

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 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 01/27

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

F

*Vingt-quatrième session
Genève (Suisse), 2 - 7 juillet 2001*

**RAPPORT DE LA VINGTIÈME SESSION DU
COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES**

*Washington, D.C. (Etats-Unis d'Amérique)
11 - 15 septembre 2000*

Note: Le présent rapport contient la lettre circulaire CL 2000/39-PFV

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 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/5.2

CL 2000/39-PFV
Novembre 2000

- AUX:** - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées
- DU:** Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)
- OBJET:** **Distribution du rapport de la vingtième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (ALINORM 01/27)**

Le rapport de la vingtième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session (Genève, Suisse, 2 – 7 juillet 2001).

PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS A SA VINGT-QUATRIEME SESSION POUR ADOPTION

Projets de normes à l'étape 8

- 1. Projet de norme Codex révisée pour la purée de pomme en conserve** (par. 29 et Annexe II).
- 2. Projet de norme Codex révisée pour les poires en conserve** (par. 35 et Annexe III).
- 3. Projet de norme Codex pour le kimchi** (par. 56 et Annexe IV).

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des projets de normes susmentionnés sont invités à les faire parvenir par écrit, conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes Codex, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques (*Manuel de procédure du Codex Alimentarius*, onzième édition, pages 26 et 27) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: +39.06.5705.4593; courrier électronique: codex@fao.org) **avant le 30 mars 2001**.

Avant-projets de normes et textes apparentés à l'étape 5

- 4. Avant-projet de directives Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve** (par. 40 et Annexe VIII)
- 5. Avant-projet de norme Codex pour les fruits à noyaux en conserve** (par. 78 et Annexe VII)

Les gouvernements qui souhaitent formuler des observations sur les incidences que les avant-projets de normes ou l'une quelconque de leurs dispositions pourraient avoir sur leurs intérêts économiques sont invités à les faire parvenir par écrit, conformément à la procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (à l'étape 5) (*Manuel de procédure du Codex Alimentarius*, onzième édition, pages 21 à 23) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius,

FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: +39.06.5705.4593; courrier électronique: codex@fao.org) **avant le 30 mars 2001.**

PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

Les gouvernements et organisations internationales intéressées qui souhaitent formuler des observations sur les thèmes suivants sont invités à le faire **avant le 31 octobre 2001** en écrivant au U.S. Codex Office, Food Safety and Inspection Service, U.S. Department of Agriculture, Room 4861 South Building, 1400 Independence Avenue SW, Washington, D.C. 20250 (télécopie: +1.202.720.3157, courrier électronique: uscodex@usda.gov), avec copie au Secrétaire, 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).

1. Liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une révision et d'une normalisation (par. 15 et Annexe IX).

Le Comité a décidé de joindre sa Liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une révision et d'une normalisation à son rapport, pour observations et examen continu aux prochaines sessions du CCPFV.

2. Projet de norme Codex pour les achards (par. 51 et Annexe VI).

Le Comité a renvoyé le projet de norme Codex pour les achards à l'étape 6 pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session.

3. Projet de norme Codex pour les pousses de bambou en conserve (par. 64 et Annexe V).

Le Comité a renvoyé le projet de norme Codex pour les pousses de bambou en conserve à l'étape 6 pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session.

RESUMÉ ET CONCLUSIONS

A sa vingtième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités est parvenu aux conclusions suivantes:

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA VINGT-QUATRIÈME SESSION POUR ADOPTION ET/OU EXAMEN:

Le Comité:

- A transmis les Projets de normes Codex révisées pour la purée de pomme en conserve et les poires en conserve à la Commission pour adoption à l'étape 8 (par. 29 et 35, respectivement);
- A transmis le Projet de norme Codex pour le kimchi à la Commission pour adoption à l'étape 8 (par. 56);
- A transmis l'Avant-projet de directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve et l'Avant-projet de norme Codex pour les fruits à noyaux en conserve à la Commission pour adoption préliminaire à l'étape 5 (par. 40 et 78, respectivement); et,
- A demandé à la Commission d'approuver en tant que nouvelle activité l'élaboration d'un Avant-projet de norme Codex pour l'insam coréen (ginseng) (par. 80).

QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS A SA VINGT-QUATRIÈME SESSION ET/OU D'AUTRES COMITES DU CODEX

Le Comité:

- A accepté l'offre de plusieurs délégations de préparer des avant-projets de normes pour les agrumes en conserve, les tomates en conserve, le concentré de tomate en conserve, les légumes en conserve, des directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve, l'insam (ginseng), les confitures, gelées et marmelades et la sauce au soja, pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à sa prochaine session (par. 11, 37 et 80);
- A décidé de joindre sa Liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une révision et d'une normalisation à son rapport, pour observations et examen continu à ses prochaines sessions (par. 15);
- A décidé de transmettre l'Annexe II du document CX/PFV 00/7 à la prochaine session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour approbation, ainsi que les observations parvenues à la présente session (par. 42);
- A renvoyé les projets de normes Codex pour les achards et les pousses de bambou en conserve à l'étape 6 pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session (par. 51 et 64, respectivement); et,
- A accepté d'examiner le projet de norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco à l'étape 7 à sa prochaine session, sur la base des observations qui seront soumises à l'étape 6 en réponse à la lettre circulaire CL 2000/15-GEN (par. 69).

TABLE DES MATIÈRES

	<u>Paragaphes</u>
INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	3
QUESTIONS RENVOYÉES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET PAR D'AUTRES COMITES DU CODEX.....	4 - 8
ÉTABLISSEMENT D'UNE LISTE DES FRUITS ET LEGUMES TRAITÉS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITÉ D'UNE RÉVISION ET D'UNE NORMALISATION.....	9 - 15
PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LA PUREE DE POMME EN CONSERVE.....	16 - 29
PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES POIRES EN CONSERVE.....	30 - 35
AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LES MILIEUX DE COUVERTURE DES LEGUMES EN CONSERVE ..	36 - 37
AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LES MILIEUX DE COUVERTURE DES FRUITS EN CONSERVE.....	38 - 40
METHODES D'ANALYSE DES FRUITS ET LEGUMES TRAITÉS.....	41 - 42
EXAMEN D'AUTRES PROJETS ET AVANT-PROJETS DE NORMES POUR DES FRUITS ET LEGUMES TRAITÉS.....	
• PROJET DE NORME CODEX POUR LES ACHARDS	43 - 51
• PROJET DE NORME CODEX POUR LE KIMCHI.....	52 - 56
• PROJET DE NORME CODEX POUR LES POUSSÉS DE BAMBOU EN CONSERVE.....	57 - 64
• PROJET DE NORME CODEX POUR LES PRODUITS AQUEUX A BASE DE NOIX DE COCO.....	65 - 69
• AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES FRUITS A NOYAUX EN CONSERVE.....	70 - 78
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS.....	79 - 80
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	81

LISTE DES ANNEXES

	<u>Pages</u>
ANNEXE I: LISTE DES PARTICIPANTS	17
ANNEXE II: PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LA PUREE DE POMME EN CONSERVE.....	27
ANNEXE III: PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES POIRES EN CONSERVE	31
ANNEXE IV: PROJET DE NORME CODEX POUR LE KIMCHI	37
ANNEXE V: PROJET DE NORME CODEX POUR LES POUSSÉS DE BAMBOU EN CONSERVE.....	40
ANNEXE VI: PROJET DE NORME CODEX POUR LES ACHARDS	44
ANNEXE VII: AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES FRUITS A NOYAUX EN CONSERVE	47
ANNEXE VIII: AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CODEX POUR LES MILIEUX DE COUVERTURE DES FRUITS EN CONSERVE.....	55
ANNEXE IX: LISTE DES FRUITS ET LEGUMES TRAITÉS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITÉ D'UNE RÉVISION ET D'UNE NORMALISATION	56

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a tenu sa vingtième session à Washington, D.C., du 11 au 15 septembre 2000, à l'aimable invitation du Gouvernement des États-Unis d'Amérique. La session a été présidée par M. David Priester du Ministère de l'agriculture des États-Unis. Soixante-dix-neuf représentants de 25 pays membres et de 4 organisations internationales étaient présents. La liste complète des participants est jointe au présent rapport comme Annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION (Point 1 de l'ordre du jour)

2. M. Thomas Billy, Président de la Commission du Codex Alimentarius a ouvert la session. M. Billy a souligné qu'à sa quarante-septième session, le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (Genève, 28 - 30 juin 2000) l'avait unanimement remercié pour avoir entrepris, en collaboration avec les Vice-présidents de la Commission, la rédaction d'un Plan d'action concernant plusieurs des enjeux auxquels doit faire face le Codex. Cette initiative comprenait divers volets, notamment la fréquence des réunions de la Commission du Codex Alimentarius, le rôle du Comité exécutif, la direction des comités généraux, régionaux et de produits du Codex, la création d'un fonds en fidéicommiss pour faciliter la participation des pays en développement au Codex, l'utilisation accrue de l'Internet et la structure des comités consultatifs d'experts. Au terme de son allocution, M. Billy a souhaité au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités de fructueux débats.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 2 de l'ordre du jour)¹

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire tel que proposé. Le Comité est convenu d'étudier la proposition de la République de Corée portant sur l'élaboration d'une norme pour l'insam coréen (ginseng) sous la rubrique «Autres questions et travaux futurs» (Point 9 de l'ordre du jour).

QUESTIONS RENVOYÉES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET PAR D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 3 de l'ordre du jour)²

4. Le Comité a pris note des questions soulevées par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session et par d'autres Comités du Codex, y compris les questions découlant de la quarante-septième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius. Le Comité a été informé du caractère purement informatif du document soumis ainsi que de sa pertinence vis-à-vis d'autres points de l'ordre du jour devant être examinés au cours de la présente session. Les questions suivantes ont particulièrement été mises en évidence.

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

5. Compte tenu de son Plan à moyen terme 1998-2002, à sa vingt-troisième session (Rome, Italie, 28 juin - 3 juillet 1999), la Commission du Codex Alimentarius a réaffirmé la nécessité de réviser et de simplifier le plus possible les normes de produits du Codex existantes et que l'élaboration de normes de produits spécifiques ne devait être entreprise que si elle était pleinement justifiée³. À cet égard, à sa quarante-septième session, le Comité exécutif a souligné de manière générale que toute nouvelle activité proposée doit être pleinement justifiée en fonction des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux⁴ et dûment documentée

¹ CX/PFV 00/1.

² CX/PFV 00/2 et CX/PFV 00/2Add.1.

³ ALINORM 99/37, par. 34 et Annexe II.

⁴ Manuel de procédure du Codex Alimentarius, onzième édition, p. 70 et 71.

6. Compte tenu de la suppression du Groupe mixte CEE-ONU/Codex d'experts de la normalisation des denrées alimentaires surgelées, à sa vingt-troisième session, la Commission du Codex Alimentarius a confié la révision des normes Codex pour les fruits et légumes surgelés au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités. Elle a également décidé que toute révision du Code d'usages international recommandé pour la transformation et la manutention des denrées alimentaires surgelées qui pourrait être nécessaire serait confiée au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire⁵. La Commission a aussi décidé de confier l'élaboration d'une norme Codex pour les figues sèches au CCPFV, conformément à la proposition du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique⁶.

COMITE EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

7. Le Comité a été informé de certaines décisions prises par le Comité exécutif à sa quarante-cinquième session (Rome, Italie, 3 - 5 juin 1998) concernant les activités du CCPFV dont:

- a) L'élaboration d'avant-projets de normes Codex pour les baies en conserve, les agrumes en conserve, les fruits à noyaux en conserve, les légumes en conserve, les confitures, gelées et marmelades, la sauce au soja et les milieux de couverture des fruits en conserve et des légumes en conserve a été approuvée⁷ en tant que nouvelle activité du CCPFV ;
- b) L'adoption⁸ des Avant-projets de normes Codex pour la purée de pomme en conserve, les poires en conserve, le kimchi et les achards à l'étape 5 pour élaboration ultérieure par le CCPFV ;
- c) La fusion de l'Avant-projet de norme Codex pour le chutney et de la Norme Codex existante pour le chutney de mangue⁹;
- d) L'attribution des travaux relatifs à la Norme régionale européenne pour la chanterelle fraîche au Comité du Codex sur les fruits et légumes frais et des travaux relatifs à la Norme régionale européenne pour le vinaigre au Comité de coordination du Codex pour l'Europe¹⁰;
- e) Le renvoi des critères de remplissage minimal au CCPFV pour nouvel examen¹¹.

8. En outre, le Comité a été informé de l'adoption¹² à l'étape 5 de l'Avant-projet de norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco par le Comité exécutif à sa quarante-septième session (Genève, Suisse, 28 - 30 juin 2000), pour élaboration ultérieure par le CCPFV.

ÉTABLISSEMENT D'UNE LISTE DES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITÉ D'UNE RÉVISION ET D'UNE NORMALISATION (Point 4 de l'ordre du jour)¹³

9. Le programme de travail du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités étant très chargé, le Comité a appuyé à l'unanimité l'initiative du Secrétariat du Codex concernant l'établissement d'une Liste des fruits et légumes devant faire l'objet en priorité d'une normalisation, liste qui sera examinée par le Comité lors des prochaines sessions. Le Comité a souligné la nécessité de toujours tenir compte des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux (Manuel de procédure du Codex Alimentarius,

⁵ ALINORM 99/37, par. 219.

⁶ ALINORM 99/37, par. 208.

⁷ ALINORM 99/3, Annexe III.

⁸ ALINORM 99/3, Annexe IV.

⁹ ALINORM 99/3, par. 33.

¹⁰ ALINORM 99/3, par. 38.

¹¹ ALINORM 99/3, par. 37.

¹² ALINORM 01/3, Annexe IV.

¹³ CX/PFV 00/3 et observations soumises par le Canada, la France, la Corée, le Mexique, l'Espagne, les États-Unis et le Conseil Mondial de la Tomate Transformée (CX/PFV 00/3-Add1) ; le Royaume-Uni (CRD2) ; la Corée (CRD4) ; le Japon (CRD 5) ; la Communauté européenne (CRD7) ; la Malaisie (CRD8) et les Philippines (CRD12).

onzième édition, p. 70 et 71) ainsi que du Plan à moyen terme élaboré par la Commission pour l'établissement et le maintien d'une liste des priorités (voir paragraphe 5).

10. Le Comité a pris note des normes à examiner au cours de la présente session, en particulier les normes pour la purée de pomme en conserve, les poires en conserve, les achards, le kimchi, les pousses de bambou, les produits aqueux à base de noix de coco (à l'étape 7), les fruits à noyaux en conserve ainsi que des Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (à l'étape 4). Le Comité a également noté que le Comité exécutif a approuvé l'élaboration de normes Codex pour les baies en conserve, les agrumes en conserve, les légumes en conserve, les confitures, gelées et marmelades, la sauce au soja et les milieux de couverture des légumes en conserve.

11. Le Comité a accepté la proposition des délégations suivantes concernant la rédaction d'Avant-projets de normes pour les produits ci-après pour distribution en temps utile, observations à l'étape 3 et examen ultérieur par le CCPFV à sa vingt et unième session (tous les produits énumérés ci-dessous seront examinés à la prochaine session du CCPFV):

- Agrumes en conserve (États-Unis)
- Tomates en conserve (États-Unis, en collaboration avec le CMTT)
- Concentré de tomate en conserve (États-Unis, en collaboration avec le CMTT)
- Légumes en conserve (France, en collaboration avec la Thaïlande)
- Directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve (France)
- Insam (ginseng) (Corée)
- Confitures, gelées et marmelades (Royaume-Uni)
- Sauce au soja (Japon)

12. Le Comité est convenu que les gouvernements désignés prépareront des projets de normes pour le Secrétariat avant mars 2001 pour distribution et observations à l'étape 3. Le Comité a pris cette décision en sachant que l'élaboration d'un Avant-projet de norme pour l'insam (ginseng) devra être approuvée en tant que nouvelle activité par le Comité exécutif.

13. Le Comité a également accepté de réviser et/ou de normaliser les produits suivants à la prochaine session du CCPFV:

- Baies en conserve (approuvé par le Comité exécutif à sa quarante-cinquième session en tant que nouvelle activité)
- Cocktails de fruits en conserve
- Mangues en conserve
- Champignons en conserve (*Agaricus*)
- Ananas en conserve
- Salade de fruits tropicaux en conserve
- Chutneys (y compris le chutney de mangue)
- Figes sèches
- Noix de coco râpée desséchée
- Brocolis surgelés

- Olives de table
- Dattes entières

14. À cet égard, le Comité a décidé de se fonder sur les normes établies par la Commission économique des Nations-Unies pour l'Europe (CEE/ONU) pour les figues sèches (DF-14) et les dattes entières (DF-08) pour élaborer des Avant-projets de normes pour ces produits, et que les organisations devront coopérer afin d'éviter le chevauchement des efforts. Le Comité a par ailleurs accepté que le Conseil oléicole international collabore avec le Secrétariat du Codex pour l'élaboration d'un Avant-projet de norme pour les olives de table.

Etat d'avancement de la Liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une révision et d'une normalisation

15. Le Comité a décidé d'annexer sa Liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une révision et d'une normalisation (voir Annexe IX) pour observations et examen au cours des prochaines sessions du CCPFV.

PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LA PURÉE DE POMME EN CONSERVE (Point 5a de l'ordre du jour)¹⁴

16. L'Avant-projet de norme Codex révisée pour la purée de pomme en conserve (ALINORM 99/27, Annexe II) a été adopté à l'étape 5 par le Comité exécutif à sa quarante-cinquième session en tant que projet de norme (voir paragraphe 7) et distribué pour observations à l'étape 6 en tant que lettre circulaire CL 1998/25-PFV.

Déclaration liminaire de la présente norme et de son appendice

17. Le Comité a été informé qu'à sa quatorzième session, le Comité du Codex sur les principes généraux était convenu que l'ensemble des textes du Codex, y compris les normes et leurs appendices, était soumis à la définition du terme « norme » contenue dans l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (OTC) de l'Organisation mondiale du commerce, et que les distinctions établies en fonction de l'Acceptation (conformément aux procédures du Codex) ne correspondaient pas au schéma opérationnel de l'OMC¹⁵.

18. Compte tenu de cette décision, le Comité est convenu de supprimer les déclarations liminaires de la norme et de l'appendice puisqu'elles n'étaient pas pertinentes au niveau de l'application des textes en matière de commerce international. Le Comité a également décidé d'étendre cette décision à toutes les normes qui seront soumises à son examen.

Section 1-Champ d'application

19. Après de longs débats, le Comité a réaffirmé que la norme ne s'applique pas au produit destiné à subir une transformation ultérieure ou à être utilisé dans d'autres produits.

Section 2.1 – Définition du produit

20. L'ajout d'eau lors de la préparation de la purée de pomme étant mentionné à la section 3.1.2 – Autres ingrédients autorisés, le Comité a décidé de supprimer toute référence à ce sujet au paragraphe b) de la section 2.1.

¹⁴ ALINORM 99/27, Annexe II et observations présentées en réponse à la lettre circulaire CL 1998/25-PFV par l'Australie, le Bangladesh, Cuba, la République tchèque, la France, la Pologne, l'Espagne, les États-Unis, l'OEITFL (CX/PFV 00/4-Add.1) et l'Argentine (document de séance 6).

¹⁵ ALINORM 99/33A, par. 61.

Section 2.2 - Modes de présentation

21. Le Comité est convenu d'une proportion minimale de matières sèches solubles de 16,5 % (16,5° Brix), ce qui reflète les pratiques commerciales actuelles pour ce produit.

Section 2.3 – Classification des unités défectueuses

Section 2.4 – Acceptation des lots

22. La section 2.3 a été transférée à la section 3.2.1 – Couleur, texture et saveur, tandis que la section 2.4 a été déplacée et renumérotée section 3.3, ces dispositions touchant des critères de qualité et non pas des critères relatifs à la description du produit.

Section 4 – Additifs alimentaires

23. Le Comité a constaté que les dispositions relatives aux additifs alimentaires avaient été entérinées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) à sa trente et unième session. Il a donc modifié les dispositions concernant l'acide ascorbique et l'acide érythorbique en fonction d'une concentration maximale limitée par les BPF, seuls ou en combinaison, conformément aux directives du CCFAC.

24. Bien que les dispositions de la norme relatives à la couleur aient déjà franchi plusieurs étapes de la procédure de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, le Comité a décidé, après de longs débats, de retirer ces dispositions de la section 4 puisque leur utilisation n'était pas justifiée sur le plan technologique. Le Comité a en effet considéré, sur la base du Manuel de procédure du Codex Alimentarius et de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires que les comités s'occupant de produits devraient prendre des décisions au sujet de la justification technologique et des bonnes pratiques de fabrication pour l'utilisation de ces additifs.

Section 5 – Contaminants

25. Le Comité a décidé de supprimer les limites maximales pour les métaux lourds dans cette section en attendant que la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments soit définitivement mise au point. Toutefois, une déclaration générale a été ajoutée pour indiquer que «Les produits couverts par les dispositions de la présente norme devront satisfaire aux limites maximales de métaux lourds fixées pour le produit par la Commission du Codex Alimentarius». Le Comité est également convenu d'étendre cette décision à toutes les normes qui seront soumises à son examen.

Section 6 – Hygiène

26. Le Comité a pris note de l'amendement adopté par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session concernant les dispositions générales en matière d'hygiène alimentaire à utiliser dans les normes de produits comme proposé¹⁶. Le Comité a donc accepté de modifier la section 6 – Hygiène en fonction du texte normalisé adopté par la Commission. Le Comité est également convenu d'étendre cette décision à toutes les normes qui seront soumises à son examen.

Appendice de la norme

27. Compte tenu des discussions antérieures sur le statut des textes du Codex par rapport à l'Accord sur les obstacles techniques au commerce de l'Organisation mondiale du commerce, le Comité a décidé que toutes les dispositions de la norme seraient incorporées au texte principal.

28. En conséquence, le Comité a transféré la section A2 – Poids et mesures (Appendice) dans une nouvelle section du texte principal, la section 8. Ayant déjà été prises en considération ailleurs dans le texte principal ou jugées non pertinentes, les sections A1.1, A1.2, A1.3, A1.5 et A1.6 de l'Appendice ont été

¹⁶ ALINORM 99/37, par. 68 et Annexe IV

retirées de la norme. La section A1.4- Défauts (Appendice) a été incorporée à la nouvelle section 3.2.1 – Couleur, texture et saveur du texte principal.

Etat d'avancement du Projet de norme Codex révisée pour la purée de pomme en conserve

29. Le Comité a soumis le Projet de norme Codex révisée pour la purée de pomme en conserve à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe II)

PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES POIRES EN CONSERVE (Point 5b de l'ordre du jour)¹⁷

30. L'Avant-projet de norme Codex révisée pour les poires en conserve (ALINORM 99/27, Annexe III) a été adopté à l'étape 5 par le Comité exécutif à sa quarante-cinquième session en tant que projet de norme (voir paragraphe 7), et distribué pour observations à l'étape 6 en tant que lettre circulaire CL 1998/25-PFV.

Section 3.2 – Milieux de couverture

31. Le Comité a remplacé toutes les dispositions de cette section relatives aux milieux de couverture par la référence générale suivante: «Conformément aux dispositions des Directives Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (en cours d'élaboration).

Section 4 – Additifs alimentaires

32. Le Comité a constaté que les dispositions relatives aux additifs alimentaires avaient été entérinées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) à sa trente et unième session. Conformément aux dispositions du Projet de norme générale Codex pour les additifs alimentaires, le Comité a indiqué une valeur de 1300 mg/kg pour l'acide L-tartrique.

33. Compte tenu des marchés spécialisés pour les poires en conserve au sein du commerce international, le Comité est convenu d'autoriser l'usage de colorants artificiels uniquement dans des emballages spéciaux pour fêtes.

Appendice de la norme

34. Le Comité a déplacé les sections A1.2 et A1.3 (Appendice) dans le texte principal de la norme comme nouvelles sections 2.2 – Modes de présentation et 2.22 – Autres modes de présentation. La section A2.1.4 (Annexe) a été déplacée et renumérotée Section 3.4.2 – Uniformité de calibre (texte principal). La section A2.1.5 (Appendice) a été déplacée et renumérotée Section 3.4.3 – Défauts et tolérances (texte principal). La Section A3 (Appendice) a été déplacée et renumérotée Section 8 – Poids et mesures (texte principal). La Section A4 - Autres dispositions d'étiquetage (Appendice) a été déplacée et renumérotée Section 7.2.4 dans le texte principal.

Etat d'avancement du Projet de norme Codex révisée pour les poires en conserve

35. Le Comité a transmis le Projet de norme Codex révisée pour les poires en conserve à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session, pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe III)

¹⁷ ALINORM 99/27, Annexe III et observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 1998/25-PFV par l'Australie, le Bangladesh, Cuba, la République tchèque, la France, la Pologne, l'Espagne, les États-Unis, l'OEITFL (CX/PFV 00/4-Add.1) et l'Allemagne (document de séance 3).

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LES MILIEUX DE COUVERTURE DES LÉGUMES EN CONSERVE (Point 6a de l'ordre du jour)¹⁸

36. A sa vingtième session, le CCPFV a décidé¹⁹ d'élaborer des Directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve, sous réserve de l'approbation comme nouvelle activité par le Comité exécutif. A sa quarante-cinquième session, le Comité exécutif a approuvé l'élaboration d'un Avant-projet de directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve en tant que nouvelle activité (voir paragraphe 7). Faute de temps, le document n'a pu être préparé ni soumis à l'examen du Comité.

Etat d'avancement de l'Avant-projet de directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve

37. Le Comité a accepté l'offre de la France et lui a confié la rédaction de l'Avant-projet de directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve.

Cet avant-projet sera distribué en temps opportun pour observations et examen par le CCPFV à sa vingt et unième session.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LES MILIEUX DE COUVERTURE DES FRUITS EN CONSERVE (Point 6b de l'ordre du jour)²⁰

38. Le Comité a été informé qu'à sa dix-neuvième session, le CCPFV est convenu de distribuer l'Avant-projet de directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve à l'étape 3 pour observations et examen à la présente session²¹. La proposition a été acceptée en tant que nouvelle activité par le Comité exécutif à sa quarante-cinquième session (voir paragraphe 7).

39. Le Comité a souscrit aux dispositions de l'Avant-projet de directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve, telles que présentées dans le document CX/PFV 00/6, en y apportant toutefois les modifications ci-après:

- Section 1.1 : Compte tenu du retrait des dispositions spécifiques pour les milieux de couverture contenues dans les diverses normes, la note de bas de page a été jugée non pertinente et supprimée;
- Sections 2.3 et 2.4 : Pour clarifier le terme « sucré », le Comité a indiqué à titre d'exemple «sucrés tels que définis dans le Codex Alimentarius et/ou d'autres édulcorants tels que le miel».
- Une délégation ayant souligné que la désignation du sirop n'était pas reconnue par sa législation, la section 2.4.3 a été mise entre crochets en attendant que cette question soit débattue au cours de la vingt et unième session du CCPFV. À cet égard, une note accompagne les sections 2.4.2, 2.4.3 et 2.4.4 stipulant que de telles désignations ne s'appliqueront que « selon la coutume ou la législation du pays importateur ». En conséquence, la section 2.4 a été modifiée comme suit :

2.4.1	Sirop très léger ou		
	sirop légèrement sucré	Entre 10° et 14°	
2.4.2	Sirop léger	Entre 14° et 18°	} Selon la coutume
2.4.3	[Sirop	Entre 17° et 20°]	} ou la législation du
2.4.4	Sirop épais	[Entre 18° et 22°?	? pays importateur
2.4.5.	Sirop très épais	plus de 22°	

¹⁸ CX/PFV 00/5 (non publié).

¹⁹ ALINORM 99/27, par. 63.

²⁰ CX/PFV 00/6 et observations de Cuba, du Japon, de l'Espagne, des Etats-Unis (CX/PFV 00/6-Add.1) et des Philippines (document de séance 12), en réponse à la lettre circulaire CL 1998/9-PFV.

²¹ ALINORM 99/27, par. 33 à 36 et Annexe V.

- Bien que jugée par une délégation amplement couverte par la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, la disposition de la section 2.8 a été maintenue et mise entre crochets en attendant que cette question soit débattue au cours de la vingt et unième session du CCPFV.

Etat d'avancement de l'Avant-projet de directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve

40. Le Comité a transmis l'Avant-projet de directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session, pour adoption préliminaire à l'étape 5 (voir Annexe VIII).

MÉTHODES D'ANALYSE DES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (Point 7 de l'ordre du jour)²²

41. Le Comité a été informé qu'à sa dix-neuvième session, le CCPFV est convenu de distribuer la liste des méthodes d'analyse des fruits et légumes traités pour observations et examen à la présente session²³. Il a également noté que les recommandations figurant à l'Annexe I du document CX/PFV 00/7 avaient déjà été incorporées à la liste des méthodes de l'Annexe II.

Etat d'avancement des Méthodes d'analyse des fruits et légumes traités

42. Le Comité est convenu de soumettre l'Annexe II du document CX/PFV 00/7 au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage à sa prochaine session pour approbation, ainsi que les observations parvenues au CCPFV à la présente session.

EXAMEN D'AUTRES PROJETS ET AVANT-PROJETS DE NORMES POUR DES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS EN FONCTION DU DÉBAT SUR LA LISTE DES PRODUITS PRIORITAIRES (Point 8 de l'ordre du jour)

PROJET DE NORME CODEX POUR LES ACHARDS²⁴

43. A sa onzième session, le Comité de coordination du Codex pour l'Asie a transmis²⁵ l'Avant-projet de norme Codex pour les achards au Comité exécutif, pour adoption à l'étape 5 à sa quarante-cinquième session. Le Comité exécutif a adopté l'Avant-projet de norme à l'étape 5 et l'a fait passer à l'étape 6 en tant que lettre circulaire CL 1998/25-PFV, pour observations, étant entendu que la norme serait peaufinée par le CCPFV.

Titre de la norme

44. Comme l'a souligné le Comité, le terme anglais « *Pickle* » est trop souvent associé uniquement aux cornichons (concombres) marinés; en conséquence, il est convenu de modifier le titre et l'ensemble des références contenues dans la norme en utilisant la désignation « *Pickled Products* (Produits marinés) ». Une note de bas de page a aussi été ajoutée pour préciser que la norme s'appliquait uniquement aux produits d'origine végétale.

Section 1 – Champ d'application

45. Le champ d'application a été modifié afin de préciser que les achards étaient composés de produits acides conditionnés dans de l'huile, de la saumure ou autres milieux acides.

²² CX/PFV 00/7 et observations soumises par l'Argentine, le Canada, la France, le Mexique, l'Espagne, les États-Unis, le Conseil oléicole international (CX/PFV 00/7-Add1), l'Allemagne (document de séance 3) et les Philippines (document de séance 12).

²³ ALINORM 99/27, par. 70.

²⁴ ALINORM 99/15, Annexe III et observations de l'Australie, de Cuba, de l'Espagne, des États-Unis, de la France et de la République tchèque (document de séance 11), en réponse à la lettre circulaire CL 1998/25-PFV.

²⁵ ALINORM 99/15, par. 19.

Section 3.1.2 – Ingrédients facultatifs

46. Le terme «jagré » étant peu répandu, il a été remplacé par la phrase «édulcorant nutritif non raffiné», dans l'attente d'une nouvelle clarification à la prochaine session du CCPFV.

Section 4 – Additifs alimentaires

47. Le Comité a remarqué que les dispositions relatives aux additifs alimentaires avaient été entérinées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) à sa trente et unième session. Il a donc modifié les dispositions relatives à l'utilisation d'oléorésines, conformément aux directives du CCFAC.

Section 7.1 – Nom du produit

48. Le Comité a remarqué que les dispositions d'étiquetage avaient été entérinées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL). Il a donc supprimé le texte de la section 7.2 portant sur l'emploi du terme «végétarien», conformément aux directives du CCFL.

Section 8 – Méthodes d'analyse

49. Le Comité a supprimé toutes les références aux méthodes d'analyse de la section 9 de la norme et inséré la phrase « Voir le Volume 13 du Codex Alimentarius ». Le Comité est également convenu d'étendre cette décision à toutes les normes qui seront soumises à son examen.

Appendice de la norme

50. Le Comité a supprimé la section 1.1 – Types puisqu'elle se retrouvait déjà dans la section 1 – Champ d'application, du texte principal de la norme. Les critères de qualité contenus dans la section 1.2 ont été transférés dans la nouvelle section 3.1 du texte principal tandis que la section 2 – Autres méthodes d'analyse était entièrement supprimée, comme mentionné au paragraphe précédent.

Etat d'avancement du Projet de norme Codex pour les achards

51. Le Comité a renvoyé le Projet de norme Codex pour les achards à l'étape 6 pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session (voir Annexe VI).

PROJET DE NORME CODEX POUR LE KIMCHI²⁶

52. A sa onzième session, le Comité de coordination du Codex pour l'Asie a transmis²⁷ l'Avant-projet de norme Codex pour le kimchi au Comité exécutif, pour adoption à l'étape 5 à sa quarante-cinquième session. Le Comité exécutif a adopté (voir paragraphe 7) l'Avant-projet de norme à l'étape 5 et l'a fait passer à l'étape 6 pour observations sous la cote CL 1998/25-PFV, étant entendu que la norme serait peaufinée par le CCPFV.

Section 4 – Additifs alimentaires

53. Le Comité a noté que les dispositions relatives aux additifs alimentaires avaient été entérinées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) à sa trente et unième session. Il a donc modifié les dispositions relatives à la carragénane et à la gomme xanthane, selon les bonnes pratiques de fabrication et conformément aux directives du CCFAC, puisqu'aucune DJA n'était spécifiée pour ces additifs.

²⁶ ALINORM 99/15, Annexe IV et observations de la Corée (document de séance 4), de l'Australie, de Cuba, de la France et des États-Unis, en réponse à la lettre circulaire CL 1998/25-PFV.

²⁷ ALINORM 99/15, par. 19.

Inclusion de la nouvelle section 5 – Contaminants

54. Comme pour les autres normes soumises à son examen, le Comité a ajouté les nouvelles sections 5.1 – Métaux lourds et 5.2 – Résidus de pesticides, en se référant de manière générale aux limites maximales établies par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.

Appendice de la norme

55. Les dispositions relatives aux Modes de présentation de la section 1.1 ont été transférées à la nouvelle section 2.2 – Modes de présentation, du texte principal tandis que la section 2 – Autres facteurs de composition et de qualité était transférée dans les sections 3.1.3 – Autre composition et 3.2.1 – Autres critères de qualité. La phrase contenue dans la section 3.1 – Modes de présentation et autres dispositions d'étiquetage a été transférée à la section 7.1 – Nom du produit, dans le texte principal de la norme.

Etat d'avancement du Projet de norme Codex pour le kimchi

56. Le Comité a transmis le Projet de norme Codex pour le kimchi à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session, pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe IV).

PROJET DE NORME CODEX POUR LES POUSES DE BAMBOU EN CONSERVE²⁸

57. A sa dixième session, le Comité de coordination du Codex pour l'Asie a transmis²⁹ l'Avant-projet de norme Codex pour les pousses de bambou en conserve au Comité exécutif à sa quarante-troisième session, pour adoption à l'étape 5. Le Comité exécutif a adopté³⁰ l'Avant-projet de norme à l'étape 5 et l'a fait passer à l'étape 6 pour observations, étant entendu que la norme serait peaufinée par le CCPFV. A sa dix-neuvième session, le CCPFV a examiné³¹ la norme et l'a renvoyée à l'étape 6 pour remaniement du texte par la délégation thaïlandaise en collaboration avec le Secrétariat du Codex. Faute de temps, le texte révisé n'a pu être distribué pour observations avant la tenue de la présente session.

Section 2.1 – Définition du produit

58. Cette section a été modifiée afin de préciser que les pousses de bambou sont préparés « avec ou sans fermentation ». Le Comité a aussi ajouté un nouvel alinéa c) énumérant les valeurs de pH appropriées pour les différents produits préparés à partir de pousse de bambou. En conséquence, la section 3.5 – Équilibre acido-basique (pH) a été supprimée.

Section 3.2 – Milieux de couverture

59. Le Comité a supprimé la note de bas de page juxtaposée au titre de la section, ainsi que les crochets entourant la disposition de cette section. La phrase « avec ou sans additifs alimentaires » a aussi été supprimée.

Section 3.3 – Autres ingrédients autorisés

60. Le Comité a placé les mots « Plantes aromatiques » entre crochets, en attendant qu'une disposition plus spécifique soit mise au point à sa prochaine session.

Section 4 – Additifs alimentaires

61. Le Comité a noté que les dispositions relatives aux additifs alimentaires avaient été entérinées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) à sa trente et unième session. Il a donc indiqué une limite maximale de 1300 mg/kg pour l'acide tartrique, conformément aux directives du CCFAC.

²⁸ ALINORM 97/15 et Annexe II; texte révisé préparé par la délégation thaïlandaise et le Secrétariat du Codex, et observations de la Thaïlande (document de séance 9)

²⁹ ALINORM 97/15, par. 17.

³⁰ ALINORM 97/3, par. 18 et Annexe III.

³¹ ALINORM 99/27, par. 64 et 65.

Appendice de la norme

62. Le Comité a transféré la section 1.1 – Modes de présentation, de l'Appendice à la section 2.3 – Modes de présentation, du texte principal. Pour plus de précision, la nouvelle section 2.3 – Modes de présentation et son libellé ont été remaniés. La section 2 – Autres critères de qualité, de l'Appendice a été transférée dans la nouvelle section 3.4.1 – Autres critères de qualité, du texte principal de la norme.

63. La section 3 – Poids et mesures a été transférée dans la nouvelle section 8 – Poids et mesures, du texte principal et les crochets ont été maintenus en attendant l'issue des débats de la prochaine session du CCPFV. Les dispositions d'étiquetage concernant le mode de présentation de la section 4.1 ont été transférées à la nouvelle section 7.1 – Nom du produit, du texte principal de la norme.

Etat d'avancement du Projet de norme Codex pour les pousses de bambou en conserve

64. Le Comité a renvoyé le Projet de norme Codex pour les pousses de bambou en conserve à l'étape 6, pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session (voir Annexe V).

PROJET DE NORME CODEX POUR LES PRODUITS AQUEUX A BASE DE NOIX DE COCO³²

65. A sa douzième session, le Comité de coordination du Codex pour l'Asie a transmis³³ l'Avant-projet de norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco au Comité exécutif pour adoption à l'étape 5 à sa quarante-septième session et élaboration ultérieure par le CCPFV. Le Comité exécutif a adopté (voir paragraphe 8) l'Avant-projet de norme à l'étape 5 et l'a fait passer à l'étape 6 pour observations en tant que lettre circulaire CL 2000/15-GEN³⁴, la limite pour l'envoi d'observations étant le 31 décembre 2000. Le projet de norme n'a donc pu être examiné dans le détail lors de la présente session, les observations n'étant pas encore parvenues.

66. Le Secrétariat du Codex a aussi constaté que le Comité du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires n'avait pas entériné les dispositions relatives à l'étiquetage contenues dans la norme. L'utilisation des termes « léger » et « écrémé » concernant le lait de coco, ainsi que la fusion possible des termes « concentré de crème de noix de coco » et « crème de noix de coco concentrée » n'ont pu faire l'objet d'un consensus au sein du CCFL car ces désignations semblent décrire le même produit.

67. La délégation malaisienne a fait observer que le titre de la norme devrait être « Norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco – lait de coco et crème de coco » du fait que d'autres produits dérivés pourraient être mis au point. On a également noté que, comme il avait été fait pour d'autres normes, l'Appendice devrait être transférée dans le texte principal de la norme et l'emploi des benzoates ne devrait pas être autorisé.

68. Le Projet de norme ayant déjà été distribué pour observations à l'étape 6 (voir paragraphe 65) après avoir été adopté à l'étape 5 par le Comité exécutif à sa quarante-septième session, le Secrétariat du Codex a invité les parties intéressées à soumettre leurs observations, comme il est recommandé dans la lettre circulaire, pour examen à la prochaine session du CCPFV.

Etat d'avancement du Projet de norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco

69. Compte tenu des observations soumises à l'étape 6 en réponse à la lettre circulaire CL 2000/15-GEN, le Comité est convenu d'examiner le Projet de norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco (ALINORM 01/15, Annexe II) à l'étape 7 au cours de sa prochaine session.

³² ALINORM 01/15, Annexe II et observations de la Malaisie (document de séance 8) et des Philippines (document de séance 12), en réponse à la lettre circulaire 2000/15-GEN.

³³ ALINORM 01/15, par. 28.

³⁴ Durant l'adoption du rapport, la délégation malaisienne a confirmé que la lettre circulaire n'était pas encore parvenue dans son pays.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES FRUITS A NOYAUX EN CONSERVE³⁵

70. Conformément aux directives de la Commission favorisant, dans la mesure du possible (voir paragraphe 5), l'élaboration de normes horizontales et générales plutôt que de normes spécifiques, à sa dix-neuvième session, le CCPFV a décidé de regrouper les Avant-projets de normes Codex pour les abricots en conserve, les pêches en conserve et les prunes en conserve, avec adjonction des cerises en conserve, en un Avant-projet de norme Codex pour les fruits à noyaux en conserve³⁶. Le Comité a diffusé l'Avant-projet de norme à l'étape 3 pour observations et à sa quarante-cinquième session, le Comité exécutif a approuvé l'élaboration de cette norme à titre de nouvelle activité (voir paragraphe 7).

Titre de la norme

71. Une note de bas de page a été ajoutée au titre de la norme pour préciser que cette norme ne s'applique qu'aux fruits à noyaux de la variété *Prunus*.

Section 2.2. – Types variétaux

72. Le Comité est convenu d'inclure les noms communs «bigarreaux» et «griottes» pour désigner respectivement des cerises douces et des cerises acides.

Section 3.2 – Milieux de couverture

73. Les dispositions relatives aux milieux de couverture ont été entièrement supprimées de cette section dans l'attente de l'élaboration de dispositions spécifiques pour les fruits à noyaux en conserve.

Section 4 – Additifs alimentaires

74. La disposition pour l'acide tartrique a été modifiée et indique une concentration maximale de 1300 mg/kg et les dispositions relatives à l'emploi d'antioxygènes pour les pêches et les abricots en conserve ont été étendues à tous les produits visés par la norme. On a ajouté des dispositions pour l'érythrosine dans les cerises douces, fixant une concentration maximale de 200 mg/kg, seuls ou en combinaison avec les colorants Rouge Allura AC et Ponceau 4R. La disposition «Tout colorant naturel sûr et approprié» sera examinée à la prochaine session sur la base de la décision du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants à ce sujet.

Appendice de la norme

75. La section A.1.2.1.2 – Type de couleur, a été remaniée afin de préciser que les types de couleur ne s'appliquaient qu'à la chair du fruit mûr. Une nouvelle section A 1.2.2.7 – Questches a été ajoutée à la section A1.2.2 – Prunes. Une nouvelle section A1.2.3 a été ajoutée pour les cerises douces (bigarreaux), les Sweet Dark et les cerises acides (griottes). La section A1.2 a été transférée à la section 2 – Description dans le texte principal de la norme.

76. Les crochets ont été supprimés dans la section A2.1.1 – Couleur. Il a été précisé que la couleur du fruit, à l'exception des prunes et des cerises artificiellement colorées doit correspondre à la couleur normale de la variété du fruit utilisé. Les références aux sutures des abricots ont été retirées des sections A2.1.4.1 et A2.1.5 e), dans l'attente d'un nouvel examen à la prochaine session. Une déclaration a été ajoutée à la section A2.1.5 b) – Écrasés ou brisés, stipulant «En ce qui concerne les prunes et les cerises, les taches ne devraient pas nuire à l'apparence des produits». La délégation française a demandé que les défauts et les taches soient traités séparément, y compris les valeurs appropriées. La section 2.1 de l'Appendice a été transférée entièrement à la section 3.4 – Critères de qualité dans le texte principal de la norme.

³⁵ ALINORM 99/27, Annexe IV.

³⁶ ALINORM 99/27, par. 44 à 52.

77. Les sections A2.2 – Classification des unités défectueuses et A2.3 – Acceptation des lots, ont été respectivement transférées dans les nouvelles sections 3.5 et 3.6 du texte principal de la norme. La section A3 – Poids et mesures (y compris les crochets) a été transférée dans le texte principal de la norme tout comme la section A4 – Autres dispositions d'étiquetage.

Etat d'avancement de l'Avant-projet de norme Codex pour les fruits à noyaux en conserve

78. Le Comité a transmis le Projet de norme Codex pour les fruits à noyaux en conserve à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session, pour adoption à l'étape 5 (voir Annexe VII). Le Comité a noté que les dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage devaient être soumises à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, respectivement.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 9 de l'ordre du jour)³⁷

79. Le Comité a fait observer que l'insam coréen (ginseng), ingrédient répandu pour la préparation de multiples denrées alimentaires faisant l'objet d'un commerce international, était considéré comme un aliment par la législation coréenne.

80. Compte tenu de la justification fournie dans le document de séance 1, le Comité a accepté la proposition de la Corée de rédiger un Avant-projet de norme pour l'insam coréen (ginseng) pour distribution, observations et examen ultérieur par le CCPFV à sa vingt et unième session. Cette décision a été prise étant entendu que l'élaboration de cette norme devait être approuvée en tant que nouvelle activité par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 10 de l'ordre du jour)

84. Le Comité a noté que la vingt et unième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités devrait avoir lieu à Washington, D.C., en 2002. Les dates devront être précisées conjointement par le Secrétariat des États-Unis et celui du Codex.

³⁷ Nécessité d'une normalisation internationale des produits à base d'insam coréen (ginseng) (document de séance 1).

APPENDICE

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET L'ÉGUMES TRAITÉS
ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURES À PRENDRE PAR:	DOCUMENT DE REFERENCE*
Projet de norme Codex révisée pour la purée de pomme en conserve	8	24e session de la Commission du Codex Alimentarius	Par. 29 et Annexe II
Projet de norme Codex révisée pour les poires en conserve	8	24e session de la Commission	Par. 35 et Annexe III
Projet de norme Codex pour le kimchi	8	24e session de la Commission	Par. 56 et Annexe IV
Avant-projet de directives Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve	5	24e session de la Commission Gouvernements 21e session du CCPFV	Par. 40 et Annexe VIII
Avant-projet de norme Codex pour les fruits à noyaux en conserve	5	24e session de la Commission Gouvernements 21e session du CCPFV	Par. 78 et Annexe VII
Projet de norme Codex pour les achards	6	Gouvernements 21e session du CCPFV	Par. 51 et Annexe VI
Projet de norme Codex pour les pousses de bambou en conserve	6	Gouvernements 21e session du CCPFV	Par. 64 et Annexe V
Projet de norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco	6	Gouvernements 21e session du CCPFV	Par. 69 et CL 2000/15-GEN
<u>Avant-projets de normes Codex pour :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Agrumes en conserve (Etats-Unis) • Tomates en conserve (Etats-Unis/CMTT) • Concentré de tomate en conserve (Etats-Unis/CMTT) • Légumes en conserve (France/Thaïlande) • Directives concernant les milieux de couverture des légumes en conserve (France) • Insam (Ginseng) (Corée) • Marmelades, gelées (Royaume-Uni) 		Pays auteurs Gouvernements	

OBJET	ÉTAPE	MESURES À PRENDRE PAR:	DOCUMENT DE REFERENCE*
• Sauce de soja	2/3	21e session du CCPFV	Par. 11, 37 et 80
Liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une révision et d'une normalisation	-----	Gouvernements 21e session du CCPFV	Par. 15 et Annexe IX
Méthodes d'analyse des fruits et légumes traités	-----	24e session du CCMAS	Par. 42

* Sauf indication contraire, le document de référence est ALINORM 01/27, c'est-à-dire le rapport de la vingtième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités.

** Sous réserve d'approbation en tant que nouvelle activité par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session.

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

Chairperson of the Session: Mr. David Priester
Président de la Session: Head, Standardization Section
Presidente de la Reunion: Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
U. S. Department of Agriculture
Room 2069, South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
Tel: (202) 720-2185
Fax: (202) 720-8871
E-mail: david.priester@usda.gov

Vice-Chairperson: Ms. Shellee Anderson
Vice-Président: FDA/CFSAN
Vicepresidente: HFS-366
200 C Street, SW
Washington, DC 20204
Tel: (202) 205-5023
Fax: (202) 205-4422
E-mail: shellee.anderson@cfsan.fda.gov

**AUSTRALIA
AUSTRALIE**

Mr. Philip Corrigan
Veterinary Counsellor
Embassy of Australia
1601 Massachusetts Avenue, NW
Washington, DC 20036
USA
el: (202) 797-3319
Fax: (202) 797-3037
E-mail: philip.corrigan@dfat.gov.au

**CAMEROON
CAMEROUN
CAMERÚN**

Philippe Ondo Ondo
Second Secretary
Embassy of Cameroon
2349 Massachusetts Ave., NW
Washington, DC 20008
USA
Tel: (202) 265-8290
Fax: (202) 387-3826

**CANADA
CANADÁ**

Dr. Jim Standish (Head of Delegation)
Associate Director
Dairy Food and Vegetable Division
Food Inspection Directorate
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario KIA OY9
Tel: (613) 225-2342
Fax: (613) 228-6632
E-mail: jstandish@em.agr.ca

Mr. Stephen Trueman
Canadian Association of Importers and Exporters
1500 West Georgia Street, Suite 800
Vancouver, BC V6G 2Z6
Tel: (604) 669-3741
Fax: (604) 669-9732
E-mail: stephen.trueman@calbur.com

CYPRUS
CHYPRE
CHIPRE

Dr. Phrosso Hadjilucas
Food Scientist
Cyprus Standards Organization
Ministry of Commerce, Industry & Tourism
Nicosia 1421
Tel: (357) 286-7173
Fax: (357) 275-4103
E-mail: ALVC@cytanet.com.cy

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

Dr. Ahmed M. Khorshid
Agricultural Counselor
Agricultural Office
Embassy of Egypt
3521 International Court, NW
Washington, DC 20008, USA
Tel: (202) 966-2020
Fax: (202) 895-5493
E-mail: agegypt@aol.com

EL SALVADOR

Mr. Ing. Luis Rafael Arevalo Castillo
Director
Dirección General de Sanidad Vegetal y Animal del
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Final 1a Av. Norte
13 Calle Oriente y Av. Manuel Gallardo
Nueva San Salvador
Tel: 288-5220
Fax: 228-9029
E-mail: reg.fis@salnet.net

FRANCE
FRANCIA

Mme Claudine Muckensturm
Ministère de l' Economie et des Finances,
DGCCRF
59, Boulevard Vincent-Auriol
Télédoc 251
75703 Paris Cedex 13
Tel: 33-1- 44 97 24 37
Fax: 33-1- 44 97 30 39
E-mail: claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr

Mr. Michel Biton
Centre technique de la conservation des produits
agricoles
44, rue d'Alesia
75682 Paris Cedex 14
Tel: 33-1-53 91 44 44
Fax: 33-1-53 91 44 00
E-mail: Mbiton@ctcpa.org

Mr. Nicolas Cormouls-Houles
S.A. Menguy's
83-85, rue Bourrassol
31300 Toulouse
Tel: 05 62 48 50 50
Fax: 05 61 42 15 55

Mme. Roseline Lecourt
Chargée de mission
Direction Générale de la Concurrence
de la Consommation et de la Repression des fraudes
59, Boulevard Vincent-Auriol, Télédoc 051
75703 Paris Cedex 13
Tel: 33 1 44 97 34 70
Fax: 33 1 44 97 30 37
E-mail: Codex.alimentarius@dgcczr.finances.gouv.fr

Mr. Vincent Truelle
F.I.A.C (Fédération Française des Industries
d'Aliments Conservés)
44, rue d'Alesia
75682 Paris Cedex 14
Tel: 33-1-53 91 44 44
Fax: 33-1-53 91 44 70
E-mail: vtruelle@alesial.org

GUINEA, REPUBLIC OF
GUINÉE, RÉPUBLIQUE DE
GUINEA, REPÚBLICA DE

Mme. Dieng Housseynatou
Chef
Section Assistance aux Entreprises
Ministère Industrie Commerce et DME
Institut National de Normalisation et de Méthologie
Tel: 225.412816

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRÍA

Mrs. Maria Sos
Chairman of Working Party
Processed Fruits and Vegetables
FAO/WHO Codex Alimentarius Hungarian
National Committee
Campden and Chorleywood Food Industry
Development Institute Hungary
1097 Budapest
Ken u. 5. "c" Building
Tel: 36-1-347-4070
Fax: 36-1-347-4080
E-mail: m.sos@campden.com.hu

Mr. Jozsef Galambos
Hungarian Canned Food Producers Trade
Association Secretary
1012 Budapest
Kuny Domonkos u. 13-15
Tel: 36-1-202-5586
Fax: 36-1-355-5057
E-mail: galambos.mksz@dbassoc.hu

INDONESIA
INDONÉSIE

Mr. Harmen Sembiring
Industry and Trade Attaché
Embassy of Indonesia
2020 Massachusetts Avenue, NW
Washington, DC 20036
Tel: (202) 775-5350
Fax: (202) 775-5354
E-mail: atdagri@ids2.idsonline.com

Mr. Sumiyono
Embassy of Indonesia
2020 Massachusetts Avenue, NW
Washington, DC 20036
Tel: (202) 775-5254
Fax: (202) 775-5354

ITALY
ITALIE
ITALIA

Mr. Ciro Impagnatiello
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Italian Codex Committee
Via XX Settembre, 20 I - 00187 Roma
Tel: 39-6-46656511
Fax: 39-6- 4880273
E-mail: blturco@tiscalinet.it

JAPAN
JAPON
JAPÓN

Mr. Seiichiro Oyama
Director of International Standards and Standards
and Labelling Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki
Chiyoda-ku, Tokyo
Tel: 81-3- 3501-4094
Fax: 81-3-3502-0438
E-mail: Seiichiro_Ooyama@nm.maff.go.jp

Mr. Hiroyuki Okuda
Section Chief
Standards and Labelling Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki
Chiyoda-ku, Tokyo
Tel: 81-3-3501-4094
Fax: 81-3-3502-0438
E-mail: hiroyuki_okuda@nm.maff.go.jp

Mr. Masayuki Chiku
Technical Adviser
The Japan Soysause Inspection Institute
No. 11-3 Koami-Cho
Nihonbashi, Chuo-Ku
Tokyo
Tel: 81-3-3666-3286
Fax: 81-3-3667-2216
E-mail: jssba@blue.ocn.ne.jp

Mr. Yoshio Hirose
Technical Adviser
The Japan Soysause Inspection Institute
No. 11-3 Koami-Cho
Nihonbashi, Chuo-Ku
Tokyo
Tel: 81-3-3666-3286
Fax: 81-3-3667-2216
E-mail: jssba@blue.ocn.ne.jp

Mr. Tomoyuki Oguri
Technical Adviser
The Japan Soysause Inspection Institute
No. 11-3 Koami-Cho
Nihonbashi, Chuo-Ku
Tokyo
Tel: 81-3-5521-5870
Fax: 81-3-5521-5899

Mr. Hideo Tanaka
Director
Operation Management
The Japan Soysause Inspection Institute
No. 11-3 Koami-Cho
Nihonbashi, Chuo-Ku
Tokyo
Tel: 81-3-3669-5840
Fax: 81-3-3669-2216
E-mail: jssri@blue.ocn.ne.jp

**KOREA, REPUBLIC OF
CORÉE, RÉPUBLIQUE DE
COREA, REPÚBLICA DE**

Dr. Lee Soo Hwa
Agricultural Counselor
Embassy of the Republic of Korea
2450 Massachusetts Avenue, NW
Washington, DC 20008, USA
Tel: (202) 939-5673
Fax: (202) 387-0402
E-mail: Embleesh@hotmail.com

Mr. Young-Hwan Song
Director
Vegetable & Special Crops Division
Ministry of Agriculture & Forestry
Tel: 82-2-504-9422~4
82-2-500-2683~4
Fax: 82-2-507-5 3 1 0
E-mail: yhsong@maf.go.kr

Mr. Sung-Geun Jo
Food Industry Division
Ministry of Agriculture & Forestry
Tel: 82-2-504-9417~8
82-2-500-2677~8
Fax: 82-2-503-7905
E-mail: josk@maf.go.kr

Ms. Yoo-Kyung Lee
Researcher, Korea Food Research Institute
Quality Assessment & Standardization Div.
Standard Research Team
San 46-1
Baekhyun-Dong, Bundang-Ku
Songnam-Si, Kyonggi-Do 463-420
Tel: 82-31-780-9158
Fax: 82-31-780-9264
E-mail: sol@kfri.re.kr

Dr. Bog-Im Gil
Professional Engineer
Korea Food Research Institute
Quality Assessment & Standardization Div.
Standard Research Team
San 46-1
Baekhyun-Dong, Bundang-Ku
Songnam-Si, Kyonggi-Do 463-420
Tel: 82-31-780-9156
Fax: 82-31-780-9264
E-mail: gilbg@kfri.re.kr

Mr. Myoung-Ho Kim
Leader of Standard Research Team
Korea Food Research Institute
Quality Assessment & Standardization Div.
Standard Research Team
San 46-1
Baekhyun-Dong, Bundang-Ku
Songnam-Si, Kyonggi-Do 463-420
Tel: 82-31-780-9291
Fax: 82-31-780-9264
E-mail: kim4567@kfri.re.kr

Dr. Jong Kyu Kim
Professor of Applied Microbiology
College of Natural Resources
Yeungnam University
Kyongsangbuk – Do 712-749
Tel: 82-53- 810-2393
Fax: 82-53- 811-4319
E-mail: jkkim@ynucc.yeungnam.ac.kr

Dr. Seong-Il Lim
Researcher
Korea Food Research Institute
Food Biotechnology Division
San 46-1
Baekhyun-Dong, Bundang-Ku
Songnam-Si, Kyonggi-Do 463-420
Tel: 82-31-780-9277
Fax: 82-31-780-9265
E-mail: silim@kfri.re.kr

MADAGASCAR

Ms. Olga Ratsiraka
Economic & Commercial Counselor
Embassy of Madagascar
2376 Massachusetts Ave.
Washington, DC
USA
Tel: (202) 265-5595
E-mail: malagasy@embassy.org

MALAYSIA MALAISIE MALASIA

Dr. Noraini Mohd Khalid
Senior Research Officer
Food Technology Centre
Malaysian Agricultural Research & Development
Institute (MARDI)
P.O. Box 12301
50774 Kuala Lumpur
Tel: 60-3-894-37722
Fax: 60-3-894-22906
E-mail: noramk@mardi.my

Mr. S. Harith
Minister-Counsellor (Economics)
Embassy of Malaysia
2407 California St., NW
Washington, DC 20008, USA
Tel: (202) 328-2785
Fax: (202) 332-8914
E-mail: mwwashdc@erols.com

Mr. C.S. Chung
Federation of Malaysian Manufacturers
Kuala Lumpur
Tel: 60-5-526-3116
Fax: 60-5-5263118

NIGERIA NIGÉRIA

Prof. Tseaa Shambe
Director-General
Standards Organization of Nigeria
1st Phase, 9th Floor
Lagos
Tel: 234-1-2696176-9
Fax: 234-1-2696176, (2696178)
E-mail: son2@linkserve.com.ng

POLAND POLOGNE POLONIA

Ms. Marzena Wodka
Assistant
Agricultural and Food Quality Inspection
32/34 Zurawia Street
00-515 Warsaw
Tel: 48-22-621-6421 ext. 326
Fax: 48-22-621- 4858
E-mail: integracjais@zigzag.pl

SPAIN ESPAGNE ESPAÑA

Ms. Elisa Revilla Garcia
Jefe de Area de la Sub. General Plantificación
Alimentaria
D.G. Alimentación
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Paseo de Infanta Isabel 1
28071 Madrid
Tel: 34-91-3474596
Fax: 34-91-3475728
E-mail: erevilla@mapya.es

SWITZERLAND SUISSE SUIZA

Ms. Awilo Ochieng Pernet (Head of Delegation)
Codex Alimentarius, International Standards Unit
Swiss Federal Office of Public Health
CH-3003 Bern
Tel: 41 31 322 00 41
Fax: 41 31 322 95 74
E-mail: awilo.ochieng@bag.admin.ch

Ms. Helen Falco
Regulatory Affairs
Nestec Ltd.
Avenue Nestlé 55
CH-1800 Vevey
Tel: 41-21-924-4213
Fax: 41-21-924-4547
E-mail: helen.falco@nestle.com

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

Dr. Saipin Maneepun (Head of Delegation)
Director of the Institute of Food Research
and Product Development
Kasetsart University
Ministry of University Affairs
50 Phaholytrin Rd, Chatuchak
Bangkok 10900
Tel: 66-2-579-5551
Fax: 66-2-561-1970
E-mail: usmp@ku.ac.th

Mr. Charun Pornkuntham
Center of Export Inspection & Certification
for Agricultural Products
Department of Agriculture
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholytrin Rd., Chatuchak
Bangkok 10900
Tel: 66-2-579-8602
Fax: 33-2-561-5034
E-mail: Charum@doa.go.th

Mr. Sarit Sanpha-asa
Trade Technical Officer
Department of Foreign Trade
Ministry of Commerce
44/100 Nonthaburi-Sanambinnan Rd.
Bangkrasor, Nonthaburi 11000
Tel: 66-2-547-4803
Fax: 66-2-547-4802

Ms. Samana Krisanathevin
First Secretary
Royal Thai Embassy
1024 Wisconsin Avenue, NW
Suite 401
Washington, DC 20007 USA
Tel: (202) 944-3600
Fax: (202) 298-4787
E-mail: samanak@thaiembdc.org
Ms. Oratai Silapanaporn

Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Rd., Rathathewi
Bangkok 10400
Tel: 66-2-202-3444
Fax: 66-2-248-7987
E-mail: oratais@tisi.go.th

Ms. Malinee Subvanich
Secretary General
Thai Food Processors Association
170/22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg.
New-Rahadapisek Road, Klongtoey
Bangkok 10110
Tel: 66-2-261-2684 6, 261 2995
Fax: 66-2-261-2996 7
E-mail: thaifood@thaifood.org

Ms. Anurat Tiamtan
Vice-President & Chairman of Pineapple Packers
Thai Food Processors' Association
173/22 9th floor Ocean Tower 1 Bldg.
New Ratchadapisek Rd., Klongtoey
Bangkok 10110
Tel: 66-2-261-2684-6,261-2995
Fax: 66-2-261-2996-7
E-mail: thaifood@thaifood.org

Mrs. Linda Pleanprasert
Assistance Technical Manager
Thai Food Processors' Association
173/22 9th floor Ocean Tower 1 Bldg.
New Ratchadapisek Rd., Klongtoey
Bangkok 10110
Tel: 66-2-261-2995, 261-2684-6
Fax: 66-2-261-2996-7
E-mail: thaifood@thaifood.org

Mr. Prakarn Virakul
Minister Counselor
Office of Agricultural Affairs
Royal Thai Embassy
1024 Wisconsin Ave., NW
Washington, DC 20007
USA
Tel: (202) 338-1543
Fax: (202) 338-1549

TUNISIA
TUNISIE
TÚNEZ

Mr. Meftah Amara
Directeur Général des Industries Alimentaires
Ministère de l' Industrie
Montplaisir
Rue 8001
Tunis
Tel: (216) -1-289-562
Fax: (216)-1-789-159

Mr. Bouali Saaidia
Directeur Général
Centre Technique de l' Agro Alimentaire
12, Rue de l' Usine Z.I.
Charguia II. 2035
Tunis
Tel: (216)-1-705-261
Fax: (216)-1-706-513
E-mail: CTAA@Email.ati.tn

TURKEY
TURQUIE
TURQUÍA

Ms. Belkas Gursel Aksoy
Engineer
Republic of Turkey Office of the Prime Minister
Undersecretariat for Foreign Trade
Inonu Bulvar, Emek, 06510
Ankara
Tel: 90-312-212-8800/(ext.)2489
Fax: 90-312-212-8767
E-mail: aksoyb@foreigntrade.gov.tr

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Dr. Mark Woolfe
Head of Food Composition Branch D
Food Labelling, Standards & Consumer Protection
Division
Food Standards Agency
Room 317, P.O. Box 31037
Ergon House
17 Smith Square
London SW1P 3WG
Tel: 20-7238-6168
Fax: 20-7238-5782
E-mail: mark.woolfe@foodstandards.gsi.gov.uk

Dr. Michelle McQuillan
Senior Scientific Officer
Food Labelling, Standards & Consumer Protection
Division
Food Standards Agency
Room 323, P.O. Box 31037
Ergon House
17 Smith Square
London SW1P 3WG
Tel: 20-233-6181
Fax: 20-723-85782
michelle.mcquillan@foodstandards.gsi.gov.uk

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMÉRIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Mr. Richard B. Boyd
Senior Marketing Specialist
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Programs
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Mail Stop 0247
Room 0726-South Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 720-5021
Fax: (202) 690-1527
E-mail: richard.boyd@usda.gov

Mr. Charles W. Cooper
Director
International Activities Staff
U.S. Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
200 C Street, SW, (HFS-585)
Washington, DC 20204
Tel: (202) 205-5042
Fax: (202) 401-7739
E-mail: ccooper@cfsan.fda.gov

Ms. Peggy Rochette
Director of International Affairs
National Food Processors Association
1350 I Street, NW, Suite 300
Washington, DC 20005
Tel: (202) 639-5921
Fax: (202) 639-5991
E-mail: prochet@nfpa-food.org

Mr. Michael Jantschke
Senior Scientist, Microbiology
National Food Processors Association Dublin
Laboratory
6363 Clark Avenue
Dublin, CA 94568
Tel: (925) 551-4251
Fax: (925) 833-8795
E-mail: mjantschke@nfpa-food.org

Mr. Randy McNeal
Quality Assurance Director
Dole Food Company, Inc.
One Dole Drive
Westlake Village, CA 91362-7300
Tel: (818) 874-4935
Fax: (818) 874-4804
E-mail: randy_mcneal@na.dole.com

Ms. Chere L. Shorter
Marketing Specialist
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Programs
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Mail Stop 0247
Room 0726-South Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 720-5021
Fax: (202) 690-1527
E-mail: chere.shorter@usda.gov

Ms. Felicia Satchell
Deputy Director
Division of Standards & Labeling Requirements
Office of Nutritional Products, Labeling & Dietary
Supplements
Center for Food Safety & Applied Nutrition
(HFS-820)
US Food & Drug Administration
200 C Street, SW
Washington, DC 20204
Tel: (202) 205-5099
E-mail: fsatchell@cfsan.fda.gov

Mr. Richard E. Peterson
Inspector
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Programs
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Mail Stop 0247
Room 0726-South Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 720-5021
Fax: (202) 690-1527

Ms. Jane W. Ho
Food Technologist
Science and Technology
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
P.O. Box 96456
Washington, DC 20090
Tel.: (202) 720-0042
Fax: (202) 720-4631
E-mail: jane.ho@usda.gov

Dr. Dennis M. Keefe
U.S. Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
200 C Street, SW, (HFS-200)
Washington, DC 20204
Tel: (202) 418-3113
Fax: (202) 418-3131
E-mail: dkeefe@cfsan.fda.gov

VENEZUELA

Ing. Sonia Aguilar
Ingeniero Sanitario III
Dirección de Higiene de los Alimentos
Edif. Sur, Ala Oeste, Piso 3 Oficina 313
del Centro Simon Bolivar, Silencio
Caracas
Tel: 4834066
E-mail: aguilarsoni@hotmail.com
Dyanez@msds.gov.ve

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANIZATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

**COUNCIL OF THE MINISTERS OF THE
EUROPEAN UNION**

Mr. Klavs Skovsholm
Council of the European Union
General Secretariat
175, rue de la Loi
B-1048 Bruxelles
Belgium
Tel: 32 2 285.83.79
Fax: 32 2 285.79.28
E-mail: secretariat.dgb@consilium.eu.int

EUROPEAN COMMUNITY

Ms. Maryse Coutsouradis
Attaché (Agriculture)
European Union
Delegation of the European Commission
In Washington D.C.
2300 M Street, NW
Washington, DC 20037
USA
Tel: (202) 862-9535/862-9533
Fax: (202) 429-1766
E-mail: Maryse.Coutsouradis@cec.eu.int

WORLD PROCESSING TOMATO COUNCIL

Mr. Bernard Bieche
Secretary General
Head office WPTC
27, Avenue de l'Arrousaire
B.P 235
84010 Avignon Cedex 1
France
Tel: 33-4-90-861695
Fax: 33-4-90-270658
E-mail: tomato@tomate.org

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Mr. David Byron
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel: 39-06-5705-4419
Fax: 39-06-5705-4593
E-mail: david.byron@fao.org

Ms. Gracia Brisco López
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: 39-06-5705-2700
Fax: 39-06-5705-4593
E-mail: gracia.brisco@fao.org

U.S. SECRETARIAT

Mr. Patrick Clerkin
Associate U.S. Manager for Codex
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Room 4861, South Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 690-4042
Fax: (202) 720-3157
E-mail: patrick.clerkin@usda.gov

Ms. Ellen Matten
Staff Officer
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Room 4861, South Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 720-4063
Fax: (202) 720-3157
E-mail: ellen.matten@usda.gov

Ms. Edith Kennard
Staff Officer, U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Room 4861, South Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 720-5261
Fax: (202) 720-3157
E-mail: Edith.Kennard@usda.gov

Ms. Julie Heil
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Room 4861, South Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 690-1660
Fax: (202) 720-3157
E-mail: Julie.Heil@usda.gov

Ms. Mary Harris
Planning Staff
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Mail Stop 405, Aerospace Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 690-6497
Fax: (202) 690-5000
E-mail: Mary.Harris@usda.gov

Ms. Kathleen Barrett
Planning Staff
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Mail Stop 405, Aerospace Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 690-6644
Fax: (202) 690-5000
E-mail: kathleen.barrett@usda.gov

Ms. Sally Fernandez
Planning Staff
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Mail Stop 405, Aerospace Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 690-6524
Fax: (202) 690-5000
E-mail: Sally.Fernandez@usda.gov

Carmen Torrent
Program Analyst, International Policy Division
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Ave., SW
Room 4438, South Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 720-6465
Fax: (202) 720-7990
E-mail: carmen.torrent@usda.gov

SPECIAL GUESTS

Mr. Thomas J. Billy
Administrator
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
300 Jefferson Drive, SW
Room 311-Jamie Lee Whitten Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 720-7025
Fax: (202) 690-0550
E-mail: Tom.Billy@usda.gov

Dr. F. Edward Scarbrough
U.S. Manager for Codex
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Room 4861-South Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 720-2057
Fax: (202) 720-3157
E-mail: ed.scarbrough@usda.gov

Mr. Robert V. Conover
Attorney at Law
11 N. Wisconsin St.
P.O. Box 260
Elkhorn, WI 53121-0260
Tel: (262) 723-3220
Fax: (262) 723-5091
E-mail: rconover@godfreyllaw.com

Dr. Anthony Hepton
Vice President
Dole Food Company, Inc.
2795 Lindero Canyon Rd
Westlake Village, CA 91362-4013
Tel: (818) 874-4935
Fax: (818) 874-4804

PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LA PURÉE DE POMME EN CONSERVE

(Avancé à l'étape 8)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la purée de pomme en conserve telle qu'elle est définie à la section 2 ci-dessous, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

La dénomination « purée de pomme en conserve » désigne le produit réduit en purée ou haché:

- a) préparé à partir de pommes lavées et propres, conformes aux caractéristiques du fruit de *Malus domestica* Borkhausen, qui peuvent avoir été pelées et sont saines après parage;
- b) préparé sans ou avec d'autres ingrédients autorisés tels que ceux décrits à la section 3.1.2; et
- c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

2.2 Modes de présentation

2.2.1 Sucrée – avec des sucres et/ou matières sucrantes tels que le miel; au minimum 16,5% d'extrait sec soluble total (16,5° Brix).

2.2.2 Non sucrée – sans édulcorants ajoutés; au minimum 9% d'extrait sec soluble total (9,0° Brix).

2.2.3 Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation du produit devrait être autorisé; toutefois, le produit doit:

- a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme;
- b) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la présente norme; et
- c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

Pommes telles que définies à la section 2.1 (a).

3.1.2 Autres ingrédients autorisés

- a) eau;
- b) sel (chlorure de sodium);
- c) sucres tels qu'ils sont définis par le Codex Alimentarius et/ou autres matières sucrantes telles que le miel;

d) épices.

3.2 Critères de qualité

3.2.1 Couleur, texture et saveur

La purée de pomme en conserve doit présenter une saveur, une odeur et une couleur normales et posséder la texture caractéristique du produit. Le nombre, la dimension et l'importance des défauts (tels que pépins ou fragments de pépins, peaux, carpelles, fragments de pommes meurtries, particules sombres et toute autre matière étrangère de nature analogue) ne devraient pas nuire gravement à l'aspect ou à la comestibilité du produit. Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité, stipulées à la section 2.2, devrait être considéré comme « défectueux ».

3.3 Acceptation des lots

Un lot devrait être considéré comme remplissant les conditions relatives à l'extrait sec soluble total stipulées à la section 2.2 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » définies à la section 2.3 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6.5).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

No.	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
4.1	AGENTS ACIDIFIANTS	
296	Acide malique	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
4.2	ANTIOXYGENES	
300	Acide ascorbique	Limitée par les
315	Acide érythorbique	BPF (seuls ou en combinaison)
4.3	AROMATISANTS	
	Aromatisants naturels et leurs équivalents de synthèse identiques à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de la pomme	Limitée par les BPF

5. CONTAMINANTS

5.1 Métaux lourds

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme devront satisfaire aux limites maximales de métaux lourds fixées pour le produit par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 Résidus de pesticides

Les produits visés par les dispositions de cette norme devront satisfaire aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

6. HYGIÈNE

a) Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997), et d'autres

documents Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

- b) Les produits devront être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

7.1 La purée de pomme en conserve doit être étiquetée conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1999).

7.2 NOM DU PRODUIT

7.2.1 Le nom du produit doit être « purée de pomme ».

7.2.2 Si le produit a été sucré conformément aux dispositions stipulées à la section 2.2.1, le nom du produit devra être accompagné par le terme « Sucrée » qui lui sera accolé.

7.2.3 Si le produit n'a pas été sucré et s'il est conforme aux dispositions stipulées à la section 2.2.2, la désignation « Non sucrée » peut apparaître à côté du nom du produit.

7.2.4 Le nom du produit devra être accompagné par une mention stipulant la présence de tout autre ingrédient d'assaisonnement ou aromatisant caractéristiques du produit comme par exemple « avec x », selon le cas.

7.2.5 Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions prévues pour les autres modes de présentation décrites à la section 2.2.3, l'étiquette devra mentionner le nom du produit ainsi que les termes ou phrases supplémentaires qui lui seront accolés afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

7.3 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer sur le récipient ou sur les documents d'accompagnement, exceptions faites du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballer ou du distributeur ainsi que des instructions d'entreposage qui devront figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer ou du distributeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement.

8. POIDS ET MESURES

8.1 Remplissage du récipient

8.1.1 Remplissage minimal

Le récipient devrait être bien rempli de purée de pomme et le produit ne devrait pas occuper moins de 90 % de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.

8.1.2 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 8.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90 % de la capacité en eau du récipient) devrait être considéré comme « défectueux ».

8.1.3 Acceptation des lots

Un lot devrait être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 8.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » définies à la section 8.1.2 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6.5)].

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Voir le Volume 13 du Codex Alimentarius.

PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES POIRES EN CONSERVE
(Avancé à l'étape 8)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux poires en conserve telles qu'elles sont définies à la section 2 ci-dessous, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

La dénomination « poires en conserve » désigne le produit:

- a) préparé à partir de poires mûres, provenant de variétés commerciales convenant à la mise en conserve, et conformes aux caractéristiques des fruits de *Pyrus communis* ou *Pyrus sinensis*, les poires étant pelées, évidées et débarrassées du pédoncule, sauf dans le cas des poires présentées « entières » ou « en moitiés » qui n'ont pas besoin d'être pelées, évidées ou débarrassées du pédoncule, selon le cas.
- b) conditionné avec des agents ou autre liquide de couverture approprié auquel des agents de sapidité ou d'autres ingrédients aromatisants peuvent avoir été ajoutés; et
- c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

2.2 Modes de présentation

2.2.1 *Entières* - pelées ou non, évidées ou non.

Moitiés - pelées ou non, débarrassées de leur pédoncules et évidées, et coupées en deux parties approximativement égales.

Quartiers - pelées et coupées en quatre parties approximativement égales.

Tranches - pelées et coupées en secteurs en forme de coin.

Dés - pelées et coupées en morceaux cubiques.

Morceaux ou Morceaux irréguliers - morceaux pelés de formes et de dimensions diverses.

2.2.2 Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation du produit devrait être autorisé; toutefois, le produit doit:

- a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme et l'annexe;
- b) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la norme, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts, au poids égoutté, et à toute autre spécification de la norme applicable au mode de présentation dans la norme se rapprochant le plus du mode ou des modes de présentation visés par la présente disposition; et
- c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

Poires telles que définies à la section 2.1 (a) et liquide de couverture convenant au produit.

3.2 Milieux de couverture

Conformément aux dispositions des Directives Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (en cours d'élaboration).

3.3 Autres ingrédients autorisés

- a) épices, essences d'épices, menthe; et
- b) jus de citron (non concentré ou concentré) ajouté en tant qu'acidifiant ou exhausteur de la saveur.

3.4 Critères de qualité

3.4.1 Couleur, texture et saveur

Les poires en conserve doivent présenter une saveur, une odeur et une couleur normales (sauf dans le cas des poires en conserve artificiellement colorées autorisées par la section 4.2), et doivent posséder la texture caractéristique du produit. Une légère coloration rose ne devrait pas être considérée comme un défaut.

3.4.2 Uniformité de calibre

Entières, moitiés, quartiers - dans 95 % (en nombre) des unités qui présentent le plus d'uniformité quant au calibre, le poids de l'unité la plus grosse ne devrait pas dépasser le double du poids de l'unité la plus petite. On peut toutefois négliger une unité si le récipient en contient moins de 20. Lorsqu'une unité s'est brisée dans le récipient, les fragments sont rassemblés pour reconstituer une seule unité du type de présentation correspondant.

3.4.3 Défauts et tolérances

Le produit devrait être substantiellement exempt de défauts tels que matières végétales inoffensives, pelures (pour le mode présentation pelées), morceaux de cœur, fruits tachés ou brisés. La proportion de certains défauts courants ne devrait pas dépasser les limites indiquées ci-après:

Défauts	Limites maximales
a) Poires tachées et présentant des marques de parage (Unité tachées présentant en surface des défauts de coloration et des taches contrastant clairement avec la couleur générale du fruit et pouvant pénétrer dans la chair, tels que meurtrissures, tavelures et taches foncées. Unités présentant des marques de parage, marques profondes, dues au parage manuel ou autre, et nuisant nettement à l'apparence des fruits. Les marques de parage ne sont considérées comme des défauts que pour les poires entières, en moitiés et en quartiers)	i) Total, 30 % en nombre, ou 3 unités par récipient lorsque le nombre est inférieur à 10, à condition que la moyenne des échantillons ne dépasse pas 30 %; - mais limité à - ii) 20 % en nombre lorsqu'il s'agit de taches, ou 2 unités par récipient lorsque le nombre est inférieur à 10, à condition que la moyenne des échantillons ne dépasse pas 20 % dans le cas de poires tachées

Défauts	Limites maximales
b) Poires brisées (Seulement modes de présentation entières, moitiés et quartiers - une unité brisée en deux ou plusieurs fragments devrait être considérée comme une seule unité quand l'ensemble des fragments réunis a approximativement les dimensions et la forme d'une unité moyenne du récipient)	20 % en nombre, ou 2 unités par récipient lorsque le nombre est inférieur à 10, à condition que la moyenne des échantillons ne dépasse pas 10 %
c) Morceaux de cœur (en moyenne) (Sauf pour les poires « entières - non évidées ») (Consiste en loges placentaires, attachées ou non, avec ou sans pépins. Aux fins du calcul de la tolérance des défauts, tous les morceaux de cœur dans l'échantillon seront rassemblés et s'ils représentent environ la moitié d'un cœur entier, ils devraient être comptés comme une unité)	3 unités par kg du contenu total
d) Pelure (en moyenne) (Sauf pour les poires « non pelées ») (Pelure qui adhère à la pulpe de la poire ou que l'on trouve détachée dans le récipient)	Une surface totale de 10 cm ² par kg du contenu total
e) Matières végétales inoffensives	
i) Pédoncules ou tiges	1 morceau par 3 kg du contenu total (dans les modes de présentation où le pédoncule est habituellement enlevé)
ii) Feuilles (ou matières végétales analogues)	2 cm ² par 3 kg du contenu total
f) Pépins (en moyenne) (Sauf pour les poires « entières - non évidées ») (Tout pépin de poire ou son équivalent en morceaux et qui ne fait pas partie du cœur)	8 par kg du contenu total

3.5 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications de qualité requises à la section 3.4 (à l'exception des matières végétales étrangères qui sont déterminées sur la moyenne) devrait être considéré comme « défectueux ».

3.6 Acceptation des lots

Un lot devrait être considéré comme répondant aux spécifications de qualité définies à la section 3.4 lorsque:

- a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des unités « défectueuses » définies à la section 3.4 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6.5); et
- b) Les spécifications de la section 3.4 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaisants.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 ACIDIFIANTS

N°	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
330	Acide citrique }	Limitée par les BPF
296	Acide malique }	Limitée par les BPF
334	Acide L-tartrique }	1300 mg/kg
270	Acide lactique }	Limitée par les BPF

4.2 COLORANTS (AUTORISES UNIQUEMENT DANS LES EMBALLAGES SPECIAUX POUR FETES)

N°	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
123	Amarante }	200 mg/kg de produit final, seuls ou en combinaison
129	Rouge Allura AC }	
143	Vert solide FCF }	
	}	
124	Ponceau 4R }	
102	Tartrazine }	

4.3 Aromatisants

Aromatisants naturels et artificiels à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de la poire Limitée par les BPF

5. CONTAMINANTS

5.1 Métaux lourds

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme devront satisfaire aux limites maximales de métaux lourds fixées pour le produit par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 Résidus de pesticides

Les produits couverts par les dispositions de cette norme devront satisfaire aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

6. HYGIÈNE

- a) Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément au Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997), et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.
- b) Les produits devront être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes généraux régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

7.1 Les poires en conserve doivent être étiquetées conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 2-1999).

7.2 Nom du produit

7.2.1 Le nom du produit doit être « poires ».

7.2.2 Lorsque les poires sont colorées artificiellement, la déclaration devrait faire partie de l'appellation ou être placée à proximité immédiate de celle-ci et devrait préciser la couleur caractéristique, par exemple « Poires colorées artificiellement en vert ».

7.2.3 La déclaration de tout aromatisant caractéristique utilisé dans le produit devrait faire partie de l'appellation ou être placée à proximité immédiate de celle-ci, par exemple « avec -- X -- », le cas échéant.

7.2.4 Le mode de présentation devrait, selon le cas, faire partie de l'appellation du produit ou figurer à proximité immédiate de celle-ci.

« Entières » (poires pelées et non évidées); et de plus « sans pédoncule » ou « avec pédoncule », le cas échéant.

« Entières non pelées » (quand elles ne sont ni pelées ni évidées); et de plus « sans_pédoncule » ou « avec pédoncule », le cas échéant.

« Entières - évidées » (quand elles sont pelées et évidées).

« Entières - non pelées - évidées » (quand elles sont non pelées mais évidées).

« Moitiés » (quand elles sont pelées).

« Moitiés - non pelées » (quand elles ne sont pas « pelées »).

« Quartiers » ou « Coupées en quartiers ».

« Tranches » ou « Coupées en tranches » ou

« Dés » ou « coupées en dés » ou « cubes ».

« Morceaux » ou « Morceaux irréguliers ».

7.2.5 Autres modes de présentation - Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.2.2), l'étiquette devrait contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouté.

7.2.6 L'appellation du produit peut comprendre l'indication du type variétal.

7.3 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer sur le récipient ou sur les documents d'accompagnement, exceptions faites du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballer ou du distributeur ainsi que des instructions d'entreposage qui devront figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer ou du distributeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement.

8. POIDS ET MESURES

8.1 Remplissage du récipient

8.1.1 Remplissage minimal

Les récipients devraient être bien remplis de fruit et le produit (y compris le milieu de couverture) ne devrait pas occuper moins de 90 % de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.

8.1.2 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 8.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90 % de la capacité en eau du récipient) doit être considéré comme « défectueux ».

8.1.3 Acceptation des lots

Un lot devrait être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 8.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » requises à la section 8.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6.5).

8.2 Poids égoutté minimal

8.2.1 Le poids égoutté du produit ne devrait pas être inférieur aux pourcentages suivants, calculés sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé¹.

Poires entières	50 %
Moitiés, quartiers, tranches, morceaux	53 %
Dés	56 %

8.2.2 En ce qui concerne le poids égoutté minimal, on devrait juger que le produit répond aux spécifications lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.]

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Voir Volume 13 du Codex Alimentarius.

¹ Pour les récipients rigides non métalliques, tels que bocaux en verre, le poids égoutté du produit devrait être calculé sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli moins 20 ml.

PROJET DE NORME CODEX POUR LE KIMCHI

(Avancé à l'étape 8)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au produit connu sous le nom de kimchi et préparé à partir du chou de Chine comme ingrédient prédominant et d'autres légumes qui ont été parés, coupés, salés et assaisonnés avant fermentation.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit:

Le kimchi est un produit:

- a) préparé à partir de variétés du chou chinois, *Brassica pekinensis* Rupr.; ces choux doivent être exempts de défauts importants et avoir été parés pour éliminer les parties non comestibles, salés, lavés à l'eau fraîche et égouttés pour en éliminer l'eau superflue; ils peuvent éventuellement avoir été coupés en morceaux/parties d'une taille appropriée;
- b) traité avec un mélange de condiments incluant essentiellement le poivre rouge (*Capsicum annuum* L.) en poudre, l'ail, le gingembre, les variétés comestibles de plantes condimentaires autres que l'ail et le radis; ces ingrédients peuvent être hachés, coupés en tranches ou coupés en morceaux; et
- c) fermenté avant ou après emballage dans des conteneurs appropriés, afin d'assurer la maturation et la préservation du produit par la production d'acide lactique à des températures peu élevées.

2.2 MODES DE PRESENTATION

Le produit doit être présenté de l'une des façons suivantes:

a) Entier:	chou chinois entier
b) Moitiés:	chou chinois coupé en deux dans sa longueur
c) Quarts:	chou chinois coupé en quatre dans sa longueur; et
d) Tranches ou morceaux :	feuilles de chou chinois coupées en morceaux de 1 à 6 cm de longueur et de largeur

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients principaux

- a) choux de Chine et le mélange de condiments décrit à la Section 2;
- b) sel (chlorure de sodium)

3.1.2 Autres ingrédients autorisés

- a) fruits;
- b) légumes autres que ceux décrits à la Section 2;
- c) graines de sésame;
- d) fruits à coque;
- e) sucres (édulcorants à base d'hydrate de carbone);
- f) fruits de mer salés et fermentés;
- g) pâte de riz gluante;
- h) pâte de farine de blé.

3.1.3 Autre composition

- a) acidité totale (en tant qu'acide lactique) pas plus de 1,0 % m/m
- b) sel (chlorure de sodium) 1,0 - 4,0 % m/m
- c) impuretés minérales pas plus de 0,03 % m/m

3.2 CRITERES DE QUALITE

Le kimchi doit avoir une saveur, une odeur et une couleur normales et une texture caractéristique du produit.

3.2.1 Autres critères de qualité

- a) Couleur : Le produit doit être d'une couleur rouge provenant du poivre rouge.
- b) Goût : Le produit doit avoir un goût piquant et salé. Il peut aussi avoir un goût aigre.
- c) Texture : Le produit doit être raisonnablement ferme, croquant et agréable à mâcher.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires énumérés ci-dessous peuvent être utilisés dans les limites spécifiées.

Teneur maximale

4.1 AROMES

Arômes naturels et préparations aromatisantes	}	Limitée par les BPF
naturelles, tels que définis dans le Codex	}	
Alimentarius, Volume 1A	}	

4.2 EXALTATEURS D'AROMES

627 5'-guanylate dissodique	}	Limitée par les BPF
631 5'-inosinate dissodique	}	
621 Glutamate L-monosodique	}	

4.3 REGULATEURS DE L'ACIDITE

270 Acide lactique	}	Limitée par les BPF
330 Acide citrique	}	
269 Acide acétique	}	

4.4 ÉPAISSISSANTS ET STABILISANTS

407 Carragénane (et furcellarane)	}	Limitée par les BPF
415 Gomme xanthane	}	

Teneur maximale

4.5 TEXTURISANTS

420 Sorbitol } Limitée par les BPF

5. CONTAMINANTS

5.1 Métaux lourds

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme devront satisfaire aux limites maximales de métaux lourds fixées pour le produit par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 Résidus de pesticides

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme devront satisfaire aux limites maximales de résidus de pesticides fixées pour le produit par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

- a) Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément au Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997), et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.
- b) Les produits devront être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes généraux régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Les aliments préemballés visés par la présente norme doivent être étiquetés conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991, *Codex Alimentarius*, Volume 1A).

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit est "kimchi". Le mode de présentation devrait être indiqué à proximité du nom du produit.

7.2 ÉTIQUETAGE DES CONTENEURS NON DESTINÉS A LA VENTE AU DETAIL

Les renseignements demandés dans les Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et, si nécessaire, les instructions relatives à l'entreposage doivent figurer soit sur le conteneur, soit dans les documents d'accompagnement, sous réserve que le nom du produit, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer figurent sur le conteneur. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, sous réserve que cette marque soit explicitée dans les documents d'accompagnement.

8. POIDS ET MESURES

8.1 REMPLISSAGE DU CONTENEUR

8.1.1 Poids égoutté minimal

Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 80 % du poids calculé sur la base du volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé. Le poids égoutté du produit, en pourcentage du poids indiqué, ne doit pas être inférieur à 80 pour cent.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Voir Volume 13 du Codex Alimentarius.

PROJET DE NORME CODEX POUR LES POUSES DE BAMBOU EN CONSERVE

(Renvoyé à l'étape 6)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux pousses de bambou en conserve telles qu'elles sont définies à la section 2 ci-dessous, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle s'applique également au produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

La dénomination « pousses de bambou en conserve » désigne le produit:

- (a) préparé à partir de pousses de bambou comestibles conditionnées avec un liquide de couverture, avec ou sans fermentation;
- (b) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à empêcher la détérioration.
- (c) Le pH du produit devra être le suivant:
 - i) inférieur à 4,0 pour les produits à base de pousse de bambou fermentée naturellement
 - ii) entre 4,0 et 4,6 pour les produits à base de pousse de bambou acidifiée
 - iii) supérieur à 4,6 pour les produits non fermentés et non acidifiés.

2.2 TYPES VARIETAUX

Les pousses de bambou appartenant aux espèces suivantes peuvent être utilisées :

- *Bambusa* spp., telles que *B. arundinacea*, *B. burmanica*, *B. longispatha*, *B. nataus*, *B. tulda* et *B. vulgaris* ;
- *Dendrocalamus* spp., telles que *D. asper*, *D. brandisii*, *D. giganteus*, *D. hamiltonii*, *D. latiflorus* , *D. oldhamii* et *D. strictus* ;
- *Gigantochloa* spp, telles que *G. albociliata*, *G. compressa* et *G. levi* ;
- *Melocanda humilis* ;
- *Phyllostachys* spp., telles que *P. edulis* et *P. pubescens* ;
- *Thyrsostachis siamensis*.

2.3 MODES DE PRESENTATION

- 2.3.1 Entières : pousses de bambou dont les pointes et la chair ont été parées pour retirer les surfaces extérieures et les bases dures.
 - 2.3.1.1 Morceaux et tronçons : pousses de bambou coupées transversalement en morceaux plus petits qu'une moitié de pousse mais sans fragments.
 - 2.3.1.2 Tranches : pousses de bambou coupées en tranches uniformes de taille régulière.
 - 2.3.1.3 Lanières : pousses de bambou coupées en fines lanières de format régulier.
 - 2.3.1.4 Dés : pousses de bambous coupées en morceaux cubiques de format régulier.

- 2.3.1.5 Nœuds allongés : pousses de bambou dont les nœuds sont allongés.
- 2.3.1.6 Morceaux ou Morceaux irréguliers : pousses de bambou de taille et de forme irrégulières.
- 2.3.1.7 Râpées : pousses de bambou râpées incluant ou non la partie supérieure.
- 2.3.2 Parties supérieures : pousses de bambou tranchées transversalement avec pointes coupées à 20 cm ou moins de l'extrémité supérieure.
- 2.3.3 Moitiés : pousses de bambou coupées en deux parties longitudinales.
- 2.3.4 Pointes : pousses de bambou coupées transversalement et dont la base est évidée sur une longueur de 5 à 10 cm à partir de l'extrémité supérieure.
- 2.3.5 Sans partie supérieure : pousse de bambou dont on a enlevé 20 cm ou moins de la partie supérieure.
 - 2.3.5.1 Moitiés sans parties supérieures : pousses de bambou sans parties supérieures coupée en deux moitiés longitudinales.
 - 2.3.5.2 Quartiers sans parties supérieures : pousses de bambou entières et sans parties supérieures coupées longitudinalement en quatre parties approximativement égales par le biais de deux coupes à angle droit.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 INGREDIENTS DE BASE

Pousses de bambou telles que définies dans la section 2.2 et liquide de couverture convenant au produit.

3.2 MILIEUX DE COUVERTURE

Saumure, eau, huile, vinaigre ou agent de fermentation lactique.

3.3 AUTRES INGREDIENTS AUTORISÉS

[a) Plantes aromatiques]

3.4 CRITERES DE QUALITE

Les pousses de bambou doivent présenter une saveur, une odeur et une couleur normales et posséder la texture caractéristique du produit.

3.4.1 Autres critères de qualité

- 3.4.1. Généraux: les pousses de bambou contenues dans un récipient donné devront être conformes au type variétal et au mode de présentation indiqués sur l'étiquette.
- 3.4.2 Couleur: la couleur crème ou jaune pâle caractéristique des pousses de bambou.
- 3.4.3 Saveur: la saveur caractéristique des pousses de bambous transformées et l'absence de toute odeur étrangère.
- 3.4.4 Texture: sans parties dures fibreuses ou trop tendres selon le type de pousse parée.
- 3.4.5 Forme: sensiblement intact et de taille approximativement égale. Les sections parées devront être lisses.
- 3.4.6 Liquide de couverture: limpide, sans précipitation aucune ou alors minime si le produit a subi un traitement thermique.

3.4.7 Défauts et tolérances

Les limites maximales pour les taches et les défauts sont indiquées dans le Tableau 1.

Tableau 1

Article	Mode de présentation	Limites maximales
1	Entières	(a) aucune pour les récipients de moins de 3 unités
	Moitiés	(b) 1 unité par récipient de 3 à 5 unités.
	Partie supérieure	(c) 2 unités par récipient de 6 à 9 unités.
	Sans partie supérieure	(d) 3 unités par récipient de 10 unités ou plus.
	Pointes	
2	Tranches	20% du poids égoutté
	Dés	
	Lanières	
	Râpées	
3	Morceaux	10 % du poids égoutté

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

No.	Nom de l'additif	Concentration maximale
-----	------------------	------------------------

4.1 ACIDIFIANTS

260	Acide acétique	Limitée par les BPF
270	Acide lactique	
296	Acide malique	
330	Acide citrique	
334	Acide tartrique	1300 mg/kg

5. CONTAMINANTS

5.1 METAUX LOURDS

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme devront satisfaire aux limites maximales de métaux lourds fixées pour le produit par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 RESIDUS DE PESTICIDES

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme devront suivre les limites maximales des résidus établies pour le produit par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

- a) Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément au Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997), et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.
- b) Les produits devront être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes généraux régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Les pousses de bambou en conserve devront être étiquetées conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 2-1999).

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit devra être soit « pousses de bambou », « pousses de bambou bouillies » ou « pousses de bambou fermentées ».

7.2 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. POIDS ET MESURES

[8.1 REMPLISSAGE DU RECIPIENT

8.1.1 Remplissage minimal

Les récipients devraient être bien remplis de pousses de bambou et le produit (y compris le liquide de couverture) ne devrait pas occuper moins de 90 % de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient est le volume d'eau distillée à 20°C que le récipient scellé, une fois rempli, pourra contenir.]

8.1.2 Poids égoutté minimal

8.1.2.1 Le poids égoutté du produit ne devra pas être inférieur à 50 % du poids de remplissage, exception faite du mode de présentation en entier pour lequel le poids égoutté ne devrait pas être inférieur à 60 % du poids de remplissage et respecter les critères suivants :

8.1.2.1.1 Entières et moitiés – le mode de présentation de l'unité devra être constant et la taille devra être sensiblement égale pour un récipient donné. L'écart entre la plus petite unité et la plus grande unité ne devra pas être excéder le double du poids.

8.1.2.1.2 Entières – si le poids égoutté n'est pas conforme aux exigences, une unité supplémentaire de pousse de bambou de taille différente pourra être ajoutée ou, dans le cas d'un récipient rectangulaire, la taille de la pousse de bambou pourra être modifiée pour atteindre le poids égoutté requis.]

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Voir Volume 13 du Codex Alimentarius.

PROJET DE NORME CODEX POUR LES ACHARDS¹

(Renvoyé à l'étape 6)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux fruits, légumes, céréales, légumineuses, épices et condiments comestibles qui ont été salés, traités ou transformés dans le but d'obtenir un produit acide et qui sont destinés à la consommation directe dans un liquide de couverture à base d'huile, de saumure ou en milieu acide. Elle ne vise pas les concombres conservés au vinaigre, ni le kimchi.

2. DESCRIPTION

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

L'«achard» est un produit:

- a) préparé à partir de fruits, légumes, céréales, légumineuses, épices et condiments sains, propres et comestibles;
- b) salé ou fumé et traité avec des ingrédients appropriés, afin d'assurer la conservation du produit et sa qualité;
- c) transformé de manière appropriée pour assurer la qualité et la bonne conservation du produit; et
- d) mis en conserve de manière appropriée, dans un milieu de conditionnement adapté, avec des ingrédients convenant au type et à la variété de l'achard.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients essentiels

Fruits, légumes, céréales, légumineuses, épices et condiments comestibles énumérés dans la section 3.1.2, dans un milieu liquide en combinaison avec un ou plusieurs des ingrédients facultatifs.

3.1.2 Ingrédients facultatifs

Edulcorants nutritifs, édulcorant nutritif non raffiné, huiles végétales comestibles, vinaigre, jus d'agrumes, fruits séchés, extrait de malt, sel, saumure, piments forts, condiments (d'origine animale ou d'origine végétale).

3.2 CRITERES DE QUALITE

Le produit doit avoir une saveur, une odeur et une couleur normales et une texture caractéristique du produit.

3.2.1 Autres critères de qualité

- a) Couleur : Le produit doit être exempt de toute matière colorante étrangère.
- b) Saveur : Le produit doit avoir une saveur caractéristique du type. Il doit être exempt de tout goût désagréable ou saveur anormale.

¹ Uniquement d'origine végétale.

3.3 Critères spécifiques

a) Achards dans une huile comestible

Le pourcentage d'huile dans le produit ne doit pas être inférieur à 10 pour cent, en poids.

b) Achards en saumure

Lorsque le sel est utilisé comme principal agent de conservation, le pourcentage de sel dans la saumure ne doit pas être inférieur à 10 pour cent, en poids.

c) Achards en milieu acide

L'acidité du milieu ne doit pas être inférieure à 2 pour cent, en poids, calculé en tant qu'acide acétique.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Agents de conservation

Teneur maximale

220	Anhydride sulfureux	}	
221	Sulfite de sodium	}	
222	Sulfite acide de sodium	}	30 mg/kg (en tant qu'anhydride sulfureux)
223	Métabisulfite de sodium	}	
224	Métabisulfite de potassium	}	
211	Benzoate de sodium	}	250 mg/kg en tant qu'acide benzoïque
212	Benzoate de potassium	}	
200	Acide sorbique	}	1000 mg/kg en tant que sorbate
202	Sorbate de potassium	}	

Régulateur de l'acidité

260	Acide acétique (glacial)		Limitée par les BPF
-----	--------------------------	--	---------------------

5. CONTAMINANTS

5.1 METAUX LOURDS

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme devront satisfaire aux limites maximales de métaux lourds fixées pour le produit par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 Résidus de pesticides

Les produits visés par les dispositions de cette norme devront satisfaire aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

6. HYGIÈNE

- a) Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément au Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997), et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.
- b) Les produits devront être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes généraux régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1 - 1985 (Rév. 2-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

7.1 NOM DU PRODUIT

L'étiquette doit indiquer le type d'achard et le nom de l'ingrédient principal.

Exemple: un achard de mangue, conservé dans l'huile, sera étiqueté comme suit:

“Achard de mangue à l'huile”

Dans le cas d'achards n'entrant dans aucune des trois catégories indiquées au paragraphe 3, l'étiquette indiquera:

“Achard de mangue” ou “Achard-mangue”.

7.3 ÉTIQUETAGE DES CONTENEURS NON DESTINÉS A LA VENTE AU DETAIL

En ce qui concerne les conteneurs non destinés à la vente au détail, les informations nécessaires figureront soit sur le conteneur, soit dans les documents d'accompagnement, sous réserve que le nom du produit, l'identification du lot et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, figurent sur le conteneur. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, sous réserve que cette marque soit explicitée dans les documents d'accompagnement.

8. POIDS ET MESURES

8.1 Poids égoutté minimal

8.2.1 Le poids égoutté minimal du produit ne devra pas être inférieur aux pourcentages suivants :

a) Achards dans une huile comestible

L'ingrédient principal du produit final ne doit pas être inférieur à 60 pour cent, en poids.

b) Achards en saumure

Le poids égoutté du produit final ne doit pas être inférieur à 60 pour cent du poids total du produit.

c) Achards en milieu acide

Le poids égoutté du produit final ne doit pas être inférieur à 60 pour cent du poids total du produit.

8.2.2 Dans les achards n'entrant dans aucune des catégories susmentionnées, le poids des ingrédients principaux ne doit pas être inférieur à 60 pour cent du poids total du produit.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Voir Volume 13 du Codex Alimentarius.

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES FRUITS
À NOYAUX EN CONSERVE¹**

(Avancé à l'étape 5)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux fruits à noyaux en conserve de la variété *Prunus* tels qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure, à condition que le produit fini n'utilise pas des dénominations fixées par la norme.

2. DESCRIPTION

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

Les fruits à noyaux en conserve correspondent au produit :

- a) préparé à partir de fruits à noyaux, murs, frais ou congelés, ou précédemment mis en conserve, conformément aux caractéristiques des fruits à noyaux appartenant à la variété commerciale *Prunus* propres à la consommation humaine. Les fruits auront été débarrassés de leurs queues ou pédoncules. Les fruits peuvent être ou non dénoyautés.
- b) conditionné avec ou sans liquide de couverture approprié, des sucres tels que définis dans le Codex Alimentarius et autres matières sucrantes telles que le miel et d'autres ingrédients autorisés tels qu'indiqués à la section 3.3 ci-dessous; et
- c) traités par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos afin d'éviter leur dégradation.

2.2 ESPECES

Les espèces suivantes peuvent être utilisées :

Abricot : *Prunus armeniaca* L. ;

Pêche : *Prunus persica* L. ;

Prune : *Prunus domestica* L. (prune) ;

Prunus italica L. (reine-claude) ;

Prunus insititia L. (mirabelle ou prune de Damas) ; et

Prunus cerasifera Ehrh. (prune-cerise).

Cerises : *Prunus avium* L. (cerises douces dont bigarreaux)

Prunus cerasus L., var. *austera* L. (cerises acides dont griottes).

2.3 TYPES VARIETAUX

Des types de variété distincts devraient être désignés pour les pêches, les prunes et les cerises.

2.3.1 Pêches

2.3.1.1 Le type variétal est déterminé par la facilité avec laquelle le noyau se sépare du fruit.

- a) A noyau non adhérent (Frestone): lorsque le noyau se sépare facilement de la chair; ou

¹ Cette norme ne s'applique qu'aux fruits à noyaux de la variété *Prunus*.

- b) A noyau adhérent (Clingstone): quand le noyau adhère à la chair.

2.3.1.2 Type de couleur

- a) **Jaunes** – variétés dont la couleur dominante est comprise entre le jaune pâle et le rouge-orangé soutenu;
- b) **Blanches** – variétés dont la couleur dominante est comprise entre le blanc et le jaune-blanc;
- c) **Rouges** - variétés dont la couleur dominante est comprise entre le jaune pâle et le rouge-orangé et dont la chair est panachée de rouge dans la masse et non pas seulement dans la cavité contenant le noyau; et
- d) **Vertes** – variétés dont la couleur dominante est comprise entre le vert pâle et le vert, lorsque les fruits sont parvenus à maturité complète.

2.3.2 Prunes

2.3.2.1 Prunes jaunes

2.3.2.2 Prunes rouges

2.3.2.3 Prunes violettes

2.3.2.4 Reines-claude

2.3.2.5 Prunes cerises

2.3.2.6 Mirabelles

2.3.2.7 Quetsches

2.3.3 Cerises

2.3.3.1 Cerises douces dont bigarreaux

2.3.3.2 Sweet Dark

2.3.3.3 Cerises acides dont griottes

2.4 Modes de présentation

2.4.1 Les pêches devront être pelées.

2.4.2 **Entiers** - Fruits entiers avec ou sans noyau;

2.4.2 **Moitié** - Fruits dénoyautés et coupés approximativement en deux parties;

2.4.3 **Quartiers** - Fruits dénoyautés et coupés approximativement en quatre parties égales;

2.4.5 **Tranches** - Fruits dénoyautés et coupés en secteurs;

2.4.6 **Cubes** - Fruits dénoyautés et coupés en dés;

2.4.7 **Morceaux** – Fruits dénoyautés et coupés en morceaux de formes et dimensions diverses;

2.4.8 Les abricots présentés sans liquide de couverture peuvent être constitués d'un mélange d'abricots pelés et non pelés.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 INGREDIENTS DE BASE

Fruits à noyaux tels que définis à la section 2 et liquide de couverture approprié au produit.

3.2 MILIEUX DE COUVERTURE

[en cours d'élaboration]

3.3 AUTRES INGREDIENTS AUTORISES

- a) épices;
- b) vinaigre;

3.4 CRITERES DE QUALITE

Les fruits à noyaux en conserve devraient avoir une saveur, une odeur et une couleur normales et posséder une texture caractéristique du produit. Le produit devrait être pratiquement exempt de noyaux ou de fragments de noyaux de plus de 2 mm, sauf si le produit n'est pas dénoyauté.

3.4.1 Autres critères de qualité

3.4.1.1 Couleur

La couleur du produit, à l'exception des prunes et des cerises artificiellement colorées, doit correspondre à la couleur normale de la variété du fruit utilisé. Les fruits à noyaux en conserve contenant des ingrédients spéciaux devraient être considérés comme présentant la couleur caractéristique du fruit utilisé, lorsque les ingrédients utilisés n'ont pas provoqué une coloration anormale, à l'exception des cas où les ingrédients prévus à la section 3.3 modifient la couleur caractéristique du produit.

La partie de la pêche qui est en contact avec le noyau et qui, après la mise en conserve, devient légèrement décolorée, est considérée comme présentant une couleur caractéristique normale.

3.4.1.2 Saveur

Le produit devrait présenter une saveur et une odeur normales et être exempt de toute saveur ou odeur étrangères au produit. Le produit contenant des ingrédients prévus à la section 3.3 devrait avoir la saveur caractéristique du fruit et des autres substances utilisées.

3.4.1.3 Texture

Les fruits en conserve doivent être raisonnablement charnus, de texture uniforme et peuvent être d'une tendreté variable sans être ni trop mous ni trop fermes.

3.4.1.4 Uniformité de calibre

3.4.1.4.1 Abricots

Entiers, demi - 90% des unités devraient avoir un calibre raisonnablement uniforme; quand une unité s'est brisée dans le récipient, l'ensemble des fragments peut être considéré comme une seule unité.

3.4.1.4.2 Pêches

Entières, demi, quartier - dans 95% en nombre des unités présentant le plus d'uniformité de calibre, le poids de l'unité la plus grosse ne doit pas dépasser le double de celui de l'unité la plus petite, mais s'il y a moins de 20 unités, une unité peut être négligée. Quand une unité s'est brisée dans le récipient, l'ensemble des fragments peut être considéré comme une seule unité.

3.4.1.5 Définition des défauts

- a) **Tachés** – fruits présentant des défauts de coloration et des taches causées par un agent physique, pathologique, un insecte ou tout autre agent, qui contrastent nettement avec la couleur générale et qui peuvent pénétrer dans la chair; exemples: meurtrissures, tavelures et marques sombres.
- b) **Ecrasés ou brisés** - Ce défaut est pris en considération pour les fruits en conserve entiers ou moitiés de fruits dans un liquide de couverture; dans ce cas, l'unité a été écrasée de sorte qu'elle ne présente plus sa forme normale (n'étant pas dû à l'état de maturation avancée du fruit) ou a été coupée en plusieurs parties. Les moitiés partiellement fendues du bord

jusqu'à la cavité du noyau et les abricots entiers fendus le long de la suture naturelle ne sont pas considérés comme brisés. Toutes les parties qui ensemble, constituent un seul fruit seront considérées comme étant un seul fruit. En ce qui concerne les prunes et les cerises, les taches ne devraient pas nuire à l'apparence des produits. Les moitiés de prunes sont considérées comme abîmées ou brisées lorsque leurs dimensions sont inférieures à 50 % de la dimension normale d'une moitié de prune.

- c) **Peaux** - considérées comme un défaut sauf dans les modes de présentation "fruits non pelés"; lorsque les peaux adhèrent à la chair du fruit ou qu'on les trouve détachées dans le récipient.
- d) **Noyau** – la présence de noyaux est considérée comme un défaut sauf dans le cas des fruits entiers. Par noyau, on entend les noyaux entiers et les fragments de noyaux qui sont durs et pointus. Il ne sera pas tenu compte des minuscules fragments de noyaux de moins de 2 mm dans leur plus grande dimension démunis de pointes ou d'arêtes aiguës.
- e) **Matières végétales étrangères inoffensives** toute substance végétale (par exemple, mais non exclusivement, une feuille ou un morceau de feuille, ou un pédoncule) qui est inoffensive et qui tend à nuire à l'aspect du produit.
- f) **Marques de parage**: la présence de telles marques n'est considérée comme un défaut que dans le cas des conserves de fruits entiers et en moitiés conditionnées avec un liquide de couverture. Il faut que les opérations de parage aient été excessives et aient laissé des marques profondes (qu'il s'agisse de parage mécanique ou non) à la surface des unités, nuisant ainsi fortement à leur apparence.

3.4.1.6 Tolérances de défauts

Le produit doit être substantiellement exempt de défauts tels que matières étrangères, fragments de noyaux, peaux (seulement dans les modes de présentation «fruits pelés»), unités tachées et unités brisées. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

3.4.1.6.1 Abricots en conserve

Limite maximale par rapport à la masse nette égouttée

Défauts	Conditionnement avec liquide	Conditionnement sans liquide
- Tachés	3% en nombre	3 unités par 500g
- Marques de parage	25% en nombre	non applicable
Ecrasés/brisés (entiers, moitiés, quartiers)	15% en nombre par 500 g	non applicable
Peaux (moyenne pour les fruits pelés seulement)	Pas plus de 6 cm ² de surface par 500g	Pas plus de 12 cm ² de surface par 500g
Noyaux (moyenne)	1 noyau ou un morceau ou 2 petits morceaux pour 500g	1 noyau ou un morceau ou 2 petits morceaux pour 500g
Matières étrangères inoffensives	2 morceaux par 500g	3 morceaux par 500g

3.4.1.6.2 Pêches en conserve

Limite maximale par rapport à la masse nette égouttée

² Par noyau, on entend: un noyau entier; ou un gros morceau de noyau équivalant à la moitié d'un noyau ou plus; ou un maximum de trois petits morceaux durs, dont la masse totale est inférieure à un demi-noyau.

Défauts	Conditionnement avec liquide	Conditionnement sans liquide
- Tachées	3% en nombre	3 unités par 500g
- Marques de parage	25% en nombre	non applicable
Ecrasées ou brisées (entières, moitiés, quartiers)	5% en nombre	non applicable
Peaux (moyenne)	5 cm ² de surface/kg	5 cm ² de surface/kg
Noyaux (moyenne)	1 noyau ou un morceau ou 2 petits morceaux pour 500 g	1 noyau ou un morceau ou 2 petits morceaux pour 500 g

3.4.1.6.3 Prunes en conserve/Cerises en conserve

Défauts	Limite maximale par rapport à la masse nette égouttée
Tachées	20% m/m
Fendues/brisées (entières, moitiés)	15% m/m
Total des défauts	30% m/m
Matières végétales étrangères	1 morceau par 200 g (basée sur une moyenne)
Noyaux en vrac (entiers)	3 par 500 g (basée sur une moyenne)
Noyaux ou fragments de noyaux adhérent ou non au produit (entières dénoyautées ou moitiés)	2 par 500 g (basée sur une moyenne)

3.5 Classification des unités défectueuses

Tout récipient ne répondant pas à une ou plusieurs spécifications de qualité requise aux alinéas 3.4.1.1 à 3.4.1.6 (à l'exception des peaux et des noyaux qui sont basés sur la moyenne) doit être considéré comme "défectueux".

3.6 Acceptation des lots

Un lot est jugé conforme aux critères de qualité définis à la section 3.5 lorsque:

- a) dans le cas des prescriptions qui ne sont pas établies sur la moyenne des échantillons, le nombre des unités "défectueuses" définies au paragraphe 3.5, ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6.5); et
- b) les spécifications établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaites.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

No.	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
4.1 ACIDIFIANTS		
260	Acide acétique }	Limitée par les BPF
270	Acide lactique }	
330	Acide citrique }	
296	Acide malique }	
334	Acide L-tartrique }	
		1300 mg/kg

4.2 Aromatisants

Aromatisants naturels et leurs équivalents identiques de synthèse, à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de chaque fruit à noyau Limitée par les BPF

[4.3] ANTIOXYDANTS

300 Acide L-Ascorbique Limitée par les BPF]

4.4 COLORANTS (uniquement pour les prunes "rouges" ou "violette")

129	Rouge Allura AC	[200 mg/kg du produit fini seul ou en combinaison]
124	Ponceau 4R]	
127	Érythrozine [tout colorant naturel sûr et approprié] }	

5. CONTAMINANTS

5.1 METAUX LOURDS

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme devront satisfaire aux limites maximales de métaux lourds fixées pour le produit par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 RESIDUS PESTICIDES

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme devront satisfaire aux limites maximales de résidus fixées pour le produit par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

- a) Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément au Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997), et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.
- b) Les produits devront être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes généraux régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

7.1 Le produit devra être étiqueté en accord avec la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991).

7.2 NOM DU PRODUIT

Le nom du fruit utilisé tel que défini dans la section 2.2.

7.2.1 Le nom du produit doit comprendre:

- (a) L'indication de la variété

Pêches: "à noyau non adhérent" ou "à noyau adhérent" et la couleur selon le cas ; "jaune", "blanche", "rouge" ou "verte"; et

Prunes: "jaune" ou "or", "rouge" ou "violette" selon le cas ; et noms spécifiques de culture ou "prunes reine-claude, prunes de Damas, prunes-cerises, prunes Mirabelle, pour les cultures spécifiées dans la section 2.3 de la présente norme, à l'exception des noms "reine-claude", "Damas", "mirabelles" qui ne doivent pas être accompagnés du mot "prunes" dans des pays où leur omission ne tromperait pas le consommateur et ne l'induirait pas en erreur.

- b) L'indication, le cas échéant, des agents de sapidité et aromatisants qui caractérisent le produit "au ou à la X".

7.2.2 Ce qui suit devrait être déclaré comme faisant partie du nom ou devrait être placé à proximité immédiate du nom, selon le cas:

- a) Le mode de présentation, tel que défini dans la section 2.4 de la présente norme;
- b) La mention "pelés" ou "non pelés" suivant le cas.

7.3 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer sur le récipient ou sur les documents d'accompagnement, exceptions faites du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballleur ou du distributeur ainsi que des instructions d'entreposage qui devront figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur ou du distributeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement.

8. POIDS ET MESURES

8.1 REMPLISSAGE DU RECIPIENT

8.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de fruits et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20° C, que contient le récipient clos une fois entièrement rempli.

8.1.2 Classement des unités défectueuses

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 8.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90% de la capacité en eau du récipient) doit être considéré comme "défectueux".

8.1.3 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises à la section 8.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies à la section 8.1.2, ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6.5)].

8.1.4 Poids égoutté minimal

8.1.4.1 Le poids égoutté du produit ne devrait pas être inférieur aux pourcentages suivants, calculés sur la base du poids d'eau distillée à 20°C que le récipient pourra contenir une fois qu'il sera complètement rempli:

- (a) Abricots en conserve
 - Dans du jus de fruit ou nectar très sucré sirop "lourd" et sirop "très lourd" 54%
 - Dans du jus de fruit ou nectar légèrement sucré et sirop léger et très léger 55%
 - Conditionnement sans liquide 82%

Les exigences ne sont pas applicables aux "produits entiers"

(b)	Pêche en conserve	type "Clingstone"	type "Freestone"
	Dans du sirop "lourd" et sirop "très lourd"	57%	54%
	Dans du sirop léger et sirop très léger	59%	56%
	Conditionnement sans liquide	84%	82%

Les exigences ne sont pas applicables aux "produits entiers"

(c)	Prunes en conserve		
	Produits entiers	50%	
	Produits moitiés	55%	

8.1.4.2 Les exigences pour le poids égoutté minimal devraient être respectées quand la moyenne du poids égoutté de tous les récipients examinés n'est pas inférieure au minimum requis, à condition qu'il n'y ait pas d'insuffisance de récipients individuels.]

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Voir Volume 13 du Codex Alimentarius.

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

(Avancé à l'étape 5)

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 Les directives suivantes décrivent les exigences de composition et d'étiquetage pour les milieux de couverture à utiliser pour les fruits 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

2.3 Jus de fruit ou pulpe de fruit ou mélange de jus de fruits ou de pulpes de fruits, sucrés avec notamment des matières sucrantes et/ou autres glucides utilisés comme édulcorants (tels que le miel) ou non sucrés. Les jus de fruits sucrés ou pulpes de fruits sucrées, compte tenu de la concentration en °Brix, mesurée dans le produit final, seront désignés comme suit:

2.3.1 Légèrement sucré Entre 14° et 18°

2.3.2 Fortement sucré [Entre 18° et 22°]

2.4 Sirop: mélanges d'eau et de sucres et/ou autres glucides utilisés comme édulcorants tels que le miel. Selon la concentration en °Brix mesurée dans le produit fini, ces mélanges seront désignés comme suit:

2.4.1 Sirop très léger
ou sirop légèrement sucré Entre 10° et 14°

2.4.2 Sirop léger Entre 14° et 18° } Selon la coutume ou la législation du

2.4.3 [Sirop Entre 17° et 20° } pays importateur

2.4.4 Sirop dense [Entre 18° et 22°]

2.4.5. Sirop très dense plus de 22°

2.5 Eau et jus de fruit ou jus de pulpe de fruit, dans lesquels la teneur en fruit dépasse 50 %.

2.6. Nectars (Jus de fruits ou pulpes de fruit, sucres et autres matières sucrantes et eau) tels que définis dans le Codex Alimentarius.

2.7 Les désignations utilisées en association avec le nom du produit devront être l'une des désignations définies dans les paragraphes 2 ou 3 ci-dessus.

[2.8 Si le liquide de couverture contient moins de 10 % d'ingrédient fruit, aucune référence au jus de fruit ou à la pulpe sera faite en association avec le nom du produit.]

2.9 Le produit peut aussi être désigné comme « sans liquide de couverture » qui désigne le fruit entier ou les morceaux de fruit sans adjonction de liquide ou avec seulement une petite quantité de liquide, et avec ou sans sucres ou autres matières sucrantes.

**LISTE DES FRUITS ET LÉGUMES DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITÉ
D'UNE RÉVISION ET D'UNE NORMALISATION**
(non classés par ordre de priorité)

PRODUITS DEVANT FAIRE L'OBJET D'UNE NORMALISATION PAR LE CCPFV A SA VINGT ET UNIEME SESSION	
Produit	Pays
Agrumes en conserve	États-Unis
Tomates en conserve	États-Unis/CMTT
Concentrés de tomate en conserve	Etats-Unis/CMTT
Légumes en conserve	France/Thaïlande
Directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve	France
Confitures, gelées et marmelades	Royaume-Uni
Insam (Ginseng) ¹	Corée
Sauce au soja	Japon
PRODUITS DEVANT FAIRE L'OBJET D'UNE NORMALISATION AU COURS DES PROCHAINES SESSIONS DU CCPFV	
Produit	Pays
Baies en conserve	
Cocktail de fruits en conserve	
Mangues en conserve	
Champignons en conserve	
Ananas en conserve	
Salade de fruits tropicaux en conserve	
Chutney (y compris le chutney de mangue)	
Figues sèches	
Noix de coco râpée desséchée	
Brocolis surgelés	
Olives de table	
Dattes entières	

¹ Sous réserve d'approbation en tant que nouvelle activité par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session.