

COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

COM(73) 1652 final

Bruxelles, le 4 octobre 1973

RAPPORT

de la Commission au Conseil sur la coordination de l'attitude à prendre
par les Etats membres à l'égard des normes en cours d'élaboration au
sein du Comité du Codex sur les produits carnés traités

COM(73) 1652 final

I. Généralités

Lors de la 165ème réunion du Conseil des 20 et 21 septembre 1971, une déclaration commune a été formulée relative à la procédure de coordination des Etats membres à l'égard du Codex Alimentarius.

Après avoir saisi les Etats membres conformément à cette procédure (1) et à la suite d'une première réunion de coordination, qui s'est tenue à Bruxelles le 14 juin 1973 où de nouvelles observations ont été faites, la Commission a établi le présent rapport à la lumière des informations recueillies. La Commission s'est volontairement bornée à ne soulever que les points revêtant au moins une certaine importance, les questions purement techniques pouvant être librement discutées entre experts. C'est sur la base de ces discussions que l'on pourra adopter une position commune lors de la prochaine réunion de coordination.

II. Projet de norme pour les jambons cuits

Point 2 du projet de norme. Définition

Il existe en principe trois types de jambon préemballé dans le commerce international :

- a) jambon traditionnel en conserve
- b) jambon en emballage ouvert
- c) jambon en tranches

L'analyse des discussions approfondies qui se sont déroulées lors de la sixième session du Comité à Copenhague permet de dégager une procédure qui pourrait conduire à une solution possible.

A cet effet, il est proposé, dans un premier temps, de maintenir la définition telle qu'elle est rédigée dans le projet de norme applicable au jambon en conserve en indiquant que le jambon fumé en emballage ouvert et le jambon cuit en tranches sont exclus du champ d'application de la norme.

Toutefois, des normes seraient élaborées ultérieurement pour lesdits produits.

.../...

(1) Téléx à MM. les Représentants permanents N° 7350/10 G réf. 73.2916

La dernière phrase de la rubrique définitions subsidiaires pourrait se résumer comme suit :

"Le traitement thermique, appelé cuisson, combiné avec le salage et le type d'emballage doivent suffire à garantir la salubrité du produit et sa conservation dans des conditions normales d'entreposage de transport et de vente".

En ce qui concerne les matériaux d'emballage, il conviendrait de spécifier clairement qu'ils ne doivent transmettre au produit conservé aucune substance de nature à l'altérer.

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

3.3 Ingrédients facultatifs

Il y aurait lieu à veiller à ce que les exhausteurs de saveur ne soient pas employés dans une proportion telle que leur présence ne masque pas des défauts éventuels du jambon.

Leur emploi n'est pas pleinement justifié et de ce fait, il est proposé de supprimer la phrase "Protéines hydrolysées utilisées comme exhausteurs de la saveur."

De plus, l'analyse chimique ne permet pas, sauf mise en oeuvre de moyens très importants, de faire la distinction entre les protéines de la viande et l'hydrolisat protéique additionné. Le même risque se présenterait si une quelconque denrée alimentaire susceptible de conférer au jambon certaines caractéristiques organoleptiques était autorisée. Lesdites denrées devraient être identifiées.

3.4 Teneur en viande

Une analyse des chiffres mentionnés au paragraphe 23 (doc. 72/16) fait ressortir que la moyenne arithmétique minimale avancée est discutable. En effet, les informations découlant de l'étude du plan d'échantillonnage du lot n'étaient pas encore disponibles. L'étude suivante effectuée, par la délégation néerlandaise, est soumise à l'avis des délégations.

.../...

" A condition que la valeur PFF soit adoptée par le Comité comme l'expression de la teneur en viande et compte tenu du fait qu'en tout état de cause les valeurs et les plans d'échantillonnage sont liés entre eux, nous aimerions suggérer à titre expérimental les valeurs et plants suivants pour le jambon en conserves :

1. prélever au hasard une seule unité (échantillon). Si la valeur PFF est égale ou supérieure à 16,5, le lot sera approuvé.
2. Au cas où la valeur PFF ne serait pas atteinte dans cet échantillon, il y a deux possibilités :
 - a. La valeur est inférieure à 15,0 %; dans ce cas, le lot sera refusé sans aucune autre prise d'échantillon ou analyse.
 - b. La valeur est comprise entre 16,5 % et 15,0 %; dans ce cas, deux autres échantillons seront prélevés dans le même lot. Ils devront tous les deux être égaux ou supérieurs à 16,5 %, sinon le lot sera refusé (les chiffres sont calculés sur le contenu total de la boîte, sans correction pour la gélatine éventuelle).
 - Pour l'épaule de porc en conserves, les valeurs devraient être respectivement de 16 % et de 14,5 %, étant entendu que les conditions de l'échantillonnage sont les mêmes que pour le cas du jambon.
 - S'il apparaissait souhaitable d'adopter des valeurs PFF identiques pour le jambon et l'épaule, les chiffres de 16 % et de 14,5 % pourraient être envisagés, les conditions de l'échantillonnage étant les mêmes que celles décrites ci-dessus."

.../...

4. Additifs alimentaires

- Une première proposition se limite aux seules substances dont l'utilisation est indispensable pour la fabrication des jambons et vise à supprimer les produits suivants : Agar Agar, alginates, Carraghenanes, acide isoascorbique, préparations d'agents empyrenmatiques, citrates et phosphates de sodium.
- Une seconde proposition vise à confirmer l'utilisation des nitrates de potassium et de sodium, ainsi que celle des nitrites de potassium et de sodium. Elle est justifiée par le pouvoir inhibiteur de ces produits sur le développement du Clostridium Botrilinum.

5. Hygiène

Il est proposé d'associer les problèmes de l'hygiène de ce projet de norme à ceux du code de la viande fraîche.

Au cours de la 5ème session, il a été décidé de supprimer les prescriptions relatives à la température de chauffage. Si, dans les paragraphes concernant l'analyse et l'échantillonnage ne figurent pas des prescriptions se rapportant aux conditions de stockage, la norme n'est pas appropriée. Il y aurait lieu d'y inclure des tests d'incubation et des examens bactériologiques.

6. Etiquetage

Il est proposé d'indiquer la date de fabrication en clair (jour, mois, année) et de fournir des indications sur la température d'entreposage ainsi que sur la période maximum recommandée de l'entreposage (exemple : "Peut être conservé jusqu'à ... à une température de ...).

III. Projet de norme pour l'épaule de porc cuite

Mêmes observations que pour le projet de norme pour les "jambons cuits".

.../...

IV. Projet de norme pour le "corned-beef" en boîte

Une première proposition fait état d'une étude entreprise sur le commerce international du "corned-beef". Elle fait ressortir que dans ce domaine nous sommes en présence d'une gamme de produits dans laquelle les propriétés requises paraissent être distribuées avec une grande dispersion.

L'insuffisance des travaux analytiques actuels ne semble pas permettre de trouver un critère conduisant vers une définition de différentes catégories.

Il semble donc qu'il serait souhaitable de reporter l'étude de ce problème.

Une seconde proposition tend à exclure de la norme le "corned-beef" aux céréales et le "corned-beef" au bouillon et suggère qu'ils entrent dans une catégorie de produits dits "produits carnés composés".

Toutefois, il est également suggéré que dans le cadre de ces produits carnés composés, les produits en cause puissent être identifiés "corned-beef". Ladite identification étant complétée par des termes tels que "aux céréales" - "au bouillon" etc... La teneur en "corned-beef" devant correspondre à la composition prévue par la norme sur le "corned-beef".

Une troisième proposition consiste d'adjointre au projet de norme actuel le document suivant :

"2. Description

La teneur en viande devrait être exprimée par un système identique à celui mis en oeuvre pour le jambon et l'épaule de porc cuite. De ce fait, le membre de phrase "le poids du produit résultant ne devant pas représenter plus de 70 % du poids de la viande crue avant cuisson", devient sans objet et peut être supprimé.

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

La préparation de "corned-beef à la gelée", aux "céréales", exige certains ingrédients facultatifs qu'il faut ajouter à la liste des ingrédients déjà mentionnés.

.../...

3.1. Ingrédients

3.1.1 Ingrédients essentiels

- viande de bœuf non salée
- agents de salage le sirop de glucose

3.1.2. Ingrédients facultatifs

- gélatine,
- céréales (proportion maximum ajoutée : 5 %)
- liants protéiques (proportion maximum ajoutée : 2 %)

Il faut ajouter un sous-chapitre :

"Teneur en viande : valeur moyenne arithmétique minimale pour le pourcentage de protéines dans le produit délipidé" : 20 %".

6.1. Nom du produit

"La dénomination du produit doit comporter l'une des désignations suivantes :

- corned-beef
- corned-beef à la gelée
- corned-beef aux bouillon".

V. Projet de normes pour les produits carnés hachés en gros morceaux et finement hachés

Au point 71 du document Alinorm 72/16, le Comité avait demandé l'élaboration d'un nouveau document de travail.

A ce jour, le document en question n'est pas parvenu. La délégation du Royaume-Uni signale qu'elle est disposée à participer à la préparation du nouveau document.