

COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

SEC(73) 1609 final

Bruxelles, le 30 avril 1973

RAPPORT

de la Commission au Conseil sur la coordination des États membres concernant les observations à adresser par les Gouvernements au Président du Comité du Codex sur les produits carnés traités.

RAPPORT

de la Commission au Conseil sur la coordination des Etats membres concernant les observations à adresser par les Gouvernements au Président du Comité du Codex sur les produits carnés traités.

- Objet : Projet de norme pour les jambons cuits à l'étape 6 (Alinorme 72/16 annexe II).
Projet de norme pour l'épaule de porc cuite à l'étape 6 (Alinorme 72/16 annexe III).
Projet de norme pour le corned beef en boîte à l'étape 7 (Alinorme 72/16 annexe IV).

Les Etats membres de la Communauté doivent communiquer au Président du Comité du Codex alimentarius sur les produits carnés traités avant le 1er avril 1973, leurs observations concernant les normes pour les produits repris sous rubrique.

Lors de la 165^{ème} session 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.

Conformément aux dispositions prévues pour les étapes 6 et 7 une coordination s'avère nécessaire pour les produits visés en objet.

Après avoir saisi les Etats membres (1), le présent rapport a été élaboré à la lumière des informations recueillies.

.../...

(1) Téléx à MM. les Ambassadeurs en date du 5 février 1973
n° 7350/10 GR.

En raison de la transmission tardive de leurs observations par certains Etats membres d'une part, et du fait que les autres Etats membres n'ont pas transmis d'observations du tout, d'autre part, il n'a pas été possible à la Commission d'établir le rapport dans le délai voulu pour que la réunion de coordination ait lieu à une date permettant d'envoyer les observations demandées par le Président du Comité pour le 1er avril.

I. Projet de norme pour les "jambons cuits"

1. Champ d'application

Il conviendrait que le Comité décide si les désignations prévues au sous chapitre 6-1-1 du projet de norme, pourraient être utilisées pour des produits qui répondent aux prescriptions de la norme quant au produit lui-même, mais dont la présentation ou l'emballage sont différents (jambon coupé en tranches - conditionnement ouvert).

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

3.2 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 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".

4. Additifs alimentaires

Il y aurait lieu de confirmer l'utilisation des nitrates de potassium ou de sodium, ainsi que celles des nitrites de potassium ou de sodium.

En effet, leur pouvoir inhibiteur sur le développement du Clostridium Botulinum semble militer fortement pour leur confirmation.

II. Projet de norme pour l'"épaule de porc cuite"

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

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

La Commission du Codex a décidé que le Comité des produits carnés traités devrait revoir toute la question du "corned-beef". Elle invite également le Comité à tenir compte de la réponse faite par le Bureau juridique de la FAO à la question de savoir si le champ d'application de la norme sera limité au produit sud-américain ou s'il couvrira d'autres produits fabriqués à partir de "corned-beef" mélangé avec des céréales et du bouillon.

A cet effet, il y aurait lieu de demander les modifications suivantes :

a) au point 2 - Description

Suppression du membre de phrase "le poids du produit résultant ne devant pas représenter plus de 70 % du poids de la viande crue avant cuisson....."

En effet, cet élément est incontrôlable.

Il serait nécessaire d'introduire au point 3.2 une teneur minimale en protéine de viande sur le produit total et inclure à ce point la phrase : "la teneur totale en protéines de viande du produit fini ne doit pas être inférieure à [18 %]."

b) point 3 - Facteurs essentiels de composition et de qualité

Outre les ingrédients essentiels (viande de boeuf et agents de salage et le sirop de glucose) il y aurait lieu de prévoir : la gélatine, les céréales [maximum 5 %], des liants protéiques [maximum 2 %].

c) point 4 - Additifs alimentaires

Il conviendrait de prévoir l'utilisation de l'agar-agar mais à concentration maximale limitée. La confirmation de l'emploi de nitrates et de nitrites de sodium ou de potassium est à préciser.

En ce qui concerne les points b) et c) les délégations des Etats membres pourront indiquer la liste des ingrédients qu'il est nécessaire de proposer au Comité.