



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courriel électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 9 de l'ordre du jour

CX/PFV 20/29/9

Octobre 2019

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

travaillant par correspondance sur la plateforme en ligne du Codex

Rapport final du président du Groupe de travail électronique (GTE) du CCPFV sur les questions soumises par

le comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)

Il est demandé aux membres et aux observateurs qui souhaitent formuler des observations sur ce document de rejoindre le groupe d'utilisateurs de la vingt-neuvième session du CCPFV dans le forum en ligne du Codex (<http://forum.codex-alimentarius.net/index.php>) et d'apporter leurs observations à ce groupe sur demande de la vingt-neuvième session du CCPFV.

I. GÉNÉRALITÉS

En juillet 2018, la quarante et unième session de la Commission du Codex Alimentarius a appuyé les recommandations du président du CCPFV prévoyant de créer sept groupes de travail électroniques (GTE) en vue de commencer le nouveau travail approuvé par le CCPFV. Le GTE sur les questions soumises par le CCMAS qui sera présidé par les États-Unis d'Amérique et chargé de préparer un projet de réponses à la considération du CCPFV pour les questions soumises au CCPFV par la quarantième session du CCMAS faisait partie de ces sept GTE. Ce GTE a été fondé en 2018 et est présidé par les États-Unis d'Amérique. Le GTE se composait de quatre pays membres et d'une association internationale, tel qu'indiqué ci-dessous.

Nom	Pays/organisation
M. Richard Peterson, président du GTE	États-Unis d'Amérique
Mme Korwadee Phonkliang	Thaïlande
Henk van der Schee	Pays-Bas
Sophie Gallagher	Royaume-Uni
John Collins	IFU, Fédération internationale des producteurs de jus de fruits

Plusieurs membres supplémentaires en suspens ont été informés à plusieurs reprises du fait qu'ils devaient être recommandés par leur point de contact du Codex. Ces membres en suspens n'ont jamais répondu.

II. RÉPONSES DU GTE

Le présent GTE s'est penché sur deux questions soumises par le CCMAS :

Question 1. Comme indiqué dans les par. 12 et 13 du REP17/MAS, la mission du GTE consiste à identifier une méthode d'extraction des matières grasses (pommes frites surgelées).

Commentaires du président du GTE : Après avoir communiqué à nouveau avec le secteur, il s'est avéré que cette analyse porte uniquement sur l'huile de la friteuse, pas sur le produit final. Lors de la fabrication dans l'usine, les pommes de terre sont « partiellement frites » avant d'être congelées. Le test sur les « acides gras libres (AGL) » porte à l'heure actuelle sur cette huile destinée à la « friture partielle ». La quantité d'AGL dans l'huile augmente en même temps que le volume de pommes de terre partiellement frites. Lorsque les AGL parviennent à un certain niveau, l'huile peut provoquer un faux-goût ainsi qu'une coloration non uniforme. Ainsi, cet essai ne convient que pour la fabrication et pas pour les exigences de qualités individuelles.

Question 2. Pour ce qui est des plans d'échantillonnage pour le ginseng et les légumes surgelés, le CCMAS a indiqué dans les par. 14 et 15 du REP17/MAS qu'un autre GTE assurant la révision du CAC/GL 50-2004 se pencherait sur un modèle afin d'aider les comités de produits (REP17/MAS, par. 14 et 15). Ainsi, à l'heure actuelle, le CCPFV ne doit prendre aucune action supplémentaire.

Le message ci-dessus a été envoyé le 19 février 2019 à l'ensemble des membres du GTE. Aucune réponse n'est parvenue. Ce message a été envoyé à nouveau le 12 mars 2019, et est resté une nouvelle fois sans réponse. Par conséquent, le président du GTE part du principe que l'absence de réponse est une forme d'assentiment.

Recommandations du GTE au CCPFV pour ce qui est de la question 1 : Comme l'analyse des AGL ne formera pas une exigence de qualité pour les pommes frites surgelées, le GTE recommande que le CCPFV supprime cette exigence de la norme et en informe le CCMAS.