

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 4c de l'ordre du jour

CX/PFV 08/24//6
juin 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

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CODEX POUR LES MILIEUX DE COUVERTURE DES LÉGUMES EN CONSERVE

(À l'étape 3)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées disposant du statut d'observateur qui souhaitent formuler des observations sur la proposition susmentionnée, y compris les incidences éventuelles sur leurs intérêts économiques, sont invités à les faire parvenir, conformément à la Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) avant le **15 août 2008**. Les observations devront être adressées:

à :

Mme D. Chen-Moulec
US Codex Office,
Food Safety and Inspection Service,
US Department of Agriculture,
Room 4861 South Building,
1400 Independence Ave., S.W.,
Washington, D.C. 20250-3700
(États-Unis d'Amérique)
Télécopie : +1.202.720.3157;
Courrier électronique : uscodex@fsis.usda.gov
- *de préférence* -

avec copie au :

Secrétariat,
Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes
alimentaires,
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Rome,
(Italie)
Télécopie : +39 (06) 5705 4593
Courrier électronique : codex@fao.org
- *de préférence* -

INTRODUCTION

1. Le Comité à sa vingt-troisième session est convenu de renvoyer les directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve à l'étape 3 pour observations, révision par le groupe de travail dirigé par la France et examen ultérieur à la prochaine session du Comité. Le groupe de travail a révisé les directives sur la base des observations présentées lors de la dernière session et celles qui ont été présentées en réponse à CL 2006/56-PFV et préparé une nouvelle version pour observations supplémentaires et examen par la prochaine session du Comité.

2. Les principales modifications aux lignes directrices sont indiquées ci-dessous:

2.1 Dans la section 3.2 « huile et purée de tomate » sont placés entre crochets. Effectivement ces additions ne sont pas usuelles dans les conserves de légumes en général ; aussi, il est nécessaire les conserves de légumes additionnées de ces ingrédients qui font l'objet d'un commerce international.

2.2 Quelques commentaires se sont interrogés sur l'intérêt de disposer de lignes directrices pour les milieux de couverture des conserves végétales et suggèrent que ces dispositions figurent dans chaque annexe spécifique. En conséquence les 3 propositions suivantes sont soumises à commentaires :

- (a) le projet de lignes directrices actuel est maintenu ;
- (b) les dispositions du projet de lignes directrices sont introduites dans la norme générale ;
- (c) les dispositions du projet de lignes directrices sont introduites dans chaque annexe spécifique.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

3. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à soumettre leurs observations sur le *avant-projet de directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve* (voir Annexe). En faire des commentaires, une attention particulière devra être accordée aux questions du paragraphe 2.2 et les dispositions entre crochets. L'avant-projet de directive ainsi que les observations soumises à l'étape 3 seront examinés par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités à sa 24^{ème} session.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CODEX POUR LES MILIEUX DE COUVERTURE DES LÉGUMES EN CONSERVE

1 CHAMP D'APPLICATION

Les directives suivantes décrivent les exigences de composition et d'étiquetage pour les milieux de couverture à utiliser pour les légumes en conserve.

2 DEFINITIONS

2.1 Conserves de légumes dans un milieu de couverture

Le légume a été additionné d'un milieu de couverture tel que défini à la section 3.

2.2 Conserves de légumes conditionnées sous vide

Le produit est conditionné sans liquide de couverture, ou dans un liquide n'excédant pas 20% du poids net du produit, et le récipient est fermé dans des conditions créant à l'intérieur de celui-ci une pression interne minimale, mesurée à 20°C :

- (a) de [500 millibars] pour les récipients d'une capacité inférieure ou égale à 2550 ml.
- (b) de [300 millibars] pour les récipients d'une capacité supérieure à 2550 ml.

3 COMPOSITION DES MILIEUX DE COUVERTURE

3.1 Ingrédient de base :

Eau éventuellement avec ajout de sel.

3.2 Ingrédients facultatifs ¹:

- (a) sucres et/ou d'autres denrées alimentaires conférant une saveur sucrée comme le miel ;
- (b) plantes aromatiques, épices ou leurs essences, assaisonnements ;
- (c) vinaigre ;
- (d) jus de fruit concentré ou non et nectars ;
- (e) [huile] ;
- (f) [purée de tomate].

Ces ingrédients ne devront altérer en aucun cas la saveur caractéristique du produit.

4 ÉTIQUETAGE

4.1. Si un ingrédient ajouté, tel que défini à la section 3.1.2, change la saveur caractéristique du produit, le nom dudit ingrédient doit être apposé à la dénomination de vente du produit ou être placé à proximité immédiate de celle-ci.

4.2. Le nom du produit devra mentionner le milieu de couverture, tel qu'établi à la section 3. Si le produit est conditionné conformément à la section 2.2 la mention « conditionné sous vide » doit être apposée à la dénomination de vente ou être placée à proximité de celle-ci.

¹ Les ingrédients facultatifs figurant dans cette section sont ceux que l'on trouve dans toutes les conserves de légumes. Si, pour certains légumes des ingrédients spécifiques sont ajoutés, ceux-ci figureront dans l'annexe relative à ce légume.