

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

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

Point 2 de l'ordre du jour

CX/PFV 16/28/2
Juillet 2016

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt-huitième session
Washington D.C., États-Unis d'Amérique,
12 – 16 Septembre 2016

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU SES ORGANES SUBSIDIAIRES

Le Comité est invité à **prendre note** des questions pour information.

Le Comité est invité à **examiner** des questions pour action en vue de fournir des réponses aux comités du Codex pertinents ou d'amender des dispositions dans les normes du Codex pour les fruits et légumes traités ou de prendre toute autre action pertinente tel que requis.

38^E ET 39^E SESSIONS DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (2015 - 2016)

QUESTIONS POUR INFORMATION

38^E SESSION DE LA COMMISSION

Normes et textes apparentés adoptés par la Commission¹

1. La Commission a adopté la/les:
 - Norme pour certains fruits en conserve (dispositions générales) et les Annexes sur les mangues en conserve et poires en conserve (dispositions spécifiques) (nouvelle CODEX STAN 319-2015);
 - Norme pour certains légumes surgelés (dispositions générales) et les Annexes sur les poireaux, les carottes, le maïs en épi et le maïs en grains entiers (dispositions spécifiques) (nouvelle CODEX STAN 320-2015);
 - Norme pour les produits à base de ginseng (extension de l'application territoriale de la Norme régionale pour les produits à base de ginseng) (nouvelle CODEX STAN 321-2015);
 - Amendements aux *Normes pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve* (CODEX STAN 145-1985), *pour les pousses de bambou en conserve* (CODEX STAN 241-2003), *pour certains légumes en conserve* (Annexe sur les champignons en conserve) (CODEX STAN 297-2009) (révision des dispositions sur les additifs alimentaires); et
 - Amendements à la *Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés* (CODEX STAN 260-2007) (révision des dispositions sur les additifs alimentaires et inclusion des dispositions relatives aux milieux de couverture pour les légumes marinés fermentés).

Révocation des normes et textes apparentés du Codex existants²

2. La Commission a approuvé la révocation de la:
 - Norme pour les poires en conserve (CODEX STAN 61-1981) et la norme pour les mangues en conserve (CODEX STAN 159-1987) suivant l'adoption de la Norme pour certains fruits en conserve et les Annexes correspondantes; et
 - Norme pour les carottes surgelées (CODEX STAN 140-1983), Norme pour le maïs en épi surgelé (CODEX STAN 133-1981), Norme pour les poireaux surgelés (CODEX STAN 104-1981); Norme pour le maïs en grains entiers (CODEX STAN 132-1981) suite à l'adoption de la Norme pour les légumes surgelés et les annexes correspondantes; et

¹ REP15/CAC par. 13, 14-19 et Annexe III

² REP15/CAC par. 35 et Annexe V

- Norme régionale pour les produits à base de ginseng (CODEX STAN 295R-2009) suite à la conversion de la norme en une norme mondiale pour les produits à base de ginseng.

39^E SESSION DE LA COMMISSION

QUESTIONS POUR INFORMATION

Désignation des pays chargés de la nomination des présidents des comités du Codex³

3. Les États-Unis d'Amérique, en tant que pays hôte du CCPFV, ont informé la Commission de la possibilité d'ajourner *sine die* le Comité, après sa 28^e session en septembre 2016 si les activités prioritaires actuelles ont été achevées et aucune nouvelle activité n'est soumise.

70^E SESSION DU COMITÉ EXÉCUTIF (2015)⁴

QUESTIONS DEMANDANT UNE ACTION

Suivi de l'élaboration des normes

4. Le Comité exécutif est convenu de recommander à tous les comités d'examiner la nécessité d'élaborer une méthode de gestion de leurs travaux analogue à celle qui est utilisée par le CCFH (tout en tenant compte des différences entre les sujets, les procédures de travail, etc. des différents comités).

42^E SESSION DU COMITÉ SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES (2014)⁵

QUESTIONS POUR INFORMATION

5. Le Comité a approuvé les dispositions d'étiquetage figurant dans les normes pour certains fruits en conserve, les légumes surgelés, les fruits et légumes marinés fermentés et les produits à base de ginseng.

19^E SESSION DU COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE (2014)⁶

QUESTIONS POUR INFORMATION

6. Le Comité de coordination est convenu de recommander aux membres intéressés de proposer des travaux sur le longane séché dans le cadre du Groupe de travail du CCPFV sur le produit sec et séché et, en l'absence d'un appui du CCPFV, de préparer un document de travail et un document de projet pour examen à la prochaine session du CCASIA.

36^E ET 37^E SESSIONS DU COMITÉ SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE (2015 - 2016)^{7,8}

QUESTIONS POUR INFORMATION

7. À sa trente-sixième session, le CCMAS a approuvé les plans d'échantillonnage par attributs dans la Norme pour certains fruits en conserve et décidé d'indiquer que les plans d'échantillonnage ne s'appliquaient qu'aux défauts.
8. À sa trente-sixième session, le CCMAS est convenu de confirmer la norme AACCI Intl 08-01.01 pour la détermination de la cendre, comme méthode de Type I dans la Norme pour le ginseng et les produits à base de ginseng, cette méthode étant identique à la méthode AOAC 923.03.

QUESTIONS DEMANDANT UNE ACTION

Norme pour certains fruits en conserve

9. À sa trente-sixième session, le CCMAS est convenu de remplacer la méthode CAC/RM 46-1972 (méthode pour le remplissage des récipients en verre) par ISO 8106 (Récipients en verre - détermination de la capacité par la méthode gravimétrique) et de modifier en conséquence toutes les normes pertinentes sur les fruits et légumes traités.

³ REP16/CAC

⁴ REP15/EXEC, par. 22

⁵ REP15/FL, par. 8

⁶ REP15/ASIA, par. 122

⁷ REP15/MAS, par. 12 -16

⁸ REP16/MAS, par. 81

Norme pour les produits à base de ginseng

10. À sa trente-sixième session, le CCMAS n'a pas confirmé les plans d'échantillonnage étant donné que les valeurs figurant dans le tableau ne correspondaient pas à celles recommandées dans les *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004). Il n'apparaît pas clairement si les plans d'échantillonnage par attributs s'appliquent effectivement à des attributs et non à des caractéristiques pouvant être décrites comme des variables; il a été demandé au CCPFV de réexaminer les valeurs conformément aux directives CAC/GL 50-2004.

Comités du Codex compétents

11. À sa trente-septième session, le CCMAS a décidé de rappeler aux comités du Codex que les anciennes méthodes RM devraient être remplacées par des méthodes validées au plan international et que les recommandations devraient être soumises au CCMAS pour approbation.

47^E ET 48^E SESSIONS DU COMITÉ SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (2015 - 2016)^{9,10}

QUESTIONS POUR INFORMATION

12. À sa quarante-septième session, le CCFA a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme pour certains légumes en conserve (Annexe sur les champignons) (CODEX STAN 297-2009); la Norme pour les fruits et les légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007); la Norme pour les légumes surgelés et les Annexes sur les carottes, le maïs en épi surgelé, les poireaux et le maïs en grains entiers; la Norme pour certains fruits en conserve et les Annexes sur les mangues et les poires; et la Norme pour les produits à base de ginseng.

QUESTIONS DEMANDANT UNE ACTION

Emploi d'« émulsifiant, stabilisant, épaississant » et de la « gomme de xanthane » (INS 415)

13. À sa quarante-septième session, le CCFA est convenu de demander au Comité sur les fruits et les légumes transformés (CCPFV) de déterminer si l'emploi d'« émulsifiant, stabilisant, épaississant » en général et de la gomme de xanthane (SIN 415) en particulier était technologiquement justifié dans les catégories d'aliments 14.1.2 « Jus de fruits et de légumes » et 14.1.3 « Nectars de fruits et de légumes » en général et dans certaines sous-catégories.

Justification technologique de l'emploi des additifs alimentaires

14. À sa quarante-huitième session, le CCFA est convenu de demander au CCPFV une orientation sur l'emploi des additifs alimentaires dans les catégories d'aliments suivantes:
- a) 04.1.2 « Fruits transformés »:
 - des antioxydants dans les fruits transformés en général et l'emploi des tocophérols (SIN 307a, b, c) en particulier dans les aliments standardisés et non standardisés pour toutes les sous-catégories
 - b) 04.1.2.2 « Fruits secs »:
 - des régulateurs de l'acidité (emploi général), et des tartrates (SIN 334, 335 (ii), 337) en particulier dans les produits relevant de CODEX STAN 177-1991
 - c) 04.1.2.3 « Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile »:
 - des tartrates (SIN 334, 335 (ii), 337) en tant que régulateurs de l'acidité dans les produits relevant de tartrates CODEX STAN 260-2011
 - d) 04.1.2.5 « Confitures, gelées et marmelades »:
 - de l'alginate de propylène glycol (SIN 405) en tant qu'épaississant dans les produits relevant de CODEX STAN 296-2009
 - e) 04.1.2.6 « Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple « chutney») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5 »:
 - des tartrates (SIN 334, 335 (ii), 337) en tant que régulateur de l'acidité dans les produits relevant de CODEX STAN 160-1987.

⁹ REP15/FA, par. 38-45, 74 et Annexe V

¹⁰ REP16/FA, par. 65(ii), 121(iii)b, 126(ii) et 152(v)

Révocation des dispositions relatives aux additifs alimentaires

15. En prenant note que l'évaluation pour le bisulfite de potassium (INS 228) ne sera plus soutenue par le commendaire, le CCFA, à sa quarante-huitième session est convenu de supprimer le bisulfite de potassium (INS 228) de la liste prioritaire par le JECFA et a demandé au CCPFV d'examiner la possibilité de supprimer la disposition pour le bisulfite de potassium (INS 228) de la *Norme pour les confitures, gelées et marmelades* (CODEX STAN 296-2009).
16. Afin d'assurer la cohérence entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits ou régionales et celles de la NGAA, le CCFA, à sa quarante-huitième session a recommandé au CCPFV de révoquer les dispositions suivantes contenant les additifs alimentaires précédemment répertoriés dans la NGAA, mais sans aucune norme correspondante émanant du JECFA.
 - sulfate acide de potassium (INS 515(ii)) dans les normes pour les tomates en conserve (CODEX STAN 13-1981) et pour les concentrés de tomates traités (CODEX STAN 57-1981); and
 - sulfite acide de calcium (INS 227) dans la Norme pour les confitures, gelées et marmelades (CODEX STAN 296-2009).

Cohérence des termes concernant les aromatisants

17. Le CCFA, à sa quarante-huitième session, est convenu de recommander au CCPFV de considérer la révision du texte concernant les aromatisants dans les normes indiquées ci-dessous pour assurer la cohérence avec les *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).
 - a) Norme pour la purée de pomme de conserve (CODEX STAN 17-1981)
 - b) Norme pour certains fruits en conserve, Annexe sur les poires en conserve (CODEX STAN 319-2015)
 - c) Norme pour le cocktail de fruits en conserve (CODEX STAN 78-1981)
 - d) Norme pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve (CODEX STAN 99-1981)
 - e) Norme pour les cornichons(concombres) en conserve (CODEX STAN 115-1981)
 - f) Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve (CODEX STAN 145-1981)
 - g) Norme pour le kimchi (CODEX STAN 223-2001)
 - h) Norme pour les fruits à noyaux en conserve (CODEX STAN 242-2003)
 - i) Norme pour les confitures, gelées et marmelades (CODEX STAN 296-2009).

9^E ET 10^E SESSIONS DU COMITÉ SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS (2015 - 2016)^{11, 12}

QUESTIONS POUR INFORMATION

18. Les limites maximales pour le plomb dans divers fruits et légumes (frais et transformés) ont été adoptées par la CAC38 (2015) et la CAC39 (2016) pour introduction dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995) et les MLs correspondantes ont été révoquées de la NGCTAHA¹³.
19. Le Comité poursuit la révision des MLs pour le plomb dans la NGCTAHA (y compris les MLs pour les fruits et légumes restants)¹⁴.

¹¹ REP15/CF, par. 49 -50, Annexe IV

¹² REP16/CF, par. 89, Annexe III

¹³ REP15/CF, par. 49-50, Annexe IV; REP15/CAC, Annexes III & V; REP16/CF, par. 89, Annexe III; REP16/CAC, Annexes II & V

¹⁴ REP16/CF, par. 89, Annexe III