

commission du codex alimentarius



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 10/25/2
juillet 2010

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

25^e session
Bali, Indonésie
25 - 29 octobre 2010

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET COMITÉS DU CODEX

QUESTIONS SOUMISES POUR INFORMATION

1. Projets de normes adoptées à l'étape 8

1. La 32^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2009) a adopté les projets de *normes pour les confitures, gelées, marmelades et certains légumes en conserve*.

2. Les paragraphes qui suivent sont extraits du rapport de la Commission. Ils fournissent des informations supplémentaires sur les observations faites et les décisions prises sur l'adoption de ces normes.

1.1 *Confitures, gelées et marmelades*

3. La délégation indienne a demandé l'inclusion d'une note de bas de page concernant la portée de la norme afin d'exclure certains produits commercialisés à grande échelle en Inde, par exemple le « murabba », qui ne correspondent pas à la définition des confitures présentée dans la norme. Il a été noté que la portée de la norme ne comprenait pas de produits assimilables à des confitures tels qu'ils sont traditionnellement produits dans certains pays et par conséquent il ne pouvait pas y avoir de confusion entre ces produits.

4. La Commission a décidé de supprimer, par un amendement de caractère éditorial, la référence au « produit à tartiner à base de fruits » figurant dans la portée de la norme car ce produit n'est pas visé par la norme.

5. La Commission a approuvé la recommandation du Comité exécutif de supprimer la référence aux « médicaments vétérinaires » de la section sur les agents contaminants car elle ne s'applique pas aux produits d'origine végétale. La Commission a aussi décidé que les dispositions relatives aux plans d'échantillonnage figurant dans les annexes à la norme ne seraient pas incluses en attendant que le Comité sur les fruits et légumes traités apporte des éclaircissements en la matière au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage auquel s'appliquent les dispositions de la norme. Il a été noté que cela n'aurait pas d'incidence sur la mise en oeuvre de la norme car les dispositions sur l'acceptation des lots recommandaient déjà aux pays d'appliquer des plans d'échantillonnage appropriés. La Commission a reconnu que l'amendement à la section sur les agents contaminants et la suppression des annexes sur les plans d'échantillonnage s'appliquaient aussi à la norme pour certains légumes en conserve.

6. La Commission a adopté le *projet de norme pour les confitures, gelées et marmelade* avec les amendements susmentionnés.

7. La Commission a noté que cette norme remplacerait chacune des normes relatives aux *confitures* et *gelées* (CODEX STAN 79-1981) et à la *marmelade d'agrumes* (CODEX STAN 80-1981).¹

¹ ALINORM 09/32/REP, parr. 49-53, Annexe. III.

1.2 Certains légumes en conserve (dispositions générales); milieux de couverture (à inclure dans la norme pour certains légumes en conserve); Annexes spécifiques à certains légumes en conserve (à inclure dans la norme pour certains légumes en conserve)

8. La Commission a adopté le *projet de norme pour certains légumes en conserve*. La Commission a aussi adopté l'*avant-projet de section 3.1.3 pour les milieux de couverture* et l'*avant-projet d'annexes spécifiques à certains légumes en conserve*, en vue de son inclusion dans cette norme.

9. La Commission a noté par ailleurs que cette norme remplacerait chacune des *normes concernant les asperges en conserve (CODEX STAN 56-1981)*, les *carottes en conserve (CODEX STAN 116-1981)*, les *petits pois en conserve (CODEX STAN 58-1981)*, les *haricots verts et les haricots beurre en conserve (CODEX STAN 16-1981)*, les *pois secs trempés en conserve (CODEX STAN 81-1981)*, les *choux palmistes (coeur de palmier) en conserve (CODEX STAN 144-1985)* et le *maïs doux en conserve (CODEX STAN 18-1981)*.²

2. Élaboration de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés

10. La 32^{ème} session de la Commission a approuvé la révision des *normes pour la noix de coco râpée desséchée, les olives de table, les champignons de couche en conserve et les pousses de bambou en conserve* en tant que nouvelle activité pour le Comité.³

3. Amendements aux normes Codex et textes apparentés

3.1 Amendements aux normes adoptées: Référence aux plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées dans les normes du Codex pour les fruits et légumes traités

11. La 32^{ème} session de la Commission a noté que, compte tenu de l'abrogation de la norme du Codex STAN 233-1969 et de son remplacement par les *Directives générales sur l'échantillonnage* qui prévoient que les organes subsidiaires de la Commission devraient élaborer des plans d'échantillonnage appropriés pour le(s) produit(s) faisant l'objet d'une normalisation, la référence aux dispositions relatives à l'acceptation des lots dans plusieurs normes du Codex pour les fruits et légumes traités devrait être harmonisée par rapport au libellé employé dans les dernières normes révisées par le Comité sur les fruits et légumes traités, qui renvoient au « *plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5* » et elle est donc convenue qu'il soit procédé à ce remplacement dans les normes pour les fruits et légumes traités concernées.⁴

3.2 Amendements à la section sur les contaminants de certaines normes de produits: La référence aux « médicaments vétérinaires » dans les normes Codex pour les produits d'origine végétale

12. La 32^{ème} session de la Commission a approuvé la recommandation du Comité exécutif de retirer la référence aux « médicaments vétérinaires » dans la section des normes du Codex pour les fruits et légumes traités relative aux contaminants. La Commission est convenue que le Secrétariat remplacerait les dispositions concernant les contaminants (y compris les pesticides) par la disposition normalisée définie dans le Manuel de procédure aux fins de l'harmonisation de l'ensemble des normes du Codex et soumettrait aux comités concernés tout problème technique particulier nécessitant une intervention allant au-delà d'une simple modification du libellé de la section relative aux contaminants.⁵

3.3 Révision de certaines teneurs maximales pour les contaminants pour les fruits et légumes en conserve dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale

Comité exécutif

13. La 62^{ème} session du Comité exécutif (juin 2009) a noté qu'en raison du fait que des normes générales sont élaborées pour des groupes de fruits et de légumes traités, plusieurs normes individuelles avaient été révoquées à la suite de l'adoption de normes plus horizontales pour les fruits et légumes en conserve. Les normes générales comprenaient uniquement la déclaration générale sur les contaminants spécifiés dans le Manuel de procédure, tandis que les normes individuelles comprenaient les limites maximales pour certains contaminants (plomb et étain) qui étaient également mentionnés dans la *norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale*. S'agissant d'une question de nature technique, le Comité a recommandé que la Commission renvoie l'examen des limites maximales pour les contaminants dans les fruits et légumes traités au Comité sur les contaminants dans les aliments.⁶

² ALINORM 09/32/REP, parr. 54-55, Annexe III.

³ ALINORM 09/32/REP, par. 114, Annexe IV.

⁴ ALINORM 09/32/REP, par. 106.

⁵ ALINORM 09/32/3, parr. 70-72 et ALINORM 09/32/REP, par. 112.

⁶ ALINORM 09/32/3, par 15-17.

Comité sur les contaminants dans les aliments

14. La 4^{ème} session du Comité sur les contaminants dans les aliments (avril 2010) a noté que le Comité sur les fruits et les légumes traités avait élaboré différentes normes générales pour les groupes de fruits et de légumes en boîte remplaçant par conséquent les normes individuelles pour les fruits et les légumes en boîte qui ont été révoquées par la Commission sur l'adoption des normes générales. Il a été en outre noté que l'objectif de ces normes générales a également été étendu afin d'introduire d'autres denrées alimentaires pour lesquelles des normes individuelles n'existaient pas antérieurement. Ces normes générales contenaient la déclaration générale sur les contaminants spécifiée dans le Manuel de procédure.

15. Au même moment, plusieurs niveaux maximaux relatifs à l'étain et au plomb pour les fruits et les légumes en conserve provenant des normes révoquées ont été répertoriés dans la *norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale*. Le Comité par conséquent a examiné si les niveaux pour l'étain et le plomb s'appliquaient aux normes plus générales en prêtant une attention particulière afin de déterminer si ces niveaux pourraient également être élargis à ces denrées alimentaires maintenant incluses dans ces normes générales pour lesquelles des niveaux n'avaient pas été établis antérieurement.

16. Comme la *norme générale* a fourni un niveau maximal pour l'étain dans les aliments en conserve (à l'exclusion des boissons), le Comité est convenu d'appliquer le *niveau maximal pour l'étain dans les aliments en boîte (autres que les boissons)* (250 mg/kg) aux normes générales pour les fruits et les légumes en conserve et de remplacer le nom du produit dans la *norme générale (abricots en conserve, pêches en conserve, prunes en conserve, etc)* par le nom de groupe dans les normes générales (*fruits à noyau en conserve*) et d'insérer les références correspondantes associées aux normes générales pour les fruits et les légumes en conserve. En ce qui concerne l'établissement d'un niveau maximal pour le plomb, le Comité a noté que le plomb serait évalué lors de la 73^{ème} réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) en juin 2010 et est convenu de ne pas entreprendre d'action jusqu'à ce que le JECFA ait achevé son évaluation.⁷

Commission du Codex Alimentarius

17. La 33^{ème} session de la Commission (juillet 2010) a adopté un *niveau maximal pour l'étain dans des aliments en boîte (boissons non comprises)* (250 mg/kg) à diverses normes générales pour les fruits et légumes en conserve dans la *norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale*.⁸

4. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour certaines normes pour les fruits et légumes en conserve

18. La 30^{ème} session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (mars 2009) a examiné les méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans un certain nombre de normes Codex pour les fruits et légumes en conserve et fait les commentaires et décisions suivantes:

4.1 Confitures, gelées et marmelades

19. Le Comité a été d'accord de révoquer les méthodes sur le calcium et les impuretés minérales vu qu'il n'existait pas de dispositions en la matière dans la norme.⁹

4.2 Produits aqueux à base de noix de coco

20. Le Comité a supprimé les méthodes "Bligh-Dyer" et AOAC 983.23 pour les matières grasses totales parce qu'elles utilisaient du chloroforme en tant que solvant.

21. Le Comité a considéré les informations fournies par la délégation de la Thaïlande sur les études de validation effectuées au sujet de la norme ISO 1211:1999 pour le total des matières grasses et la norme ISO 6731:1989 pour le total des solides dans le lait de coco et est convenu d'approuver les deux méthodes en tant que Type I. Pour cette raison, la méthode AOAC 963.15 sur le total des matières grasses a été supprimée et seulement une méthode du Type I a pu être retenue.¹⁰

5. Dispositions relatives aux additifs alimentaires et dispositions connexes dans les normes de produits du Codex

22. La 42^{ème} session du Comité sur les additifs alimentaires a approuvé, après quelques modifications éditoriales, la majorité des dispositions relatives aux additifs alimentaires transmises par le Comité sur les fruits et légumes traités.¹¹

⁷ ALINORM 10/33/41, par. 18-21, Annexe II, par. 15-17.

⁸ ALINORM 10/33/REP, Annexe III.

⁹ ALINORM 09/32/23, par. 72, Annexe IV.

¹⁰ ALINORM 09/32/23, par. 74-75, Annexe IV.

¹¹ ALINORM 09/32/12, par. 33, Annexe III

5.1 *Confitures, gelées et marmelades*

23. Le Comité a approuvé la disposition relative à l'extrait de peau de raisin (SIN 163(ii)) à un niveau maximal de 500 mg/kg contre le niveau des bonnes pratiques de fabrication (BPF) parce qu'elle avait une dose journalière admissible (DJA) numérique. Le niveau de 500 mg/kg pour les quatre caroténoïdes a été approuvé pour être utilisé seul ou en combinaison et la section sur les aromatisants qui a été approuvée avec l'inclusion d'une référence aux *directives pour l'emploi des aromatisants*.¹²

5.2 *Certains légumes en conserve*

24. Le Comité n'a pas approuvé le caramel III (SIN 150c) proposé au niveau des BPF notant qu'il a une DJA numérique. Il est convenu de modifier le niveau pour le caramel IV (SIN 150d) basé sur les BPF en un niveau numérique de 50.000 mg/kg pour la catégorie d'aliments 04.2.2 de la *norme générale pour les additifs alimentaires*.¹³

5.3 *Autres questions relatives au CCPFV*

25. Le Comité est convenu d'examiner la demande formulée lors de la 24^{ème} session du Comité sur les fruits et les légumes traités d'associer certaines catégories fonctionnelles nouvelles à certains additifs alimentaires dans le *système international de numérotation pour les additifs alimentaires*. Le Comité n'a pas approuvé d'attribuer la nouvelle fonction technologique de « conservateur » à l'acide ascorbique (SIN 300), suite au fait que l'acide ascorbique ne prévient pas la croissance des microorganismes mais agit seulement en tant que conservateur de la couleur/agent de rétention dans les confitures, gelées et marmelades.¹⁴

5.4 *Additifs alimentaires, aromatisants et auxiliaires technologiques dans les normes de produits du Codex*

Additifs alimentaires

26. La 63^{ème} session du Comité exécutif (décembre 2009) a encouragé tous les comités à se conformer aux dispositions de la *section III du Manuel de procédure – Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés* et il est convenu que le Secrétariat devrait donner des indications aux comités à ce sujet. Le Comité a été informé des travaux en cours au sein de plusieurs comités visant à mettre à jour les dispositions relatives aux additifs et à assurer la cohérence entre la *norme générale pour les additifs alimentaires* et les dispositions des diverses normes.¹⁵

Auxiliaires technologiques

27. La 33^{ème} session de la Commission (juillet 2010) a adopté le *projet de Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* et révoqué *Répertoire des auxiliaires technologiques (IPA) (CAC/MISC 3)*. À cet égard, le Comité sur les additifs alimentaires est convenu d'élaborer une base de données sur l'information relative aux auxiliaires technologiques. La structure et le contenu de cette base de données, y compris les critères d'entrée et de mise à jour de la base de données, sera examiné à la prochaine session du CCFA (mars 2011).¹⁶

Aromatisants

28. La 33^{ème} session de la Commission (juillet 2010) a adopté la révision de la *Section de présentation des normes Codex de produits (additifs alimentaires)* dans la *section II du Manuel de procédure* pour inclure une référence aux *Directives pour l'emploi des aromatisants*.¹⁷

¹² ALINORM 09/32/12, par. 36-45.

¹³ ALINORM 09/32/12, par. 46-47.

¹⁴ ALINORM 09/32/12, par. 118.

¹⁵ ALINORM 10/33/3, par. 11.

¹⁶ ALINORM 10/33/12, par. 106-126.

¹⁷ ALINORM 10/33/12, par. 15 et ALINORM 10/33/REP par. 11 et Annexe II.

QUESTIONS POUR L'ACTION

1. Examen de la structure du Comité du Codex et du mandat des comités et groupes spéciaux: *Transfert de jus de fruits et légumes et de produits connexes au Comité sur les fruits et légumes traités*

29. Lors de la révision de la structure du Comité du Codex et du mandat des comités du Codex et groupes de travail, la 32^{ème} session de la Commission a conclu que cette question de la fusion des Comités n'avait guère suscité d'intérêt. Il a également été conclu que la fusion des Comités pourrait ne pas être la façon la plus appropriée de s'occuper de l'amélioration de l'efficacité des travaux du Codex, mais que l'ensemble des procédés de travail du Codex devaient être pris en compte. La Commission a décidé de ne plus débattre de la fusion ou de la suppression de comités tant qu'il n'y aurait pas nécessité de le faire. Dans ce cadre, il a été noté qu'il était temps d'envisager de réviser le mandat du Comité sur les fruits et légumes traités afin d'y inclure les jus de fruits et légumes, car ces produits étaient également des aliments transformés. La Commission est convenue de demander au Comité sur les fruits et légumes traités de reconsidérer son mandat pour examiner l'inclusion des jus de fruits et légumes.¹⁸

30. Le mandat du Comité sur les fruits et légumes traités comprend l'élaboration de normes mondiales pour tous les types de fruits et légumes transformés, à l'exception des fruits et jus de légumes et de produits dérivés.

31. Le Groupe intergouvernemental spécial sur les jus de fruits et de légumes a été dissoute par la 28^{ème} session de la Commission (juillet 2005) après l'achèvement de ses travaux sur la révision et la consolidation des normes Codex et textes apparentés pour les jus de fruits et légumes et les produits dérivés y compris les méthodes d'analyse¹⁹. La *norme générale pour les jus et nectars de fruits* représente la révision et l'actualisation de toutes les normes individuelles pour les jus et nectars de fruits et de textes connexes en une seule norme horizontale couvrant un large éventail de jus de fruits et nectars actuellement commercialisés sur le marché international.

32. Le Comité est invité à examiner si son mandat devrait inclure les fruits et jus de légumes et des produits dérivés en tenant compte de la dissolution du Groupe intergouvernemental spécial sur les jus de fruits et de légumes et de la finalisation de la norme générale pour les jus et nectars de fruits et dans le cadre de la discussion de la Commission sur l'examen de la structure des comités du Codex et du mandat des comités du Codex et groupes de travail.

2. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans certaines normes pour les fruits et légumes traités

2.1 Application des plans d'échantillonnage (NQA = 6,5) à l'acceptation du lot dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités

33. La 30^{ème} session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a noté qu'il n'y avait pas d'indication quant aux buts des plans d'échantillonnage dans la Norme pour certains légumes en conserve et la Norme sur les confitures et les gelées et a demandé au Comité sur les fruits et légumes traités de clarifier quelles étaient les dispositions figurant aux normes au sujet desquelles les plans d'échantillonnage s'appliquaient.²⁰

34. En adoptant les deux normes, la 32^{ème} session de la Commission a décidé que les dispositions relatives aux plans d'échantillonnage figurant dans les annexes à la norme pour certains légumes en conserve et à la Norme sur les Confitures, gelées et marmelades ne seraient pas incluses en attendant que le CCPFV apporte des éclaircissements en la matière au CCMAS auquel s'appliquent les dispositions de la norme. Il a été noté que cela n'aurait pas d'incidence sur la mise en oeuvre de la norme car les dispositions sur l'acceptation des lots recommandaient déjà aux pays d'appliquer des plans d'échantillonnage appropriés.²¹

35. Il est à noter que les dispositions de l'acceptation du lot appliquant des plans d'échantillonnage avec un NQA de 6,5 font généralement référence aux dispositions figurant dans les critères de qualité, par exemple, couleur, saveur, odeur, texture, taille, etc, et dans le remplissage minimal. L'acceptation du lot pour le poids égoutté minimal devrait répondre aux spécifications lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible. Des plans d'échantillonnage spécifiques pour l'acceptation du lot pour le poids égoutté minimal (NQA = 2,5) seront examinés par le Comité au titre du point 6.

36. Le Comité est invité à préciser si des dispositions pour l'acceptation du lot (des plans d'échantillonnage avec un NQA de 6,5) dans la *norme pour les confitures, gelées et marmelades* et dans la *norme pour certains légumes en conserve* s'appliquent pas aux dispositions relevant des critères de qualité (section 3.3 confitures, gelées et marmelades et section 3.2 légumes en conserve) et de remplissage minimal (section 7.1 confitures, gelées et marmelades et sections 7.1.1-7.1.3 légumes en conserve) de ces normes.

¹⁸ ALINORM 09/32/REP, par. 223-228.

¹⁹ ALINORM 05/28/41, par. 244.

²⁰ ALINORM 09/32/23, par. 76, Annexe IV

²¹ ALINORM 09/32/REP, par. 52, Annexe III.

2.2 Méthodes d'analyse pour certains légumes en conserve

37. La 30^{ème} session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a été d'accord pour demander au Comité sur les fruits et légumes traités de clarifier si la méthode ISO 762:1982 actuellement incluse pour le palmito en conserve devrait être retenue et a donné son approbation à la méthode AOAC 971.33 comme Type I. Toutes les autres méthodes ont été approuvées ou révoquées comme proposé par le CCPFV.²²

38. La 28^{ème} session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (mars 2007) a approuvé provisoirement le méthode ISO / UNIUN pour la détermination du poids égoutté des tomates concassées dans la norme pour les tomates en conserve en attendant la confirmation de la référence ISO correcte. La 24^{ème} session du Comité sur les fruits et légumes traités (octobre 2008) n'a pas pu identifier la référence ISO correcte et a demandé au CCMAS de supprimer cette méthode et d'approuver AOAC 968.30 comme méthode pour « mode de présentation concassées » dans la tomate en conserve seulement, avec la note de bas de page suivante: « Utiliser un tamis no 14 au lieu de 7/16 ou no 8 ». Le Comité est convenu d'approuver la méthode comme type I et demandé des éclaircissements au CCPFV relatifs à la variation de la taille du tamis, par rapport à la méthode AOAC originale.²³

39. Le Comité est invité à fournir des éclaircissements au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage par rapport à les questions ci-dessus.

3. Développement de la prise de décisions spécifiques et la fixation des priorités des critères de développement (notamment la révision et modifications) des normes du Codex pour les fruits et légumes traités

40. La 24^{ème} session du Comité sur les fruits et légumes traités (octobre 2008) a examiné la demande de la Commission du Codex Alimentarius en ce qui concerne les diverses activités du *Plan stratégique 2008-2013 du Codex* pertinentes pour le programme de travail du Comité, y compris l'Activité 3.3 (*Élaborer des critères de prise de décisions et de fixation des priorités par comité*). Le Comité a examiné cette activité dans le cadre de la liste des priorités pour la normalisation des fruits et légumes traités et est convenu de ne pas élaborer d'autres critères précis pour l'établissement des priorités de travail, en raison des *critères d'établissement des priorités de travail* contenus dans le Manuel de procédure suffisent pour fixer les priorités des travaux à venir du Comité.²⁴

41. La 63^{ème} session (juillet 2010) du Comité exécutif est convenu de conseiller le Comité sur les fruits et légumes traités d'envisager de réfléchir de nouveau à la possibilité d'élaborer des critères de prise de décisions et d'établissement de priorités qui leur soient spécifiques, comme le prévoit l'*Objectif 3 du Plan stratégique du Codex (Activité 3.3)*, y compris les révisions ou amendements à apporter aux normes en vigueur.²⁵

42. Le Comité est invité à reconsidérer la nécessité de développer la prise de décisions spécifiques et la fixation des priorités des critères en tenant compte de sa précédente décision à cet égard et les résultats de l'examen du Point 8 de l'ordre du jour

²² ALINORM 09/32/23, par. 73, Annexe IV.

²³ ALINORM 10/33/23, par. 79-80.

²⁴ ALINORM 09/32/27, par. 112.

²⁵ ALINORM 10/33/3, par. 9.