.2 Autres définitions

Pulpe de fruit: la mention «chair» et l'expression «partie comestible du fruit entier» ont le même sens; il conviendrait de ne conserver que les termes «partie comestible du fruit entier».

Extraits aqueux: La CE voudrait proposer la définition plus précise ci-dessous:

«Extrait aqueux (de fruits): l'extrait aqueux de fruits qui, sous réserve des pertes inévitables selon les bonnes pratiques de fabrication, contient tous les constituants solubles dans l'eau des fruits utilisés».

Ce paragraphe devrait comprendre une référence à la norme du Codex sur les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005), faute de quoi, la définition des gelées qui figure au point 2.1. serait imprécise.

3 – FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

La phrase «Les produits couverts par la présente norme seront les suivants» est inutile; elle ne figure pas dans les autres normes du Codex.

3.1.1.a:

La phrase «Cela exclut tout sucre ajouté ou ingrédient facultatif» semble inutile, étant donné que l'ingrédient «fruit» défini au point 2.2 ne contient que du fruit.

La phrase «Dans le cas des gelées les quantités pourront, s'il convient, être mesurées après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux» concerne la quantité d'un ingrédient et devrait figurer au point 3.1.2.

Dans cette phrase, il conviendrait d'ajouter les marmelades d'agrumes qui peuvent contenir des extraits aqueux, comme indiqué au point 2.1.

3.1.2.a:

La catégorie de produits décrite dans ce paragraphe correspond à un niveau de qualité supérieure car la quantité de l'ingrédient «fruit» mise en œuvre est plus importante que celle qui figure au point 3.1.2. b.

– Au niveau communautaire, ces produits ne peuvent être fabriqués qu'à partir de **pulpe non concentrée**. Quelques exceptions sont prévues admettant l'utilisation de purée non concentrée dans le cas de fruits contenant des pépins en grande quantité. Il conviendrait que cette disposition puisse être reprise:

«Toutefois la confiture de cynorhodons, de framboises, de mûres, de cassis, de myrtilles et de groseilles, définie au 3.1.2., peut être obtenue entièrement ou partiellement à partir de purée non concentrée de ces fruits».

Cette liste de fruits est ouverte et peut comprendre d'autres fruits contenant des pépins dans la chair en grande quantité, tels que la goyave, le fruit de la passion, la carambole et le corossol.

– Il est important que, pour le produit défini au 3.1.2.a, des **fruits et légumes de faible valeur** n'intervenant que comme substance de charge ne puissent être mélangés à des fruits ayant une plus forte valeur, conduisant de ce fait à des produits de faible qualité. De plus une telle pratique pourrait conduire à une tromperie du consommateur.

Ainsi nous pourrions avoir une confiture extra de cerises où la cerise représenterait 3 % et le concombre 97 % de la partie fruit. La cerise serait alors un ingrédient «alibi», la qualité «extra» ou «à forte teneur en fruit(s)» ne serait pas justifiée et le consommateur serait induit en erreur.

En conséquence, il serait nécessaire que le texte exclue les fruits et légumes, qui ne sont que des substances de charge, de la catégorie décrite au point 3.1.2.a.

Il conviendrait donc d'inclure à la fin du paragraphe 3.1.2.a:

«Les fruits ci-après ne peuvent être mélangés à d'autres fruits pour la fabrication des produits décrits à la section 3.1.2.a.: pomme, prune à noyau adhérent, concombre, raisin, melon, poire, citrouille, tomate, pastèque.»

Utilisation d'un ingrédient fruit concentré ou dilué: il conviendrait de réintroduire la disposition figurant au point 3.2.1.1. de l'ancienne norme; dans le cas contraire, la proportion de la quantité de l'ingrédient fruit incorporée ne sera pas déterminée de la même façon par les opérateurs:

«Lorsqu'on utilise un ingrédient fruit concentré ou dilué, la quantité de l'ingrédient fruit est établie sur la base de l'équivalent en fruits non concentrés déterminée d'après le rapport entre les matières sèches solubles du concentré ou du produit dilué et celles du produit naturel (non concentré).»

3.1.2.b

Pour le **gingembre**, la CE préconise un pourcentage minimal de 15 % au lieu de 11 %.

Concernant le dernier alinéa relatif au cas du **jus et du concentré de jus de raisin Labrusca**, si cette disposition était maintenue, il conviendrait de reprendre les dispositions de l'ancienne norme et de limiter cette exception à la confiture de raisin.

Utilisation d'un ingrédient fruit concentré ou dilué: il conviendrait de réintroduire la disposition figurant au point 3.2.1.1. de l'ancienne norme; dans le cas contraire, la proportion de la quantité de l'ingrédient fruit incorporée ne sera pas déterminée de la même façon par les opérateurs:

«Lorsqu'on utilise un ingrédient fruit concentré ou dilué, la quantité de l'ingrédient fruit est établie sur la base de l'équivalent en fruits non concentrés déterminée d'après le rapport entre les matières sèches solubles du concentré ou du produit dilué et celles du produit naturel (non concentré).»

3.1.2.c): Marmelade d'agrumes

La CE considère que l'exigence, selon laquelle sur les 20 % de fruit au moins 7,5 % doivent provenir de l'endocarpe, devrait en principe s'appliquer à tous les agrumes. Après consultation de l'industrie, aucun cas d'agrumes susceptibles de rencontrer des difficultés à satisfaire cette exigence ne nous est apparu, y compris en ce qui concerne la lime. Toutefois, si d'autres pays ont connaissance de l'existence d'un problème pour certains agrumes spécifiques, alors ces fruits devraient figurer sous forme d'exceptions.

Nous suggérons donc que l'indication précisant que «le produit est fabriqué essentiellement à partir d'oranges» soit supprimée.

3.1.3 Autres ingrédients autorisés

Vanilline et feuilles de *Pelargonium odoratissimum*: cette addition pourrait être autorisée dans les produits définis aux points 3.1.2.a et 3.1.2.b.

3.2 Matières sèches solubles

La CE estime qu'il convient de maintenir la tolérance de +/- 3 degrés réfractométriques pour la mesure des matières sèches solubles. Une tolérance +/- 0,5 degré n'est pas toujours possible en raison des circonstances ou des caractéristiques spécifiques du produit. En outre les normes du Codex sont destinées à être appliquées dans le monde entier, et bon nombre de pays ne disposent pas d'instruments suffisamment précis.

7 – POIDS ET MESURES

7.1.1 Remplissage minimal

L'indication figurant au point 7.1.1. précisant que le produit ne doit pas occuper moins de 90 % de la capacité en eau du récipient «*moins tout vide nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication*», devrait être modifiée. En effet, le taux de 90 % devrait rester la règle. Il est déjà acté dans des normes du Codex déjà adoptées, et largement utilisé dans les transactions internationales. Par contre, il est possible de prévoir des exceptions. Ainsi, des problèmes de remplissage minimal peuvent être rencontrés pour les très petits emballages et les emballages flexibles. Le libellé devrait donc être:

«Le récipient doit être bien rempli de produit qui ne doit pas occuper moins de 90 % (moins tout vide nécessaire pour les petits emballages et les emballages flexibles selon les bonnes pratiques de fabrication).»

7.1.3. Acceptation des lots

Au niveau communautaire, le contrôle métrologique du poids net repose sur un NQA de 2,5 et non de 6,5. Dans sa recommandation R87, l'Organisation internationale de métrologie légale prévoit également des plans d'échantillonnage ayant un NQA de 2,5 pour le contrôle du poids net.

8 – ÉTIQUETAGE

8.2.1 Cette section prévoit que le nom du produit tel que défini à la **section 3.1.2.a** peut être soit «confiture» ou «confiture extra» ou «confiture à forte teneur en fruits» d'un côté, et soit «gelée» ou «gelée extra» de l'autre. Les mêmes dénominations «confiture» et «gelée» sont proposées pour les produits définis à la section 3.1.2. b alors que ces 2 types de produits ont des caractéristiques différentes. Ceci pourrait être accepté si les législations nationales le prévoient et à condition que le consommateur soit informé de la teneur en fruits telle que prévue à la section 8.3.1.

Le début de la section 8.2.1 faisant référence à la section 3.1.2.a) devrait par conséquent être libellé comme suit:

«Le nom du produit doit être l'un des noms suivants:

Dans le cas de la section 3.1.2.a)

- confiture extra/confiture à forte teneur en fruits (conserve)*
- gelée extra.*

Pour ces produits, les dénominations «confiture» (conserve) et «gelée» peuvent également être utilisées si une telle appellation est usuelle dans le pays où le produit est mis en vente.»

8.3.2

8.3: Il conviendrait de supprimer les crochets et de modifier le texte comme suit:

La CE est d'avis que la déclaration de la quantité de sucre et de fruit devrait être obligatoire et non facultative comme cela est actuellement proposé. Il serait nécessaire, pour pouvoir différencier les produits entre eux et éviter des confusions par le consommateur, que la teneur en sucre et en fruit soit indiquée sur l'étiquetage. Ceci fournirait aux consommateurs les informations dont ils ont besoin pour évaluer le rapport qualité/prix du produit.

La section 8.3.1 devrait par conséquent être libellée comme suit:

«Les produits couverts par cette norme doivent également fournir une indication de la teneur en ingrédient fruit sous la forme «préparé avec X g de fruit pour 100 g» et de la teneur totale en sucre avec l'expression «teneur totale en sucre: X g pour 100 g».

Cette information associée à l'indication quantitative des ingrédients (en cours d'élaboration dans le cadre du comité du Codex sur l'étiquetage) permettra au consommateur de connaître la nature exacte des produits, notamment dans le cas par exemple d'une «confiture» contenant une très forte proportion d'un fruit de faible valeur et une faible proportion d'un fruit de forte valeur (confiture de cerises et pommes par exemple).

9 – METHODE D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Comme cela a été indiqué lors de la 23ème session, la méthode proposée pour la détermination du calcium: AOAC 968.31 – titrimétrie complexométrique, n'est pas précise; il est préférable d'utiliser la spectrophotométrie d'absorption atomique.

FRANCE

Les autorités françaises souhaitent signaler plusieurs erreurs de traduction dans l'avant-projet de norme du codex pour les confitures, gelées et marmelades.

3 – FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1.2.a -traduction: la version française devrait être modifiée comme suit afin d'être en concordance avec la version anglaise :

« Les produits tel que définis à la section 2.1. seront fabriqués de manière à ce que la quantité de l'ingrédient fruit utilisée, exprimée sous forme de pourcentage du produit fini, ne soit pas inférieure à : ».

3.1.2.b.

Traduction : la version française devrait être modifiée comme suit afin d'être en concordance avec la version anglaise :

« Les produits tel que définis à la section 2.1. seront fabriqués de manière à ce que la quantité de l'ingrédient fruit utilisée, exprimée sous forme de pourcentage du produit fini, ne soit pas inférieure à : ».

3.1.2.c) : marmelade d'agrumes**La phrase :**

« - 20% de la quantité obtenue de l'endocarpe. ne doit pas être moins que 7,5% du produit fini, lorsque le produit est préparé principalement à partir d'oranges. »

devrait être remplacée par la phrase suivante afin d'être en concordance avec la version anglaise :

« - 20 % par rapport au produit fini, dont au moins 7,5 % proviennent de l'endocarpe, lorsque le produit est préparé principalement à partir d'oranges. »

3.1.3 Autres ingrédients ajoutés

Traduction : « Boissons alcooliques » doit être traduit en langue française par « boissons alcoolisées », « noix » doit être traduit par « fruits à coque » et « herbes » par « herbes ou plantes aromatiques »

3.4 : traduction : En langue française, indiquer : « tout produit qui ne répond pas ... ». et non « tout récipient ».

8 ÉTIQUETAGE

8.2.3 Traduction : « shredless » : l'expression « sans filaments » est peu adaptée.

KENYA**1 Champ d'application :**

1.1 Cette norme s'applique aux confitures, gelées et marmelades, comme définie ci-dessous à l'alinéa 2, qui sont offertes à la consommation directe, y compris la restauration ou le remballage si nécessaire.

Elle ne vise pas:

(a) les produits soumis à d'autres traitements de transformation comme ceux prévus pour la confection de produits de boulangerie fine, de pâtisserie ou de biscuits ;

(b) les produits destinés, manifestement, ou selon les indications figurant sur l'étiquette, à des usages diététiques spéciaux ;

(c) les produits à faible teneur en sucre.

1.2 Les termes, "préserver" ou "conserver" sont parfois utilisés pour représenter les produits réglementés par ces normes.

L'usage des termes "préserver" et "conserver" doit ainsi être conforme aux conditions formulées dans ces normes de confiture et/ou confiture extra.

FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**3.1.2 Composition**

Lorsque plusieurs fruits entent dans la composition d'une confiture, d'une gelée ou d'une marmelade, la composition minimum doit être réduite en proportion avec les pourcentages des fruits utilisés.

[Dans la confiture de raisin du type *labrusca*, le jus de raisins et le concentré de jus de raisin peuvent constituer une partie de la teneur en fruits prescrite, lorsqu'ils sont ajoutés comme un ingrédient optionnel].

Commentaire

On propose de garder la phrase telle qu'elle est et de supprimer les parenthèses:

Dans la confiture de raisin du type *labrusca*, le jus de raisins et le concentré de jus de raisin peuvent constituer une partie de la teneur en fruits prescrite, lorsqu'ils sont ajoutés comme un ingrédient optionnel.

On a le plaisir de commenter comme suit:

1. On propose que des titres et des numéros soient attribués à chaque tableau 2.3.1.3 Tableau? Titre?

Ingrédient	Permis dans	
Jus de fruit ou concentré de jus de fruit	[confitures selon la définition ...]	<i>Aucun changement</i>
Jus de fruit rouge	[confitures selon la définition ...]	<i>Kenya propose (b) 3.1.2 du moment que les deux champs d'application (b) et (a) sont couverts</i>

Jus de betterave rouge	[confitures et gelées de groseille a maquereau, de prune, de framboise....]	<i>Aucun changement</i>
Feuilles de pélagonium O.	[confitures et gelées de coing]	
Huiles essentielles		
Jus de fruits d'agrumes et zeste d'agrumes	Confitures et gelées tout les produits y compris la marmelade	<i>Supprimer le mot 'touts les produits y compris la marmelade.'</i>
Liquide de pectine		
Huiles et matière grasse comestibles (utilisées comme des agents anti moussants), spiritueux, noix, herbes et épices [vinaigre]	Dans tout les produits	<i>supprimer 'vinaigre' car son parfum fort affectera le goût du produit</i>

3.2 MATIERE SECHE SOLUBLE

Tel que défini à l'alinéa 3.1.2 (a)-(c) la teneur du produit fini en matière sèche soluble doit être entre 60 et 65%, ou plus de 3. D'autre part, tel que défini à l'alinéa 3.1.2 (d), la teneur du produit fini en matière sèche doit être entre 40 et 60%. Ces pourcentages seront déterminés par un réfractomètre d'une tolérance de **[+_3]**

Commentaire

Kenya recommande ± 1 à fin de mieux contrôler le produit. Le grand écart peut affecter le goût.

Étiquetage:

8.1 Les produits, sous réserve des provisions de ces normes, doivent être étiquetés selon les spécifications de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. (CODEX STAN 1-1985). Par ailleurs, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

8.2 NOM DU PRODUIT

8.2.1 L'appellation du produit doit être:

Dans le cas de la Section 3.1.2 (a):

Commentaires

~~-[Tartinade de fruits].~~

Le Kenya Accepte que le terme 'tartinade de fruit' soit mentionné autant que 'note en bas de page' et que la composition soit de 100% (la composition du fruit)

[8.2.4 confiture de pêche, poire, fraise au gingembre, ananas ou figue, avec ou sans des agrumes, peut être désignée par le nom 'Marmelade de gingembre' Marmelade d'ananas' ou 'Marmelade de figue' selon l'usage courant dans le pays où le produit est vendu.

Commentaire

1. Le Kenya trouve l'appellation selon la proportion des ingrédients par ordre croissant incohérente avec les provisions des normes Codex d'étiquetage...

[8.3 LA DECLARATION DE LA QUANTITE DE FRUIT ET DE SUCRE

Commentaire

On propose de supprimer la phrase indiquée ci-dessous car elle décourage le commerce Selon la ~~Selon la législation ou les conditions du pays importateur~~ of 8.3.1 pour sa nature décourageante.

Les produits répondant à cette norme peuvent indiquer la composition des ingrédients des fruits sous la forme ' contenant X g de fruit par 100g'.

8.3.2

Commentaire

Le Kenya propose de remplacer cette phrase ~~'avec une déduction du poids d'eau utilisé dans la préparation d'extrait aqueux'.~~

Avec celle-ci ' Si la composition du fruit est mentionnée, elle doit faire référence à la quantité et type du fruit utilisé tel qu'il est vendu'

8.4 ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Note

1. AOAC 971.33 validé par le CCMAS comme méthode de détermination des impuretés minérales dans les confitures, gelées, marmelades et concentrés de tomate traités.

Le CCPFV n'a identifié aucune provision dans cette norme justifiant la mise en oeuvre de cette méthode. Du moment que les annexes particulières n'ont pas été discutées pendant la réunion, les membres du Codex et les observateurs sont invités à partager leurs Commentaires comme indiqué dans les casiers ci-dessus.

Commentaire

1. On propose d'insérer la table et son titre.

2. On propose la nécessité du contrôle des impuretés minérales, non seulement du sable, mais aussi des autres métaux comme le plomb etc.

[7.2 ACCEPTATION DES LOTS

Commentaire

Pour plus de clarté, on propose l'insertion du mot 'par exemple' immédiatement après le mot 'défectueux' et 'un récipient' dans la phrase ci-dessous.

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises à l'alinéa 3.4.1 lorsqu'il est en conformité avec l'examen de la moyenne (La quantité réelle n'est pas inférieure à celle déclarée sur l'étiquette), et lorsque le nombre d'unités 'défectueuses' (Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à l'alinéa 7.1.1 en ce qui concerne le poids égoutté est considéré défectueux) ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié AQL-6.5

OEITFL

OEITFL représente l'intérêt des industries de transformation des fruits et légumes de l'UE. Nos membres sont dans la plupart des associations nationales représentant plus de 500 sociétés dans 13 pays Européen producteurs de confitures et gelées, fruits en conserve, légumes congelés, légumes en conserve et légumes déshydratés.

Suivant votre demande d'observations à l'étape 6 dans le projet de norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades, l'OEITFL souhaite transmettre quelques commentaires au nom des fabricants de preserves de fruit, confitures, gelées et marmelades.

En particulier, l'OEITFL souhaite que certains aspects des normes CODEX proposés soient introduits avec les législations Européenne en place (*directive du conseil 2001/113/EC concernant les confitures de fruit, gelées et marmelades et la purée de marron sucrée*).

1) **Le Remplissage des Récipients ("7.1.1. Remplissage minimal")**

En général, il est inutile de définir le remplissage minimal pour les récipients en verre transparents car le niveau de remplissage est visible. Quant aux boîtes de conserve, un taux élevé en air peut compromettre la qualité. Le pourcentage réalisable varie en grande partie selon le type du récipient et pour certains types de récipients, 90% n'est pas réalisable (notamment les récipients de petite taille/flexible ou les tailles de portion "bâtonnet de confiture"). On demande alors de supprimer la définition de remplissage minimal. Au moins réduire 90% à 85% car certaines formes de récipients- tel que les récipients à goulot d'étranglement et d'autres récipients de petite taille/flexible/taille de portion individuel ne réalise pas les 85% non plus.

2) **Teneur en Sucre/ Teneur en fruit sur l'étiquette ("8.3. Quantité de fruit et Déclaration de la teneur en sucre)**

On demande que la déclaration de la teneur en fruit et en sucre ne soit plus optionnelle et qu'elle soit obligatoire et cohérente avec les directives de l'UE.

3) **Les Définitions des Marmelades d'agrumes ("2.1. Définitions")**

"Extrait Aqueux et zeste" doit être comprise dans la définition des marmelades d'agrumes.

4) **Les Critères de Qualité pour la catégorie de confiture (marmelades, gelées) "extra" ("3.1.2. Teneur en fruit")**

La définition de confiture "Extra" dans les directives de l'UE fournit, en plus d'une haute teneur en fruit, pour des critères stricts de haute qualité (seulement la pulpe non concentré, moins d'additifs, aucun 'fruit de basse qualité'). Le projet Codex proposé a pour but une plus haute teneur en fruit. On demande l'application du même critère que strict de qualité que celui des directives de l'UE.

5) Teneur en Fruit (“3.1.2 Teneur en fruit”)

Gingembre: Les directives de l’UE prévoit 15% pour le gingembre et non pas 11% comme prévu dans le projet Codex.

Concentrée de jus de raisins de type Labrusca: Son utilisation n’est permise que dans les confitures de raisin de type Labrusca

Marmelade d’agrumes: Le projet Codex stipule ce qui suit “Le produit ...pourrait être fabriqué de telle façon que le pourcentage de la quantité des ingrédients à base d’agrumes est supérieure à 20% duquel la quantité obtenue de l’endocarpe ne doit pas être inférieur à 7.5% du produit fini et fabriqué essentiellement des oranges”

- i) On demande l’extension de cette norme à tous type de confitures d’agrumes et non seulement à celles à base prédominante d’orange.
- ii) “Les ingrédients des fruits d’agrumes” doit être remplacé par “fruit d’agrumes” a fin de maintenir les mêmes critères de qualité définis dans les directives de l’UE. “*La quantité des fruits d’agrumes utilisés dans la fabrication de 1000 g du produit fini ne doit pas être inférieure à 200 g...*” En outre, cette mesure sera cohérente avec les critères de qualité pour les confitures.