

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 9a de l'ordre du jour

CX/PFV 10/25/11
Juillet 2010

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

25^e session
Bali, Indonésie,
du 25 au 29 octobre 2010

QUESTIONS RELATIVES A CERTAINES NORMES DU CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES EN CONSERVE

Les membres du Codex et les observateurs qui souhaitent présenter des observations sur les points abordés dans le présent document sont invités à le faire par écrit, de préférence par courrier électronique, **au plus tard le 30 septembre 2010**. Les observations doivent être envoyées à l'adresse suivante :

:

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
É.-U.-A.

Télé : +1.202.720.3157;

Courriel : uscodex@fsis.usda.gov - *de préférence* -

une copie doit être envoyée au :

Secrétariat,
Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes
alimentaires,
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Rome,
Italie

Télé : +39 (06) 5705 4593

Courriel : codex@fao.org - *de préférence* -

Les questions suivantes ont été portées à l'attention du Comité afin qu'il les examine à sa 25^e session :

DISPOSITIONS SUR LES MILIEUX DE COUVERTURE DANS LA NORME SUR LES FRUITS ET LÉGUMES MARINÉS

La Norme pour les fruits et légumes marinés (CODEX STAN 260-2007)¹ a été adoptée lors de la 30^e session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2007)², tel que proposé par la 23^e session du Comité sur les fruits et légumes traités (octobre 2006)³.

Au moment de l'adoption de la norme, il était encore entendu que les dispositions sur les milieux de couverture des légumes en conserve seraient rédigées séparément, de sorte que le Comité a convenu de désigner le document comme suit : « Directives du Codex sur les milieux de couverture des légumes en conserve (en cours d'élaboration) » dans la section sur les milieux de couverture, en attendant la finalisation de ces directives. En outre, les dispositions sur les milieux de couverture des fruits marinés devraient être conformes aux Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003).

¹ Les normes du Codex et les textes apparentés peuvent être téléchargés au site suivant : <http://www.codexalimentarius.net> cliquer sur Normes officielles puis sur Normes Codex officielles.

² ALINORM 07/30/REP, App. IV.

³ ALINORM 07/30/23, par. 38.

Lorsqu'il a finalisé la norme pour certains légumes en conserve, à sa 24^e session (octobre 2008), le Comité sur les fruits et légumes traités a décidé d'interrompre les travaux sur les directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve, tout en intégrant des dispositions sur les milieux de couverture dans le texte principal de la *norme pour certains légumes en conserve*⁴. La 32^{ed} session de la Commission (juillet 2009) était en accord avec cette décision⁵.

Le Comité est invité à examiner si des dispositions concernant spécifiquement les milieux de couverture des légumes marinés devraient être rédigées pour la Norme applicable aux fruits et légumes marinés.

Des exemples de dispositions pour les milieux de couverture de produits connexes peuvent être extraits de la *Norme pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 197-2009)* et de la *Norme pour les concombres marinés (CODEX STAN 115-1981)*.

MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE DANS LES NORMES CODEX RÉVISÉES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Le Comité sur les fruits et légumes traités a convenu que les méthodes d'analyse, y compris les méthodes Codex recommandées (CAC/RM), seront insérées dans les normes pertinentes lors de leur considération⁶.

Suite à cette décision, les normes révisées adoptées en 2007 (*tomates en conserve, concentrés de tomates, certains agrumes en conserve et fruits et légumes marinés*) et en 2009 (*confitures, gelées et marmelades et certains légumes en conserve*) contiennent une liste des méthodes d'analyse pertinentes pour les produits couverts par les normes.

Les autres normes révisées adoptées en 2001 et en 2003 renvoient au volume 13 du Codex Alimentarius. Ce volume et tous les autres volumes du Codex Alimentarius (volumes 1 à 14) ne sont plus publiés. Afin de maintenir de la cohérence par rapport à l'approche adoptée dans les normes révisées pour les fruits et légumes traités, les méthodes suivantes d'analyse et les méthodes recommandées par le Codex, telles qu'approuvées par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, doivent être insérées dans les normes suivantes révisée par le Comité :

Norme du kimchi (CODEX STAN 223-2001)⁷

DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Type
Poids égoutté	AOAC 968.30	Gravimétrie	I
Impuretés minérales	AOAC 971.33	Cendres	I
Sel (chlorure de sodium)	AOAC 971.27 (méthode générale de Codex)	Potentiométrie (Détermination de la teneur en chlorure, exprimée en chlorure de sodium)	II
Acidité totale	AOAC 942.15	Tritrimétrie	I

Produits aqueux à base de noix de coco – lait de coco et crème de coco (CODEX STAN 240-2003)⁸

DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Type
Matières grasses (total)	ISO 1211:1999 IDF 1D: 1996	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Solides (total)	ISO 6731:1989 IDF 21B: 1987	Gravimétrie	I
Solides non gras	ISO 1211:1999 IDF 1D: 1996 ISO 6731:1989 IDF 21B: 1987	Formule de calcul : Gravimétrie (Röse-Gottlieb) Gravimétrie	I
Teneur en eau	ISO 6731:1989	Formule de calcul	I

⁴ ALINORM 09/32/27, par. 77.

⁵ ALINORM 09/32/REP, par. 55.

⁶ ALINORM 03/27, par. 100, ALINORM 05/28/27, par. 101.

⁷ ALINORM 99/23, App. III, Part I.B.

⁸ ALINORM 09/32/23, App. IV.B.

	IDF 21B: 1987	Gravimétrie	
--	---------------	-------------	--

Les membres du Codex et les observateurs sont invités à déterminer si le document CAC/RM 46-1972 (remplissage des contenants) doit être inclus en raison des dispositions sur le remplissage minimal.

Norme pour les fruits à noyau en conserve (CODEX STAN 242-2003)⁹

DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Type
Poids égoutté	AOAC 968.30 ISO 2173:1978 (méthode générale pour les fruits et légumes traités)	Gravimétrie	I
Solides solubles	AOAC 932.14C (méthode générale pour les fruits et légumes traités)	Réfractométrie	I

Normes applicables à la compote de pomme en conserve (CODEX STAN 17-1981) et aux poires en conserve (CODEX STAN 61-1981)

Il n'existe pas de méthode d'analyse connue pour la compote de pommes et les poires en conserve. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à proposer des méthodes d'analyse pour ces produits, compte tenu de l'information fournie dans le paragraphe ci-dessous.

Les méthodes d'analyse disponibles pour les fruits et légumes en général et pour des produits précis dans cette catégorie sont énoncées dans le document CODEX STAN 234-1999. En outre, l'annexe du présent document renferme de l'information sur les méthodes d'analyse générale applicables aux fruits et légumes traités qui sont approuvées par le CCMAS et qui sont complémentaires à la norme CODEX STAN 234-1999. Les normes adoptées entre 2007 et 2009 comprennent aussi les méthodes d'analyse qui pourraient éventuellement servir de source d'information pour identifier les méthodes d'analyse adaptées à la compote de pommes et aux poires en conserve. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à consulter ces documents lorsqu'ils proposeront des méthodes d'analyse pour la compote de pommes et les poires en conserve. Les méthodes proposées qui ne figurent pas dans la norme CODEX STAN 234-199 ou dans l'un des documents mentionnés dans ce paragraphe doivent être approuvées par le CCMAS.

Les propositions visant d'autres méthodes doivent tenir compte du besoin de correspondance entre la méthode et la ou les dispositions pertinentes de la norme. D'autres conseils sur la sélection des méthodes d'analyse pour les normes de produits sont fournis dans les *Principes régissant l'établissement de méthodes d'analyse du Codex (section II, Manuel de procédure¹⁰ de la Commission du Codex Alimentarius)*.

⁹ ALINORM 03/23, App. VI.H.

¹⁰ Le Manuel de procédure est disponible sur le site web du Codex à l'adresse : <http://www.codexalimentarius.net/>; cliquer sur « À propos du Codex », puis sur « Manuel de procédure ».

ANNEXE

Méthodes d'analyse applicables aux fruits et légumes traités telles qu'approuvées par le CCMAS¹¹
 Cette Annexe doit être consultée de pair avec la norme CODEX STAN 234-1999.

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	TYPE	ÉTAT D'AVANCEMENT
Fruits et légumes traités	Chlorure de sodium	ISO 3634:1979	Potentiométrie	III	E
Fruits et légumes traités	Sulphites	EN 1988-1 : 1998-02 AOAC 990.28	Optimisé selon la méthode Monier-Williams	III	E

¹¹ ALINORM 03/23, App. VI.H, ALINORM 05/28/23, App. III, Part I.B.