

# 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 5b de l'ordre du jour

CX/PFV 10/25/6 Add. 1  
Septembre de 2010

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

25<sup>ème</sup> session  
Bali, Indonésie,  
25 – 29 octobre 2010

### AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POUSSSES DE BAMBOU EN CONSERVE (révision de la norme CODEX STAN 241-2003)

COMMENTAIRES SOUMIS PAR: le Brésil, la Malaisie, la Thaïlande et les Etats-Unis d'Amérique

#### **BRESIL**

En ce qui concerne l'avant-projet d'annexe susmentionné, le Brésil souhaiterait remercier la France des travaux effectués et du soutien apporté aux recommandations finales du groupe de travail pour la rétention de la norme en tant que document autonome.

En outre, nous aimerions partager les commentaires particuliers suivants :

Section et phrase/paragraphe
3.2 CRITERES DE QUALITE
Type de changement
Ajout
Justification
Bien que les pousses de bambou soient en grande partie consommées à l'état cru (dans les salades) et que des niveaux excédant les 10 mg/kg soit associés à une toxicité aigue*, le Brésil pense que la même référence générale à la teneur en acide cyanhydrique maximale que celle qui est fait dans la norme du Codes pour le gari (CODEX STAN 151-1989) doit être adoptée pour protéger les consommateurs contre le risque associé à cette consommation.  Le Brésil souhaiterait souligner que d'autres normes du Codex sont également soumises à cette disposition, CODEX STAN 176-1989 (farine de manioc) et CODEX STAN 238-2003 (manioc doux).
Changements proposés
<b><u>Teneur en acide cyanhydrique</u></b> <b><u>La teneur totale en acide cyanhydrique des pousses de bambou ne doit pas excéder les 2 mg/kg.</u></b>

\* <http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v30je18.htm>

**MALAISIE****COMMENTAIRES GENERAUX**

La Malaisie propose de maintenir cette norme en tant que document autonome dans la mesure où le produit se trouve dans un liquide de couverture avec ou sans fermentation.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE****3.1 COMPOSITION****3.1.2 Milieux de couverture****3.1.2.2 Autres ingrédients autorisés**

(b) **Comestible** plantes ~~A~~aromatiques, épices ou leur essences, assaisonnement ;

Commentaires:

La Malaisie est de l'avis qu'il faut inclure le mot « comestible » afin de permettre de différencier les plantes aromatiques qui sont comestibles et celles qui ne le sont pas.

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES****4.1 REGULATEURS DE L'ACIDITE**

Les régulateurs d'acidité utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 3 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.

Commentaires :

La Malaisie souhaiterait proposer la suppression de la référence au tableau 3 et inclure une référence aux tableaux 1 et 2 dans la mesure où la GSFA actuelle du Codex n'inclut pas l'acide tartrique au tableau 3.

L'acide tartrique a une DJA et une valeur numérique d'utilisation doit lui être affectée et proposée au tableaux 1 et 2 de la GSFA du Codex pour l'utilisation des tartrates dans la catégorie alimentaire 0.4.2.2.4 *Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet stérilisable (y compris les champignons, les tubercules, les légumineux et légumes secs et l'aloès officinal) et les algues* a un niveau d'utilisation maximale de 1 300 mg/kg.

**8. ETIQUETAGE****8.1 NOM DU PRODUIT**

8.1.1 Le nom du produit doit être « ~~pousses de bambou~~ », « pousses de bambou », « pousses de bambou bouillies » ou « pousses de bambou fermentées ». Le mode de présentation doit, selon le cas, faire partie de l'appellation.

Commentaires :

La Malaisie propose la suppression du terme répétitif « pousses de bambou ».

**8.1.4 Quand l'assaisonnement utilisé est d'origine animale, le nom de l'assaisonnement doit être accompagné par le nom commun de l'animal.**Commentaires :

La Malaisie propose l'inclusion de la déclaration de la source d'assaisonnement avec l'insertion du paragraphe 8.1.4 afin de fournir des informations qui indiquent la source de l'assaisonnement (ingrédient) pour donner un choix aux consommateurs.

**THAÏLANDE****Avant-projet de norme Codex pour les pousses de bambou en conserve**

Nous tenons à réaffirmer notre avis que la norme applicable aux pousses de bambou ne devrait pas figurer dans une annexe de la Norme pour certains légumes en conserve, car la prise en considération de l'ajout de la norme pour les pousses de bambou à une annexe à la Norme pour certains légumes en conserve ne ferait que compliquer et retarder les travaux.

**1. CHAMP D'APPLICATION**

Nous aimerions supprimer la phrase « répondant aux caractéristiques des espèces comestibles de pousses de bambou » ainsi que la section 2.2 : Espèces, car cet élément est déjà mentionné dans la section 2.1 (a).

**2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

Le texte de la section (a) peut être modifié pour se lire ainsi : « a) préparé à partir de pousses de bambou d'espèces comestibles conditionnées avec un milieu de couverture, avec ou sans fermentation; »

**ETATS-UNIS**

Les Etats-Unis sont heureux de soumettre les commentaires suivants sur la proposition d'avant-projet de la norme du Codex sur les pousses de bambou en conserve (révision de CODEX STAN 241-2003).

Les Etats-Unis reconnaissent les efforts du groupe de travail affecté à l'évaluation de la possibilité d'inclusion de la norme du Codex pour les pousses de bambou (révision de CODEX STAN 241-2003) comme annexe de la norme du Codex pour certains légumes en conserve (Codex Stan 297-2009).

Gardant à l'esprit le fait que la portée de la norme du Codex pour certains légumes en conserve (Codex Stan 297-2009) exclue les légumes lactofermentés, marinés ou conservés dans du vinaigre, alors que la norme pour les pousses de bambou en conserve comprend les pousses de bambou en liquide de couverture avec ou sans fermentation, les Etats-Unis recommandent que la norme du Codex pour les pousses de bambou en conserve reste une norme autonome et qu'elle ne soit pas incluse à l'annexe de la norme du Codex pour certains légumes en conserve. (Codex Stan 297-2009).

La norme du Codex pour les pousses de bambou en conserve (révision de CODEX STAN 241-2003) est une norme relativement nouvelle et, à ce jour, les Etats-Unis n'ont eu connaissance d'aucun problème au niveau de son application par les agences de réglementation ou le secteur ou de manquement de protection des consommateurs de quelque manière que ce soit. Par conséquent, les Etats-Unis soutiennent le maintien de cette norme telle quelle, avec la révision suggérée ci-dessous.

Commentaires particuliers

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les Etats-Unis attirent l'attention du CCPFV sur la recommandation de la 58<sup>e</sup> session du Comité exécutif du Codex Alimentarius qui a été soutenue par la 28<sup>e</sup> session de la Commission et qui explique que « la GSFA doit être la seule référence qui fait autorité en matière d'additifs alimentaires et cela doit être rendu clair dans toutes les normes pour les produits » (Alinorm 05/28/3A paragraphe 56 [15]). Par conséquent, les Etats-Unis recommandent que cet avant-projet révisé se conforme au format recommandé pour les normes pour les produits conformément au Manuel de procédures<sup>1</sup>, de la manière qui suit :

#### 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

##### 4.1 REGULATEURS D'ACIDITE

~~Les régulateurs d'acidité utilisés conformément au tableau 3 de la norme du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables pour l'utilisation dans les aliments conformément à cette norme.~~

INS No. Nom de l'additif alimentaire, niveau maximum

334 Acide tartrique 1 300 mg/kg

5

« [La classe fonctionnelle d'additifs alimentaires comprenant, mais sans s'y limiter, les régulateurs d'acidité, les exhausteurs de goût et les conservateurs, peut] être utilisée conformément aux tableaux 1 et 2 de la norme générale du Codex sur les additifs alimentaires dans la catégorie alimentaire 04.2.2.4. [Les fruits et les légumes transformés (y compris les champignons, les tubercules, les légumineux, les légumes secs et l'aloès officinal) et les algues conservées dans du vinaigre, de l'huile, de la saumure ou de la sauce de soja,] ou figurant sur la liste du tableau 3 de la norme générale du Codex pour les additifs alimentaires sont acceptables pour l'utilisation dans les aliments conformément à cette norme.] »

<sup>1</sup> Manuel des procédures de la Commission du Codex Alimentarius, 18<sup>e</sup> édition, page 46