

commission du codex alimentarius

F



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 4(a) de l'ordre du jour

CX/PFV 06/23/8-Add.1
Juillet 2006

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

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

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CODEX POUR LES MILIEUX DE COUVERTURE DES LEGUMES EN CONSERVE

(A L'ETAPE 3)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées disposant du statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent formuler des observations sur la proposition susmentionnée, y compris les incidences éventuelles sur leurs intérêts économiques, sont invités à les faire parvenir, conformément à la Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) avant le **15 septembre 2006**. Les observations devront être adressées:

à :

Mme Ellen Y. Matten,
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
(Etats-Unis d'Amérique)
Télécopie : +1.202.720.3157;
Courrier électronique : uscodex@usda.gov
- de préférence -

avec copie au :

Secrétariat,
Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes
alimentaires,
Viale delle Terme di Caracalla,
00100 Rome
(Italie)
Télécopie : +39 (06) 5705 4593
Courrier électronique : codex@fao.org
- de préférence -

HISTORIQUE

1. À sa dix-neuvième session (mars 1999), le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a décidé que toutes les normes individuelles pour les légumes en conserve devront être combinées en une seule norme pour les légumes en conserve, et qu'il faudra élaborer des directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve¹. À sa vingtième session (septembre 2000), le Comité a accepté la proposition de plusieurs délégations concernant la rédaction d'avant-projets de normes pour plusieurs fruits et légumes traités, y compris un avant-projet de norme Codex pour les légumes en conserves et un avant-projet de directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve (France)².

¹ ALINORM 99/27, paragraphes 63 et 76.

² ALINORM 01/27, paragraphes 11 et 37.

2. À sa vingt et unième session (septembre 2002), du fait de contraintes de temps, le Comité a renvoyé plusieurs avant-projets de normes Codex – y compris celle sur les légumes en conserve et les milieux de couverture - à l'étape 2 pour remaniement sur la base des observations présentées lors de cette session. Le texte révisé serait alors distribué pour observations à l'étape 3 et examiné lors de la prochaine session du Comité. En prenant cette décision, le Comité a réaffirmé la position de la France à la tête du groupe de travail sur les légumes en conserve, y compris pour les directives sur les milieux de couverture des légumes en conserve³. Le groupe de travail a examiné la question et a produit une version révisée qui a été présentée au Comité à sa vingt-deuxième session (septembre 2004) en tant que document de travail CX/PFV 04/22/6.

3. Le groupe de travail sur les légumes en conserve s'est réuni au cours de la vingt-deuxième session du Comité pour discuter des observations reçues en réponse au document CX/PFV 04/22/6. Il a proposé d'autres changements signalés dans un document de séance (CRD 16) qui a été rédigé au cours de la réunion. Ce document a été examiné en session plénière et les changements proposés ont été brièvement débattus. Le Comité est convenu d'utiliser le texte révisé tel qu'il est repris dans le document de séance CRD 16 comme base pour des discussions ultérieures. À cette fin, le document révisé a été annexé au rapport de la session (ALINORM 05/28/27 – Annexe V) et distribué pour observations à l'étape 3. Le Comité est également convenu que le groupe de travail dirigé par la France préparerait un texte révisé en fonction des observations écrites soumises lors de la session ainsi que des observations soumises à l'étape 3⁴ pour distribution, observations supplémentaires à l'étape 3 et examen à sa prochaine session (octobre 2006)⁵.

GROUPE DE TRAVAIL SUR LES LEGUMES EN CONSERVE ET SUR LES MILIEUX DE COUVERTURE DES LEGUMES EN CONSERVE

4. Le groupe de travail a révisé les dispositions relatives aux milieux de couverture dans l'avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve et a préparé un avant-projet de directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve, tout en prenant note des observations suivantes :

4.1 **Section 2.3** - Certaines délégations souhaitent retirer l'huile et le vinaigre de cette section car il s'agit d'ingrédients optionnels.

4.2 **Section 2.4** - Pour la fabrication de légumes en conserve, le produit peut être conditionné avec ou sans un liquide de couverture. Lorsqu'un liquide de couverture est utilisé, la pression interne à 20°C est de 100 à 200 millibars. Le conditionnement sous vide réalisé conformément à (a) et (b) donne des qualités spécifiques au produit. Il est donc possible d'appliquer une pression interne inférieure à (a) et (b), mais dans ce cas, il est impossible d'utiliser le terme « conditionné sous vide ». Le procédé de « conditionnement sous vide » est utilisé à l'heure actuelle pour le maïs en conserve, mais il peut être utilisé pour d'autres légumes, et il est important de ne pas empêcher les innovations.

5. Il est constaté que l'élaboration de directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve est conforme à la simplification des normes Codex par le développement de textes horizontaux couvrant un large éventail de produits lorsque c'est possible et opportun. Il existe déjà plusieurs normes Codex pour les fruits et légumes traités, par ex., la norme Codex pour les pousses de bambou en conserve se référant à ces directives dans la section correspondante.

6. En outre, lors de la discussion relative à la manière d'approcher les dispositions relatives aux milieux de couverture dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités, le Comité est convenu, à sa dernière session, de se référer aux dispositions générales établies dans les directives Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003) et dans les directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve (en cours d'élaboration) tout en gardant l'option en vue d'introduire des dispositions spécifiques en plus de celles établies dans les directives correspondantes afin de donner la souplesse appropriée en fonction de la nature du fruit ou du légume en conserve. Il a toutefois été reconnu que dans certains cas, la spécificité du produit ne permettrait pas de se référer aux directives⁶. Il est donc possible d'inclure dans l'avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve (à l'étape 3) des dispositions spécifiques ou des informations supplémentaires qui sont techniquement pertinentes en fonction de la spécificité de certains légumes.

³ ALINORM 03/27, paragraphe 97.

⁴ Australie, Thaïlande.

⁵ ALINORM 05/28/27, paragraphes 77-80.

⁶ ALINORM 05/28/27 paragraphes 14-15.

SECRETARIAT DU CODEX

7. Afin que le document reste simple, ciblé et conforme au format normalisé et à la terminologie généralement utilisés dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités, le Secrétariat du Codex voudrait attirer l'attention du Comité sur plusieurs points repris à l'annexe II de ce document. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à les prendre en considération lorsqu'ils soumettent des observations à l'étape 3.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

8. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à soumettre leurs observations sur l'avant-projet révisé de directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve (voir Annexe I). L'avant-projet de directives ainsi que les observations soumises à l'étape 3 seront examinés par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités à sa vingt-troisième session.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CODEX POUR LES MILIEUX DE COUVERTURE DES LEGUMES EN CONSERVE

(A L'ETAPE 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

Les directives suivantes décrivent les exigences de composition et d'étiquetage pour les milieux de couverture à utiliser pour les légumes en conserve.

2. COMPOSITION ET DESIGNATIONS A UTILISER POUR L'ETIQUETAGE

2.1 Tous les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés.

2.2 Eau : éventuellement avec ajout de sel.

2.3 Eau avec ajout de sel et/ou de sucres et/ou d'autres édulcorants comme le miel, ou sans sucres ajoutés, avec ou sans plantes aromatiques, épices ou leurs essences, condiments, jus de fruit concentré ou non, huile ou vinaigre. Ces ingrédients ne devraient altérer en aucun cas la saveur caractéristique du produit.

2.4 Le produit peut être dit « conditionné sous vide » lorsqu'il est conditionné sans liquide de couverture, ou dans un liquide n'excédant pas 20% du poids net du produit, et que le récipient est fermé dans des conditions créant à l'intérieur de celui-ci une pression interne minimale, mesurée à 20°C :

(a) de [500 millibars] pour les récipients d'une capacité inférieure ou égale à 2550 ml,

(b) de [300 millibars] pour les récipients d'une capacité supérieure à 2550 ml.

2.5 Le nom du produit devra mentionner le milieu de couverture, tel qu'établi aux sections 2.2 et 2.4.

2.6 Si un ingrédient ajouté altère la saveur caractéristique du produit, tel qu'établi dans la section 2.3, le nom dudit ingrédient doit être apposé à la dénomination commerciale du produit ou être placé à proximité immédiate de celle-ci.

SECRETARIAT DU CODEX - SUGGESTIONS

Afin que le document reste simple, ciblé et conforme au format normalisé et à la terminologie généralement utilisés dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités, le Secrétariat du Codex voudrait attirer l'attention du Comité sur les points suivants :

Section 2.3 – Édulcorants : À sa dernière session, le Comité a eu un échange de vues sur l'utilisation des termes « nutritifs », « glucidiques » et « édulcorants » et le préfixe « non » devant l'une de ces combinaisons dans les normes Codex de produits pour indiquer des additifs alimentaires et autres aliments utilisés pour l'édulcoration.

Le Secrétariat du Codex a attiré l'attention du Comité sur le fait qu'au sein du Codex, le terme « édulcorants » s'applique uniquement à des additifs alimentaires quelle que soit leur valeur nutritive/calorique (par ex., édulcorants intenses, nutritifs, etc.) et était défini dans les Noms de catégorie et système international de numérotation Codex des additifs alimentaires¹. À des fins d'étiquetage, la norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées n'établit pas de différence entre les différents types d'additifs alimentaires utilisés pour l'édulcoration et les regroupe sous le terme général « édulcorants » alors que tous les types de saccharose (édulcorants non additifs alimentaires) sont désignés sous le nom de « sucre » et sont considérés comme des ingrédients. Le Comité a donc décidé de demander au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants de donner des éclaircissements sur l'utilisation correcte de ce terme dans les normes Codex de produits.

Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a précisé que le terme « aliments ayant une fonction d'édulcoration » était le plus approprié, dans le sens où il serait uniquement utilisé pour décrire les ingrédients dans la norme et non à des fins d'étiquetage. Dès lors, dans la désignation d'un aliment à des fins d'édulcoration, ils devront être maintenus dans la liste des ingrédients, et la formule proposée par le CCFL devra être utilisée. Toutefois, à des fins d'étiquetage, la norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées conserve le terme « édulcorant » pour les additifs alimentaires énumérés dans la section 'Additifs alimentaires' et le terme « sucre » pour les aliments ayant une fonction d'édulcoration repris dans la liste des ingrédients de la section 'Facteurs essentiels de composition et de qualité'.

Par ailleurs, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires révisé actuellement les Noms de catégorie et le système international de numérotation Codex des additifs alimentaires. Entre-temps, selon le document en vigueur, un « édulcorant » est une « substance qui, sans être faite de sucre, confère un goût sucré à l'aliment ». Par conséquent, le terme « édulcorant » devra être conservé pour désigner un additif alimentaire utilisé à des fins d'édulcoration dans la section pertinente de la norme.

Le Comité est invité à envisager d'utiliser l'un des deux termes en fonction du type de composés abordés par la disposition, par ex., s'il s'agit d'un additif alimentaire (édulcorant) ou d'une denrée alimentaire conférant (à l'aliment) une saveur sucrée (par ex., les sucres tels que définis dans la norme Codex pour les sucres, le miel tel que défini dans la norme Codex pour le miel, etc.).

Le texte suivant est proposé comme texte alternatif :

Directives	Proposition
et/ou de sucres et/ou d'autres édulcorants comme le miel, ou sans sucres ajoutés	<p>et/ou de sucres¹, de miel² et/ou d'autres denrées alimentaires conférant (à l'aliment) une saveur sucrée comme les sirops, ou sans sucres ajoutés</p> <p><u>1 – Sucres tels que définis dans la dernière édition de la norme Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999)</u></p> <p><u>2 – Miel tel que défini dans la dernière édition de la norme Codex pour le miel (CODEX STAN 12-1981)</u></p>

¹ Les documents du Codex, y compris les normes et textes apparentés, peuvent être téléchargés à l'adresse suivante : www.codexalimentarius.net/web