



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

27^e session
Philadelphie, Pennsylvanie, États-Unis d'Amérique,
8 – 12 septembre 2014

Observations à l'étape 6 en réponse à la lettre circulaire CL 2013/17-PFV sur le:

PROJET DE NORME POUR CERTAINS LÉGUMES SURGELÉS
(révision des normes individuelles pour les légumes surgelés)
(dispositions générales qui s'appliquent à tous les légumes surgelés)

Présenté par:

le Chili, la Colombie, le Costa Rica

Chili

À la section 2.2 DÉFINITION DU TRAITEMENT, il faudrait ajouter les termes « et **sûres** » à la dernière ligne du paragraphe « La pratique reconnue du reconditionnement des produits surgelés dans des conditions contrôlées **et sûres** est autorisée ».

À la section 2.4 PRÉSENTATION, l'expression « d'une seule masse » devrait être éliminée car il s'agit d'une répétition. (Remarque: Les légumes surgelés peuvent être présentés non agglomérés, à savoir que les morceaux surgelés séparément ne sont pas agglutinés les uns aux autres ou agglomérés en bloc ~~d'une seule masse~~ au point de ne pas se séparer facilement les uns des autres à l'état congelé.

À la section 3.2.4 Défauts et tolérances, éliminer l'auxiliaire « deberian » et maintenir « deberán » dans la version en espagnol.

Colombie

Commentaire 1:

1. CHAMP D'APPLICATION

*La présente norme s'applique à certains légumes en conserve tels qu'ils sont définis aux Annexes correspondantes, lorsque ces produits sont destinés à la consommation directe, y compris la restauration, ~~sans autre traitement que, le cas échéant, le calibrage ou le reconditionnement si besoin est.~~ Elle ne s'applique pas aux produits expressément destinés à subir **d'autres transformations**, sauf, le cas échéant, le calibrage, ou à être utilisés à d'autres fins industrielles.*

Justification:

Éliminer le terme répété « que » (version en espagnol) et « sans autre traitement que » pour une meilleure qualité du document.

Commentaire 2:

2. DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Les légumes surgelés désignent les produits:

- (1) *Préparés à partir de légumes essentiellement sains, frais (sauf les petits pois mûrs transformés) ou surgelés, tels que définis dans les Annexes correspondantes, et ayant atteint le stade de maturité requis pour la transformation. Les légumes ne sont privés d'aucun de leurs éléments essentiels mais ils doivent être lavés et préparés de façon appropriée, en fonction du produit à fabriquer. Ils sont soumis à des opérations telles que lavage, épluchage, calibrage, coupe, ébouillantage/désactivation de l'activité enzymatique etc. en fonction du type de produit.*

Justification:

À la section 2.1.1 (1) (version en espagnol), éliminer l'expression « etc. » pour que le document soit plus clair.

Commentaire 3:*3.2 FACTEURS DE QUALITÉ (CRITÈRES)**3.2.1 Spécifications générales*

En plus des dispositions spécifiques fournies dans les annexes correspondantes, les légumes surgelés doivent:

- avoir une saveur / ~~un goût~~ et une odeur normales, compte tenu

Justification:

Éliminer le terme « un goût » pour que le document soit plus clair, et pour faire en sorte que cette spécification générale soit alignée avec les autres documents du Codex concernant les fruits et les légumes traités.

Costa Rica

Le Costa Rica n'a aucun commentaire concernant ce document.