

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 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3(a) de l'ordre du jour

CX/PFV 06/23/4 – Add. 1
Octobre 2006

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

Vingt-troisième session

Arlington, VA (zone métropolitaine de Washington, D.C.), (États-Unis d'Amérique),
16 - 21 octobre 2006

F

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES MA RINÉS FERMENTÉS

(À L'ÉTAPE 6)

Observations de l'Australie, du Brésil, de Cuba, de la France et de la Suisse

AUSTRALIE

L'Australie est d'avis que les travaux entrepris par l'ensemble des comités du Codex devraient respecter la priorité fondamentale mise de l'avant par le Cadre stratégique du Codex, à savoir :

- *fournir des orientations aux pays membres grâce à l'élaboration de normes et directives internationales concernant la sécurité et l'hygiène des aliments, la nutrition, l'étiquetage, l'inspection et la certification des importations/exportations, ainsi que l'adoption des principes d'équivalence et de reconnaissance mutuelle.*

L'Australie estime que les normes de produits du Codex doivent être fondées sur des éléments scientifiques objectifs et des critères d'essentialité, fournir un maximum de flexibilité, et éviter de restreindre quantitativement le niveau de qualité. Les dispositions relatives à la qualité sont essentiellement dictées par des exigences commerciales et mercantiles. Elles ne doivent pas devenir des obstacles au commerce.

Observation spécifiques

2.2 Modes de présentation

- Tel que susmentionné, l'Australie estime que les normes de produits du Codex doivent reposer sur des critères d'essentialité. Elles ne doivent inclure que les définitions et les critères techniques essentiels permettant de garantir la sécurité des denrées alimentaires et les pratiques commerciales équitables. L'Australie considère que les dispositions relatives aux modes de présentation n'ont pas d'impact sur la sécurité des denrées alimentaires et ne devraient donc pas être intégrées dans la norme. Afin de ne pas induire le consommateur en erreur, l'Australie propose qu'une disposition sur l'étiquetage relative aux modes de présentation soit intégrée à la Section 8.1.

- En outre, l'Australie est d'avis que l'insertion de la Section 2.2.8 Autres modes de présentation, permettant toute autre forme de présentation du produit, rend les autres sections sur le même thème redondantes et considère que l'intégration de toute autre définition du mode de présentation est inutilement restrictive et accroît la complexité de la norme. L'Australie propose donc la suppression de toutes les sections relatives au mode de présentation

4. Additifs alimentaires

- En règle générale, l'Australie estime que les autorisations relatives aux additifs énumérés dans les normes de produits ne devraient pas dupliquer les autorisations figurant dans la Norme générale sur les additifs alimentaires (GSFA). Par conséquent, l'Australie est en faveur de l'insertion d'une déclaration générale faisant référence à la GSFA à la section sur les additifs alimentaires dans les normes développées par le CCPFV.
- La position soulignée ci-dessus étant celle de l'Australie, l'Australie a relevé la décision prise lors de la dernière session du CCPFV d'établir une liste des dispositions individuelles pour les additifs alimentaires soumis à l'approbation du CCFA et insertion dans la GSFA, jusqu'à ce que le CCFA ait résolu la relation entre les Comités du Codex pour les produits et la GSFA.
- L'adoption de cette approche, comme suggéré par le Secrétariat du Codex dans ses observations, permettrait, selon l'Australie, au Comité de tenir compte des dispositions de la GSFA lors de l'étude des dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes individuelles de produits.

4.1 Régulateurs d'acidité

- L'Australie estime que tout additif inclus dans la GSFA ayant une fonction de régulateur d'acidité devrait être autorisé aux niveaux prescrits et que cela doit être clarifié dans la norme.

4.2 Conservateurs

- L'avant-projet de norme autorise une concentration maximale de sulfites de 100mg/kg. L'Australie autorise une concentration maximale d'anhydride sulfureux et de sulfites de sodium et de potassium de 750mg/kg dans les produits préparés à partir de légumes blanchis. L'Australie demande donc une disposition similaire pour inclure ces conservateurs dans la norme, comme suit :

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg 750mg/kg (utilisation dans les produits préparés à partir de légumes blanchis)

4.9 Édulcorants

- L'avant-projet autorise une concentration maximale de potassium d'acésulfame de 200mg/kg. Le JECFA autorise une DJA de 0-15mg/kg bw pour cet additif. L'Australie autorise une concentration maximale de potassium d'acésulfame de 3000mg/kg. Compte tenu de la DJA relativement élevée pour cet édulcorant, l'Australie demande l'autorisation du niveau de 3000mg/kg.

8.1 Nom du produit

- Comme énoncé dans les observations à la Section 2.2, l'Australie suggère l'insertion d'un second paragraphe relatif aux dispositions d'étiquetage pour les modes de présentation à la Section 8.1 comme suit :

« Le mode de présentation devra faire partie de la dénomination du produit ou être placé à proximité immédiate de celui-ci. »

BRÉSIL

Par. 3 – Le Brésil souhaiterait connaître d'une part, l'appellation scientifique de la « moutarde verte » et préciser si ce produit est commercialisé sur une base mondiale ou régionale, et d'autre part, obtenir la liste des pays tropicaux qui cultivent ce produit.

Par. 4 – Le Brésil est d'accord avec les propositions du groupe de travail.

Par. 5 – Le Brésil est d'accord avec les propositions du groupe de travail.

Par. 6 – Le Brésil est d'accord avec les propositions du groupe de travail.

Par. 7 – Le Brésil est d'accord avec les propositions du groupe de travail.

Par. 8, 9 et 10 – Le Brésil est d'accord avec les propositions du groupe de travail. La législation brésilienne RDC ANVISA, HEALTH MINISTRY n° 272/05 stipule la même chose.

Par. 11 – Le Brésil est d'accord avec les propositions du groupe de travail.

Par. 12 – Le Brésil est d'accord avec les propositions du groupe de travail.

Par. 13 – Le Brésil est d'accord avec les propositions du groupe de travail.

Par. 14 – Le Brésil a émis des observations à l'annexe I.

Par. 15 – Le Brésil est d'accord avec les propositions du groupe de travail.

Par. 16 – Le Brésil est d'accord avec les propositions du groupe de travail.

Par. 17 – Le Brésil est d'accord avec les propositions du groupe de travail.

Par. 18 – Le Brésil est d'accord avec les propositions du groupe de travail.

OBSERVATIONS SUR L'ANNEXE I

Section 3.2.1.4 – Définition des défauts - (a) taches -, & (b) Matières étrangères inoffensives ; et Section 3.2.1.5 – Défauts et tolérances – Le Brésil est d'avis qu'un niveau numérique devrait être proposé. En outre, tous les défauts et leur concentration maximale devraient être énumérés dans un tableau afin que le document reste simple et conforme au document CX/PFV 06 23/8 et aux autres normes du Codex (par exemple, la Norme Codex 241-2003 – pousses de bambou en conserve).

Section 7.1.1 – Remplissage minimum -, et Section 7.1.4 – Poids égoutté minimal. Le Brésil utilise des récipients en verre conçus pour une ouverture facile lesquels ne peuvent pas occuper la capacité minimale de 90%, tel que stipulé dans l'avant-projet.

Justification : Il y a un vide minimum de 6 mm (espace entre le bord du récipient et le niveau maximal du milieu de couverture) conçu pour respecter l'obligation de 609,55 millibars pour les produits emballés sous vide dans des récipients d'ouverture facile au Brésil (oignons marinés fermentés, entre autres).

Parmi les récipients plus petits (moins de 200mL), si la largeur obligatoire est supérieure à la hauteur, la capacité de remplissage minimum de 90% ne peut pas être atteinte en raison du vide minimum de 6mm pour les récipients d'ouverture facile (supérieur à 10% de la capacité du récipient) tel que stipulé précédemment.

Par exemple : Récipient en verre d'ouverture facile (Marque – Nadir Figueiredo. Spécification 33-02). Capacité maximale (156mL). Diamètre (73,4mm). Hauteur (52,5mm). Vide (6mm).

$$\text{Volume du vide} = [r^2 \text{ (mm)} \times 3,1415 \times \text{vide (mm)}] / 1000$$

$$r = 73,4\text{mm} / 2 = 36,7\text{mm}$$

$$\text{Volume du vide} = [36,7^2 \text{ (mm)} \times 3,1415 \times 6 \text{ (mm)}] / 1000 = 25\text{mL environ.}$$

Volume occupé (%)

156 – 25 = 131mL = 83,9%

Il restera un espace de **16,1% non rempli dans le récipient.**

Tel qu'expliqué ci-dessus, certains produits brésiliens ne seront pas conformes à la norme proposée, tel que stipulé à la section 7.1.1 et 7.1.4.

Le Brésil suggère que la proportion de remplissage minimal dépende de la capacité du récipient et de l'espace vide destiné spécifié pour obtenir un récipient conditionné sous vide d'ouverture facile.

OBSERVATIONS SUR L'ANNEXE II

Proposition du Secrétariat du Codex à la Section 1 – Champ d'application – Le Brésil est d'accord avec la proposition du Secrétariat du Codex et à une définition plus large pour que la norme soit claire et ouverte à toute innovation. Le Brésil approuve également le Secrétariat quant au texte en italique qui doit refléter la terminologie normalisée généralement utilisée dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités. Cela devrait aboutir à l'exclusion de la liste proposée des produits couverts par le présent avant-projet de norme Codex. En outre, la liste des exceptions devrait également être remplacée par la phrase : « Cette norme ne s'applique pas aux produits couverts par une norme Codex spécifique aux produits marinés fermentés. »

Proposition du Secrétariat du Codex à la Section 2.1(a) – Définition du produit – Le Brésil est d'accord avec la proposition du Secrétariat du Codex.

Proposition du Secrétariat du Codex à la Section 2.1(b) – Définition du produit – Le Brésil est d'accord avec la proposition du Secrétariat du Codex.

Proposition du Secrétariat du Codex à la Section 2.1(c) – Définition du produit – Le Brésil propose d'ajouter le terme sécurité au texte : « ..., afin d'assurer la qualité, la sécurité et d'éviter d'abîmer le produit. »

Proposition du Secrétariat du Codex à la Section 2.1(d) – Définition du produit – Le Brésil est d'accord avec la proposition du Secrétariat du Codex.

Proposition du Secrétariat du Codex à la Section 3.1.1 – Ingrédients de base – Le Brésil est d'accord avec la proposition du Secrétariat du Codex.

Proposition du Secrétariat du Codex à la Section 3.1.3 – Ingrédients facultatifs – Le Brésil n'émet aucune observation.

Proposition du Secrétariat du Codex à la Section 3.2 – Critères de qualité – Le Brésil est d'accord avec la proposition du Secrétariat du Codex.

Proposition du Secrétariat du Codex à la Section 3.3 – Classification des unités « défectueuses » – Le Brésil est d'accord avec la proposition du Secrétariat du Codex mais propose l'étude des commentaires précédents à la Section 3.2.1.4 (a & b); et la Section 3.2.1.5 (ANNEXE I).

Proposition du Secrétariat du Codex à la Section 4 – Additifs alimentaires : considérations générales – Le Brésil n'émet aucune observation.

Proposition du Secrétariat du Codex à la Section 4.6 – Exaltateurs d'arôme (*arômes naturels*) Critères de qualité – Le Brésil est d'accord avec la proposition du Secrétariat du Codex pour ajouter une nouvelle Section 4.7 mais souhaiterait avoir des éclaircissements sur une proposition contenant trois nouvelles définitions : 4.7 (a), (b) et (c) qui sont différentes de la version originale.

Proposition du Secrétariat du Codex à la Section 7.1.1 – Remplissage minimal – Le Brésil est d'accord avec la proposition du Secrétariat du Codex mais propose l'étude des commentaires précédents à la Section 7.1.1 (annexe I).

Proposition du Secrétariat du Codex à la Section 7.1.3 – Acceptation des lots – Le Brésil est d'accord avec la proposition du Secrétariat du Codex mais propose l'étude des commentaires précédents à la Section 3.2.1.4 (a et b) et à la Section 3.2.1.5 (annexe I).

Proposition du Secrétariat du Codex à la Section 7.1.4 – Poids égoutté minimal – Le Brésil est d'accord avec la proposition du Secrétariat du Codex mais propose l'étude des commentaires précédents à la Section 7.1.4 (annexe I).

Proposition du Secrétariat du Codex à la Section 8 – Étiquetage – Le Brésil est d'accord avec la proposition du Secrétariat du Codex.

Proposition du Secrétariat du Codex à la Section 9 – Méthodes d'analyse et d'échantillonnage – Le Brésil n'émet aucune observation.

CUBA

Champ d'application

Nous proposons de ne pas mentionner les fruits et légumes qui seraient couverts par la norme, étant donné que ceux qui sont appropriés pour la production de ce type de produits sont nombreux et ne peuvent pas tous être cités. Par exemple, dans le projet actuel, certains fruits et légumes utilisés dans ce type de produits (par ex., les carottes, les ananas, les haricots, les brocolis, les pamplemousses, les oranges, les citrons, etc.) ne sont pas mentionnés. Cela constituerait un obstacle aux pratiques industrielles, une limite de la norme. Le projet ne devrait mentionner que les fruits et légumes qui ne sont pas repris ou couverts par la norme, et il devrait être ouvert à tous ceux qui pourraient être utilisés. Les condiments au vinaigre ne devraient pas non plus être mentionnés parmi les produits non couverts, et nous proposons donc de supprimer « *le chutney et les condiments au vinaigre* ».

Section 2.1 – Définition du produit

[Cela vaut uniquement pour la version espagnole du document].

Remplacer, le terme « hierbas » par « plantas aromáticas ».

Au point (d), utiliser la virgule pour séparer les décimales et l'ajouter aux valeurs de pH : « 2,0 - 4,0 ».

Section 3.1.1 – Ingrédients de base

[Cela vaut uniquement pour la version espagnole du document].

Remplacer, le terme « hierbas » par « plantas aromáticas ».

Section 3.1.3 – Autres ingrédients autorisés

Au point (j), nous proposons de supprimer la « sauce de poisson » étant donné qu'il pourrait y avoir d'autres sauces appropriées, et que cette sauce n'est définie comme telle dans aucun document. Le point pourrait se lire comme suit : « condiments (y compris la sauce soja, la purée de tomate¹ et d'autres sauces appropriées) ; »

Sections 3.2.1.1 et 3.2.1.3 - Dans la version espagnole du document, il faut :

- Ajouter un espace entre les chiffres et le symbole des pour cent (par ex., 10 %) ;
- Séparer la décimale par une virgule et non un point et donner jusqu'à la première décimale (par ex., 0,5-3,0 %).

Dans la note en bas de page, écrire « 20 mL » (la lettre L de l'abréviation millilitre est en majuscule en espagnol).

¹ Telle que définie dans la norme Codex pour les concentrés de tomate traités (CODEX STAN 57-1981).

ANNEXE II**SECRETARIAT DU CODEX - SUGGESTIONS****Observations générales :**

Nous considérons qu'il convient d'utiliser le terme « fruits et légumes marinés fermentés » dans tout le texte.

Observations spécifiques :**Section 1 – Champ d'application**

Nous réitérons d'inclure la proposition de ne pas limiter les types de fruits ou légumes, de ne pas citer de noms. Il ne faut mentionner que ceux qui ne sont pas couverts par la norme.

Section 2.1 – Définition du produit

2.1 (a) (b) (c) (d) Nous sommes d'accord avec les propositions.

Section 3.1.1 – Ingrédients de base

Nous estimons qu'il est nécessaire d'indiquer les ingrédients déjà décrits à la section 2.1 (a).

Section 3.1.3 – Autres ingrédients autorisés

Le mot « édulcorant » ne devrait être retenu que pour les additifs alimentaires, et le mot « sucres », pour les ingrédients alimentaires. Nous sommes favorables à l'utilisation du terme de « denrées alimentaires conférant (à l'aliment) une saveur sucrée » pour décrire l'ingrédient à des fins d'édulcoration, et au maintien de ce terme dans la liste des ingrédients telle qu'établie dans la norme générale Codex pour l'étiquetage.

Nous sommes également favorables à l'élimination des « piments forts » étant donné qu'ils sont repris dans les légumes.

Nous sommes d'accord avec l'énoncé proposé.

Sections 3.2 et 3.3

Nous sommes d'accord avec l'énoncé proposé.

Section 7.1.1 – Remplissage minimal

Il faudrait inclure les récipients rigides non métalliques.

Sections 7.1.3 et 7.1.4 – Nous sommes d'accord avec l'énoncé proposé.

Section 8 – Étiquetage – Nous sommes d'accord avec l'énoncé proposé.

FRANCE

Le titre anglais de la norme est « Pickled Fruits and Vegetables » alors que le titre français est « *légumes et fruits marinés fermentés*. » Ce dernier doit être maintenu et traduit dans d'autres langues.

SUISSE

La Suisse approuve la majorité des modifications proposées. Nous avons néanmoins certaines observations spécifiques que nous avons détaillées ci-dessous :

1. Champ d'application

Le champ d'application de la présente norme n'est ni très précis ni cohérent avec la terminologie normalisée généralement utilisée à cette section. Nous souhaiterions donc proposer l'utilisation de la définition donnée par le Secrétariat du Codex à l'Annexe II, CX/PFV 06/23/4. Il conviendra de lire le texte comme suit :

Cette norme s'applique au produit, tel qu'il est défini à la Section 2 ci-dessous lorsque ce produit est prêt à la consommation directe, y compris dans l'industrie de la restauration, ou lorsqu'il est destiné au reconditionnement si nécessaire. Les produits couverts par cette norme comprennent, sans limitation aucune, les oignons, l'ail, les mangues, les radis, le gingembre, les betteraves, les poivrons Royal Plum, les cœurs de palmier, le chou, la laitue, les citrons, les petits maïs (jeunes maïs) et la moutarde verte. La présente norme ne couvre pas les cornichons (concombres) en conserve, le kimchi, les olives de table, le chutney et les condiments au vinaigre. La présente norme ne s'applique pas au produit lorsqu'il est destiné à une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1 (a) Fruits comestibles

Dans le Manuel de procédure du Codex, à la section « PRINCIPES GÉNÉRAUX DU CODEX ALIMENTARIUS », il est stipulé que « les normes Codex comprennent les exigences auxquelles doivent répondre les aliments pour assurer au consommateur des produits alimentaires sains et de qualité loyale, présentés et étiquetés de façon correcte. » Nous sommes d'avis que cette disposition sous entend que les denrées alimentaires sont « comestibles. » Par conséquent, nous souhaitons proposer la suppression du terme « comestibles » comme suit : **fruits comestibles**.

2.1. (b)

Cet alinéa contient les mêmes informations que celles rédigées dans la première phrase du champ d'application de l'avant-projet. Nous considérons que la première phrase du champ d'application est plus précise. Nous souhaiterions donc aligner le texte de cet alinéa avec la première phrase du champ d'application et la modifier comme suit :

salés, traités ou transformés dans le but d'obtenir un produit acide ou acidifié conservé par une fermentation naturelle ou des acidulants. En fonction du type de produit, des ingrédients appropriés sont ajoutés afin d'assurer la conservation du produit et sa qualité.

2.1 (d)

Cet alinéa contient les mêmes informations sur le milieu de couverture que celles rédigées dans la seconde phrase du champ d'application de l'avant-projet. Nous considérons que la seconde phrase du champ d'application est plus précise. Nous souhaiterions donc aligner le texte de cet alinéa avec la première phrase du champ d'application et la modifier comme suit :

- (a) *conditionné ou non dans un liquide de couverture adapté (par exemple, huile, saumure ou milieu acide tel que le vinaigre*) tel que défini à la Section 3.1.2, avec des ingrédients convenant au type et à la variété de l'achard, pour assurer un pH équilibré inférieur à 4.6. Cependant, le pH des achards fermentés naturellement devrait être compris dans la fourchette comprise entre 2 et 4.*

2.2 Modes de présentation

2.2.8 (c)

Cet alinéa contient des dispositions relatives à l'étiquetage visant à éviter d'induire le consommateur en erreur. À notre avis, cet alinéa doit être placé à la Section 8.1 (Nom du produit). **Nous proposons donc de le transférer à l'alinéa 8.1 (voir observations à la Section 8 - Etiquetage, alinéa 8.1- Nom du produit).**

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1.1 Ingrédients de base

« Fruits comestibles » et « légumes », « légumineuses », « épices », « herbes » et/ou « condiments »

Les « fruits comestibles » et « légumes », « légumineuses », « épices », « herbes » et/ou « condiments » sont définis comme ingrédients de base. La présente norme vise les fruits et légumes comestibles et il nous semble que les ingrédients tels que « légumineuses », « épices », « herbes » et « condiments » représentent les « autres ingrédients autorisés. » En outre, le terme « légumineuses » est mentionné à l'alinéa 3.1.1 « Ingrédients de base » **et également** à l'alinéa 3.1.3 « Autres ingrédients autorisés. »

À notre avis, les « légumineuses » ne doivent être énumérés qu'à l'alinéa 3.1.3 « Autres ingrédients autorisés ». Nous souhaitons donc proposer la suppression des termes « légumineuses », « épices », « herbes » et « condiments » de la section Ingrédients de base et de les placer au présent alinéa à des fins de cohérence terminologiques comme suit :

Fruits et légumes dans un milieu liquide, le cas échéant, tels que définis aux Sections 2.1 (a), 2.1 (d) et 3.1. 2, en combinaison avec un ou plusieurs des ingrédients facultatifs énumérés dans la section 3.1.3.

Fruits comestibles

Dans le Manuel de procédure du Codex, à la section « PRINCIPES GÉNÉRAUX DU CODEX ALIMENTARIUS », il est stipulé que « les normes Codex comprennent les exigences auxquelles doivent répondre les aliments pour assurer au consommateur des produits alimentaires sains et de qualité loyale, présentés et étiquetés de façon correcte. » Nous sommes d'avis que cette disposition sous entend que les denrées alimentaires sont « comestibles. » Par conséquent, nous souhaitons proposer la suppression du terme « comestibles » comme suit : *fruits comestibles*.

3.1.3 Autres ingrédients autorisés

3.1.3 (a) saumure

La saumure, liquide obtenu à partir d'eau et de sel, figure dans la liste des ingrédients autorisés. Nous estimons que la saumure doit décrire les milieux de couverture alors que les composants de la saumure, à savoir l'eau et le sel, doivent être énumérés comme ingrédients facultatifs. *Nous souhaitons donc proposer de remplacer le terme « saumure » par le terme « eau » et d'ajouter à la liste, un nouvel alinéa (n) pour le « sel de qualité alimentaire (CX STAN 150-1985, Rév. 1-1997 (Amd. 1-1999, Amd. 2-2001)). »*

3.1.3 (c) fruits séchés

Les fruits et légumes sont des ingrédients de base tels que définis dans le champ d'application et à l'alinéa 3.1.1 Ingrédients de base. Ils sont inclus dans le terme « fruits » (qu'ils soient séchés ou frais). Nous souhaitons donc proposer la suppression de ~~(c) fruits séchés.~~

3.1.3 (d) plantes aromatiques comestibles

La liste à la section « Autres ingrédients autorisés » inclut les ingrédients facultatifs (d) « plantes aromatiques comestibles ». Nous sommes d'avis que les « plantes aromatiques » sont des « épices » et que la disposition stipulant qu'elles sont comestibles est définie par les Principes généraux du Codex Alimentarius. Nous souhaitons donc proposer la suppression du terme « comestible » et le remplacement des termes « plantes aromatiques » par « épices » comme suit : ~~plantes aromatiques comestibles épices.~~

3.1.3 (h) noix

Les « noix » sont énumérées dans l'alinéa « Autres ingrédients autorisés. » La Suisse estime que les « noix » peuvent être considérés comme des fruits à coque dure. Par conséquent, nous souhaitons proposer la suppression de « noix » de la liste étant donné qu'elles pourront être incluses dans le terme « fruits » : (h) noix.

3.1.3 (m) [édulcorants nutritifs non raffinés]

Les « édulcorants nutritifs non raffinés » sont définis en tant qu'ingrédients facultatifs. Néanmoins, le type d'ingrédient visé par ce terme n'est pas clair. Nous souhaitons donc proposer d'utiliser le terme recommandé par le Comité du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires : « denrées alimentaires conférant (à l'aliment) une saveur sucrée » suivi d'exemples des denrées alimentaires définies comme suit :

denrées alimentaires conférant (à l'aliment) une saveur sucrée comme les sucres (y compris les sirops) et le miel tel que défini dans la dernière édition des Normes Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999) (Amd. 1-2001) et le miel (CODEX STAN 12-1981, Rév. 1 (1987), Rév. 2 (2001))) respectivement.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.6 Exaltateurs de saveur

Les « arômes naturels » sont énumérés sous le titre d'exaltateurs de saveur. Les arômes naturels ne sont pas des exaltateurs de saveur. *Nous souhaitons proposer de diviser la présente section en deux sections « Arômes » et « Exaltateurs de saveur. »*

8 ETIQUETAGE

8.1 Nom du produit

Cet alinéa fait référence au type de produit. Or, le type de produits visés par « type » n'est pas clair quoique nous pouvons supposer qu'il s'agisse des modes de présentation combinés à(aux) (l')ingrédient(s) de base, aux processus ainsi qu'aux milieux de couverture.

D'après la description des autres modes de présentation à la Section 2.2.8, nous sommes d'avis que l'énoncé sous l'alinéa 2.2.8 (c) doit être déplacé à la présente section sur l'étiquetage. Par conséquent, nous souhaitons proposer l'insertion de l'énoncé à l'alinéa 2.2.8 (c) 8.1 comme suit :

Les produits marinés fermentés seront étiquetés selon leur type et en combinaison avec le nom de l'ingrédient majoritaire. Exemple – l'appellation d'un produit mariné préparé à base de gingembre sera « Gingembre mariné fermenté dans la saumure ». Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (Section 2.2.8), l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouter.