

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 4 a) de l'ordre du jour

CX/PFV 08/24/4
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 CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE (DISPOSITIONS GÉNÉRALES)

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

Observations à l'étape 6 de L'Australie et la Communauté Européenne

L'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 révisé des Normes Codex pour les Légumes en conserve (dispositions générales)

4.4 Affermissants

- L'Australie permet que la BPF détermine l'usage du chlorure de calcium et du gluconate de calcium. Sous le tableau 3 de la GSFA, le chlorure de calcium et le gluconate de calcium sont permis dans la BPF. L'Australie pense que la limitation d'ajout du chlorure de calcium et du gluconate de calcium au petits pois verts en conserve est une restriction inutile et suggère son élimination de la Section 4.4.

7.2 Contenu net et poids égoutté

- L'Australie met en question la nécessité de cette clause comme définie dans les *Normes Générales pour les mentions d'étiquetage des aliments préemballés*. (subclause 4.3).

LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Project de Norme pour certains Legumes en Conserve

Observations générales: Considérant que le projet de norme codex pour certains légumes en conserve est un amalgame de différentes normes individuelles, le champs d'application des catégories alimentaires couvert par la construction du projet de norme codex pour certains légumes en conserve, est plus restreint (par exemple, les légumes en conserve à base de sauce ne sont pas couverts). Par conséquent, le besoin technologique de certains additifs, justifié sous des normes individuelles, n'est plus justifié dans la norme présente. Ceci doit être pris en compte pendant la réévaluation des besoins technologiques des additifs alimentaires proposés.

Les régulateurs d'acidité:

- **Tartrates**

La CE remet en question le besoin technologique justifiant l'usage de jusqu'à 10 000 mg/kg exprimé comme acide tartrique) de tartrates dans les légumes en conserve.

- **Phosphates**

Par principe général, la CE n'approuve pas l'inclusion de tout type de phosphate contenant des additifs alimentaires cités dans le tableau (SIN 338, SIN 339i-iii, SIN340i-iii, SIN 341i-iii, SIN 342i-ii, SIN 343i-iii, SIN 450i-ii, iii, v, vi, vii, SIN 451i-ii, SIN 452i-v, SIN 542) dans les légumes en conserve. Du moment que la fonction primaire du phosphate est la rétention d'eau, la CE remet en question le besoin technologique pour ces usages.

Colorants

Par principe général, la CE n'approuve pas l'inclusion de toute couleur citée dans le tableau de la norme des légumes en conserve car son usage peut tromper le consommateur.

Observations sur les additifs alimentaires utilisés dans la fabrication de certains légumes en conserve, 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).

Par ailleurs, certains additifs alimentaires qui auront pu avoir une fonction technologique dans les normes originales, quand appliqué aux légumes contenant des sauces et des graisses, ne sont pas toujours justifiés pour les légumes en liquide de couverture selon les documents provisoires proposés des normes codex pour certains légumes en conserve.

Outre ce qui est auparavant, la Communauté européenne aimerait présenter les **observations complémentaires** ci-après En réponse à la lettre circulaire du Codex CL 2007/22-PFV concernant l'avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve.

La Communauté européenne a déjà soumis des observations écrites sur les **dispositions relatives aux additifs alimentaires** de l'avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve.

Champ d'application

Il serait utile que le champ d'application soit élargi dans certains cas de façon à inclure les produits destinés à une transformation industrielle, l'annexe correspondante en donnant le détail.

Description

Facteurs essentiels de composition et de qualité

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

Nous proposons de remplacer la phrase par le texte suivant:

«Légumes ou mélanges de légumes tels que définis à la section 2 et milieu de couverture convenant au produit.»

Additifs alimentaires

La Communauté européenne a adressé des observations au secrétariat du Codex le 4 décembre 2007 en réponse à la lettre circulaire du Codex CL 2007/22-PFV «**Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans l'avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve**».

7. POIDS ET MESURES

7.1.1 Remplissage minimal

La prescription du point 7.1.1 selon laquelle le produit ne doit pas occuper moins de 90 % de la capacité en eau du récipient «*moins tout espace nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication*» devrait être modifiée. Le taux de 90 % devrait rester la règle. Il est déjà acté dans les normes Codex adoptées précédemment et il est largement utilisé dans le commerce international. Il est toutefois possible de prévoir des exceptions. Des problèmes de remplissage minimal peuvent par exemple se poser dans le cas de très petits conditionnements et de conditionnements flexibles. Le libellé devrait par conséquent être modifié comme suit:

«*Le récipient doit être bien rempli de produit qui ne doit pas occuper moins de 90 % de la capacité en eau du récipient (moins tout espace supérieur nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication dans le cas de conditionnements de petite taille ou flexibles).*»

7.1.4 Poids égoutté minimal

Les points 7.1.4.2 et 7.1.2 devraient tous deux être mis entre parenthèses eu égard aux travaux en cours sur l'élaboration d'une méthode de contrôles métrologiques du poids égoutté net des légumes en conserve.

8. ÉTIQUETAGE**8.2.3 Autres modes de présentation**

Le libellé tel que modifié par le comité du Codex sur l'étiquetage des aliments doit être repris pour ce point.