

Commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION ET
L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTE

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel.: 57051 Telex: 625825-625853 FAO I E-mail: Codex@fao.org Facsimile: +39(06)5705.4593

Point 4 de l'ordre du jour

CX/PFV 00/3

Juin 2000

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LES LEGUMES TRANSFORMES

Vingtième session

Washington D.C., U.S.A., du 11 au 15 septembre 2000

**ETABLISSEMENT D'UNE LISTE DES FRUITS ET LEGUMES TRANSFORMES
DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITE D'UNE NORMALISATION ET DES
NORMES DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITE D'UNE REVISION**

Les gouvernements et les organisations internationales concernées qui désirent soumettre leurs observations concernant l'**Établissement d'une liste des fruits et légumes transformés devant faire l'objet en priorité d'une normalisation et des normes devant faire l'objet en priorité d'une révision** sont priés de le faire **avant le 14 juillet 2000** en communiquant avec Mme Ellen Y. Matten, U.S. Codex Office, Food Safety and Inspection Service, U.S. Department of Agriculture, Room 4861 South Building, 1400 Independence Ave. S.W., Washington, D.C., 20250-2700, (télécopieur : +1 202 720 3157, E-mail : uscodex@usda.gov), et en faisant parvenir une copie au Secrétaire du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla 00100 Rome, Italie (télécopieur : +39.06.5705.4593 ou E-Mail : codex@fao.org).

HISTORIQUE

1. Lors de sa 19^e session (Rome, Italie, du 1 au 10 juillet 1991), la Commission du Codex Alimentarius a adhéré à la recommandation du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Substances chimiques dans les produits alimentaires et commerce de produits alimentaires (Rome, Italie, du 18 au 27 mars 1991). Il a été convenu que les normes du Codex devraient être révisées afin de les simplifier et de faciliter leur acceptation par les gouvernements nationaux. Ayant reconnu l'urgence de réviser les normes du Codex, la Commission a demandé au Secrétariat du Codex de communiquer avec les différents secrétariats gouvernementaux afin d'entreprendre le processus de révision dès que possible.¹

2. Compte tenu de la nécessité de se conformer rapidement aux directives de la Commission, le Secrétariat américain a entrepris, en collaboration avec le Secrétariat du Codex, la révision des 37 normes établies pour les fruits et les légumes transformés afin de les rendre conformes aux recommandations proposées. Les normes

¹ ALINORM 91/40, para. 95 à 97.

révisées ont été colligées en un seul document qui a été distribué pour observation avant la tenue de la 19^e session du Comité du Codex sur les fruits et les légumes transformés (CCPFV)².

3. Lors de sa 19^e session (tenue à Washington D.C., U.S.A., du 16 au 20 mars 1998), le CCPFV a pris note des recommandations de la 19^e session de la Commission du Codex Alimentarius. Le CCPFV a accepté l'idée de l'élaboration de normes plus générales à la condition que celles-ci couvrent tous les aspects de la sécurité alimentaire et de la protection du consommateur, tout en encourageant le commerce des produits alimentaires et l'usage de pratiques équitables.³ Ayant remarqué au cours de la révision des normes contenues dans le document CL 1977/1-PFV que plusieurs produits se référaient à des dispositions identiques, le Comité a accepté de regrouper certaines normes établies pour des produits particuliers en une seule norme générale (par ex. les *Avant-projets de normes Codex pour les abricots en conserve, pour les pêches en conserve et pour les prunes en conserve en un Avant-projet de norme Codex pour les fruits en conserve*).⁴

4. Compte tenu des restrictions de temps, le Comité n'a pas pu examiner toutes les normes individuelles des fruits et légumes transformés contenues dans la Lettre circulaire. Conformément à la décision antérieure d'élaborer des normes horizontales pour remplacer les normes de produits individuelles en vigueur, le Comité a accepté de demander au Secrétariat du Codex d'élaborer de nouvelles normes en fonction de groupes de produits similaires, à l'instar de *l'Avant-projet de normes Codex pour les fruits à noyaux*, englobant toutes les décisions pertinentes prises lors de cette session. Toutefois, ce nouveau projet du CCPFV devra être approuvé par la 45^e session du Comité exécutif (CCEXEC).

5. La 45^e session du CCEXEC (Rome, Italie, du 3 au 5 juin 1998) a approuvé le projet du CCPFV d'élaboration de normes générales pour certains groupes de produits. Dans le cadre de cette décision, le Comité exécutif a suggéré que les différents Comités du Codex suivent les directives établies par la Commission en privilégiant les normes qui englobent l'ensemble des produits faisant l'objet d'un commerce parmi les différents groupes de produits plutôt que des normes à caractère spécifique, afin de faciliter l'obtention d'un consensus lors de l'adoption éventuelle de ces normes.⁵

6. Bien qu'au cours de sa dernière session, le CCPFV ait accepté d'entreprendre la révision des normes et l'agencement des normes individuelles déjà révisées concernant les fruits et les légumes transformés afin de les rendre aussi générales que possible, le Comité a décidé de maintenir les normes de certains produits spécifiques. En outre, la 19^e session du CCPFV a reconnu devoir tenir compte des normes supplémentaires pour les fruits et les légumes transformés émanant des autres comités du Codex. La liste de l'état des travaux en cours apparaît sous forme de tableau dans l'Annexe I du présent document. Le CCPFV a aussi reçu le mandat de réviser les normes établies pour les fruits et les légumes à congélation rapide.⁶

7. Compte tenu de l'imposante charge de travail confiée au CCPFV, le Secrétariat suggère que le Comité établisse une **Liste des fruits et légumes transformés devant faire l'objet en priorité d'une normalisation** et dont les normes seront codifiées au cours des prochaines sessions. À cet égard, le Comité devra tenir compte des **Critères concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités** stipulés dans le Manuel de procédure du Codex Alimentarius (11^e édition, pages 66 et 67), qui décrivent les paramètres associés à l'élaboration des normes de produits et qui régissent les nouveaux travaux entrepris par les Comités du Codex. Le texte intégral de ces critères est présenté ci-après afin que les gouvernements nationaux et les organisations internationales puissent le consulter plus aisément et le prendre en considération quand viendra le temps d'établir les priorités en matière de normalisation de certains produits ou groupes de produits contenus dans la liste de l'Annexe I. En

² CL 1997/1-PFV

³ ALINORM 99/27, para. 6 à 9.

⁴ ALINORM 99/27, para. 44.

⁵ ALINORM 99/3, para. 26 à 27 et Annexe 3.

⁶ ALINORM 99/37, para. 219.

outre, des statistiques de sources diverses concernant la production et le commerce sont présentées dans l'Annexe II pour aider le Comité à établir les priorités.

8. Les gouvernements et les organisations internationales concernées sont priés de fournir au Secrétariat des États-Unis et au Secrétariat du Codex tout renseignement concernant la liste des priorités pour les produits ou groupes de produits devant faire l'objet d'une normalisation au cours de la prochaine session du CCPFV, en fonction des Critères concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités et de l'état des travaux en cours de l'Annexe I. Tous les documents et les arguments pouvant justifier la révision des normes doivent être inclus.

CRITÈRES CONCERNANT LA DÉTERMINATION DE L'ORDRE DE PRIORITÉ DES ACTIVITÉS

Lorsqu'un Comité du Codex propose l'établissement d'une norme, d'un code d'usage ou d'un libellé connexe à des fins de référence, il devrait tenir compte des priorités établies par la Commission dans le cadre de son Plan d'activités à moyen terme, de tout projet stratégique pertinent déjà entrepris par la Commission et du parachèvement des travaux dans des délais raisonnables. Il devrait aussi évaluer sa proposition en fonction des critères ci-dessous.

Si la proposition sortait du cadre de référence de la Commission, elle devra être soumise par écrit à la Commission et accompagnée de propositions axées sur la modification éventuelle du cadre de référence du Comité.

CRITERES

Critères généraux

- a) Protection de la santé des consommateurs et élimination des pratiques frauduleuses ;
- b) Diversification des lois nationales et leurs impacts négatifs réel ou potentiel sur le commerce international ;
- c) Champ d'application des travaux et détermination de l'ordre de priorité entre les différents secteurs d'activités ;
- d) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine.

Critères applicables aux produits

- a) Protection de la santé des consommateurs et élimination des pratiques frauduleuses ;
- b) Volume de la production et de la consommation au sein de chaque pays ainsi que volume et modèles du commerce international ;
- c) Diversification des lois nationales et leurs impacts négatifs réel ou potentiel sur le commerce international ;
- d) Marché régionaux et internationaux potentiels ;
- e) Susceptibilité du produit à la normalisation ;
- f) Couverture de la protection fondamentale du consommateur et des enjeux commerciaux assurée par les normes proposées ou existantes ;
- g) Produits qui devraient bénéficier de normes individuelles à l'état brut, semi-transformé ou transformé ;
- h) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine.

ÉTAT RÉCAPITULATIF DES TRAVAUX

Objet	Étape ⁷	Document de référence	Observations
Avant-projet de normes Codex révisées pour la purée de pomme en conserve	6	ALINORM 99/27, para. 52 & Annexe II	La 19 ^e session du CCPFV (Washington D.C., U.S.A., du 16 au 20 mars 1998) a discuté en détail de l'Avant-projet de normes Codex révisées pour la purée de pomme en conserve et de l'Avant-projet de normes Codex pour les poires en conserve, contenus respectivement dans les Annexes I et II du document de travail CL 1997/1-PFV. Le Comité a accepté de soumettre cette proposition au CCEXEC pour adoption à l'étape 5 et pour avancement à l'étape 6. ⁸ La 45 ^e session du CCEXEC (Rome, Italie, du 3 au 5 juin 1998) a accepté cette proposition. ⁹
Avant-projet de normes Codex révisées pour les poires en conserve	6	ALINORM 99/27, para. 52 & Annexe III	Le document de travail CL 1998/25-PFV contenant les Avant-projets de normes Codex pour la purée de pomme en conserve et pour les poires en conserve a été distribué pour observation à l'étape 6. Toutes les observations communiquées en réponse à ce document seront regroupées dans le document CX/PFV 00/4-Add.1.
Avant-projet de normes Codex pour les pousses de bambou en conserve	6	ALINORM 97/15, para. 17 & Annexe II	Cette norme a été proposée par la 8 ^e session du CCASIE (Kuala Lumpur, Malaisie, du 27 au 31 janvier 1992) en fonction de données commerciales et des divers aspects de la commercialisation des pousses de bambou en conserve. ¹⁰ La proposition a été approuvée par le Comité Exécutif lors de sa 39 ^e session du CCEXEC (Genève, Suisse, du 30 juin au 3 juillet 1993). ¹¹ La 43 ^e session du CCEXEC (Genève, Suisse, du 4 au 7 juin 1996) a adopté cet Avant-projet de normes à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6. Son développement a été confié au CCPFV. ¹² La 19 ^e session du CCPFV (Washington D.C., U.S.A., du 16 au 20 mars 1998) a reconnu que cet avant-projet devait conserver son statut de norme individuelle et l'a retourné à l'étape 6. LE CCPFV a demandé à la Thaïlande

⁷ Lors de la rédaction du présent document.

⁸ ALINORM 99/27, para. 52 et Annexes II & III.

⁹ ALINORM 99/3, para. 29 & Annexe 4.

¹⁰ ALINORM 93/15, para, 87.

¹¹ ALINORM 93/3, para. 79 et 80.

¹² ALINORM 97/3, para. 18 et Annexe 3.

Objet	Étape ⁷	Document de référence	Observations
			de rédiger à nouveau le texte conformément au format adopté par le Codex et d'y inclure toutes les décisions pertinentes prises au cours de cette session. ¹³
Avant-projet de normes Codex pour les cornichons en conserve	6	ALINORM 99/15, para. 19 & Annexe III	Cette norme a été proposée par la 8 ^e session du CCASIE (Kuala Lumpur, Malaisie, du 27 au 31 janvier 1992). ⁹ La 39 ^e session du CCEXEC (Genève, Suisse, du 30 juin au 3 juillet 1993) a approuvé cette proposition. ¹⁰ La 11 ^e session du CCASIE (Chiang Rai, Thaïlande, du 16 au 19 décembre 1997) a avancé l'Avant-projet de normes Codex pour les cornichons en conserve à l'étape 5, pour adoption par la 45 ^e session du CCEXEC (Rome, Italie, du 3 au 5 juin 1998), étant entendu que le développement futur de cette proposition serait confié au CCPFV. ¹⁴ Le CCEXEC a adopté cet Avant-projet de normes à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6. ¹⁵
Avant-projet de normes Codex pour les kimchi	6	ALINORM 99/15, para. 19 & Annexe IV	Cette norme a été proposée par 10 ^e session du CCASIE (Tokyo, Japon, du 5 au 8 mars 1996). ¹⁶ La 43 ^e session du CCEXEC (Genève, Suisse, du 4 au 7 juin 1996) a approuvé cette proposition. ¹¹ La 11 ^e session du CCASIE (Chiang Rai, Thaïlande, du 16 au 19 décembre 1997) a avancé l'Avant-projet de normes Codex pour les kimchi à l'étape 5, pour adoption par la 45 ^e session du CCEXEC (Rome, Italie, du 3 au 5 juin 1998), étant entendu que le développement futur de cette proposition serait confié au CCPFV. ¹⁷ Le CCEXEC a adopté cet Avant-projet de normes à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6. ¹⁴
Avant-projet de normes Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco	5	ALINORM 01/15, para. 28 & Annexe II	La 21 ^e session de la Commission du Codex Alimentarius (Rome, Italie, du 3 au 8 juillet 1995) a pris note du programme exhaustif de normalisation des produits à base de noix de coco entrepris par la Communauté asiatique et pacifique de la noix de coco (APCC). Bien qu'elle prône le développement de normes dans ce domaine, la Commission a suggéré que ces travaux soient coordonnés avec ceux de la Commission et a demandé au CCASIE d'étudier la question. ¹⁸ La 10 ^e session du CCASIE (Tokyo, Japon, du 5 au 8 mars 1996) a convenu de recommander à la 43 ^e session du CCEXEC (Genève, Suisse, du 4 au 7 juin

¹³ ALINORM 99/27, para. 65.

¹⁴ ALINORM 99/15, para. 19 & Annexe III

¹⁵ ALINORM 99/3, para. 29 & Annexe 4.

¹⁶ ALINORM 97/15, para. 68.

¹⁷ ALINORM 99/15, para. 19 & Annexe IV.

¹⁸ ALINORM 95/37, para. 92.

Objet	Étape ⁷	Document de référence	Observations
			<p>1996) de déclencher le processus d'élaboration de normes pour les produits aqueux à base de noix de coco, conformément au modèle du Codex.¹⁹ Le CCEXEC a accepté cette proposition.¹¹</p> <p>L'Avant-projet de normes Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco a été retourné à l'étape 3 pour de plus amples observations,²⁰ suite à l'étude de la 11^e session du CCASIE (Chiang Rai, Thaïlande, du 16 au 19 décembre 1997). À sa 12^e session, le CCASIE a accepté de soumettre l'Avant-projet de normes à l'examen de la 47^e session du CCEXEC (Genève, Suisse, du 28 au 30 juin 2000), pour adoption à l'étape 5 et avancement à l'étape 6. LE CCPFV a reçu le mandat de développer cet avant-projet de normes.</p>
<p>Avant-projets de normes Codex révisées pour :</p> <p>Mangues en conserve ; Ananas en conserve ; Cocktail de fruits en conserve* ; Salade de fruits tropicaux en conserve* ; ; Châtaignes et purée de châtaigne en conserve ; Carottes en conserve ; Champignons en conserve** ; Tomates en conserve** ; Concentrés de tomates traités ; Cornichons (concombres) en conserve ; ; Olives de table*** ; Abricots secs**** ; Dattes ; Raisins secs ; Noix de coco râpée desséchée ;</p>	<p>3</p>	<p>ALINORM 99/27, para. 51-52, 63, 66-67 & 76.</p> <p>CL 1997/01-PFV et les Annexes correspondantes.</p>	<p>La 19^e session du CCPFV (Washington D.C., U.S.A., du 16 au 20 mars 1998) a décidé de retourner l'Avant-projet de normes révisées à l'étape 3 pour qu'il soit rédigé à nouveau et que toutes les décisions appropriées prises au cours de cette session y soient incorporées.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Cocktails de fruits en conserve et Salade de fruits en conserve*</i>. La 19^e session du CCPFV a décidé de maintenir des normes distinctes pour ces deux produits. En effet, bien que ces produits soient similaires à certains égards, le cocktail de fruit est un produit clairement défini faisant l'objet d'un commerce international important tandis que la composition de la salade de fruits tropicaux varie grandement.²¹ • <i>Champignons en conserve et tomates en conserve**</i>. La 19^e session du CCPFV n'a pris aucune décision quant à l'inclusion des champignons en conserve et des tomates en conserve au sein de la norme des légumes en conserve. Le CCPFV a demandé au Secrétariat du Codex de s'occuper du libellé de la norme en tenant compte des décisions prises au cours de cette session.²² • <i>Olives de table***</i>. Ayant pris note de la coopération de longue date entre le Comité et le Conseil international de l'huile d'olive (IOOC), la

¹⁹ ALINORM 97/15, para. 35.

²⁰ ALINORM 99/15, para. 19.

²¹ ALINORM 99/27, para. 51.

²² ALINORM 99/27, para. 63.

Objet	Étape ⁷	Document de référence	Observations
Pistaches non décortiquées ; Champignons secs comestibles ; Champignons comestibles et produits dérivés.			<p>19^e session du CCPFV a demandé au secrétariat du Codex de proposer la révision de présente norme à l'IOOC et de coopérer avec celui-ci pour la préparation d'un avant-projet approprié.²³</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Abricots secs</i> (et le cas échéant, d'autres fruits et légumes)****. La 19^e session du CCPFV a pris note du travail entrepris par la Commission économique des Nations-Unies pour l'Europe (CEE-ONU) dans ce domaine ainsi que de son étroite collaboration précédente avec le Comité du Codex sur les fruits et les légumes frais. Il a été convenu que tout dédoublement des travaux devrait être évité.²⁴
Avant-projet de normes Codex pour les fruits à noyaux	3	ALINORM 99/27, para. 44 & 52, Annexe IV.	<p>La 19^e session du CCPFV (Washington D.C., U.S.A., du 16 au 20 mars 1998) a décidé de combiner les Avant-projets de normes pour les abricots en conserve, pour les pêches en conserve et pour les prunes en conserve dans l'Avant-projet de normes Codex pour les fruits à noyaux en conserve basé sur une ébauche de document fournie par le Secrétariat du Codex. Il a été convenu de distribuer cet Avant-projet à l'étape 3 pour observations, en attendant l'approbation du CCEXEC pour son élaboration.²⁵</p> <p>La 45^e session du CCEXEC (Rome, Italie, du 3 au 5 juin 1998) a approuvé l'élaboration de l'Avant-projet de normes pour les fruits à noyaux en conserve. Cet avant-projet sera développé par le CCPFV pour remplacer les normes existantes pour les abricots en conserve, pour les pêches en conserve, pour les prunes en conserve ainsi que pour l'ensemble des fruits à noyaux du genre <i>Prunus</i>.²⁶</p>
Avant-projet de normes Codex pour le chutney**	2		<p>La 39^e session du CCEXEC (Genève, Suisse, du 30 juin au 3 juillet 1993) a acquiescé à la demande de la 8^e session du CCASIE (Kuala Lumpur, Malaisie, du 27 au 31 janvier 1992) d'entreprendre le développement d'une norme du Codex pour le chutney.⁹ Dans le cadre de cette décision, il fut convenu que le CCASIE préparerait un document initial qui serait ensuite développé par le CCPFV. Le CCEXEC a envisagé de modifier le cas échéant la norme existante du Codex pour le chutney afin d'englober de nouvelles variétés de chutney.¹⁰</p> <p>La 11^e session du CCASIE (Chiang Rai, Thaïlande, du 16 au 19 décembre</p>

²³ ALINORM 99/27, para. 67.

²⁴ ALINORM 99/27, para. 69.

²⁵ ALINORM 99/27, para. 44 & 52, Annexe IV.

²⁶ ALINORM 99/3, para. 26 & Annexe 3.

Objet	Étape ⁷	Document de référence	Observations
			<p>1997) a examiné l'avant-projet à l'étape 4. Toutefois, ayant noté que le 19^e CCPFV envisageait un Avant-projet de normes révisées pour le chutney de mangue, le CCASIE a décidé de confier l'Avant-projet de normes Codex pour le chutney au CCPFV pour qu'il soit intégré à la norme pour le chutney de mangue.²⁷</p> <p>En se basant sur les libellés de l'Avant-projet de normes révisées du Codex pour le chutney de mangue** et de celui couvrant les autres variétés de chutney, le Secrétariat du Codex a rédigé un Avant-projet de normes Codex pour le chutney afin de le soumettre à l'examen de la 19^e session du CCPFV.²⁸</p> <p>Toutefois le Comité n'a pas eu le temps d'étudier le texte combiné. La 45^e session du CCEXEC a cependant confirmé que l'avant-projet de normes révisées pour le chutney de mangue et l'avant-projet de normes pour le chutney seraient combinés.²⁹</p>
<p>Avant-projets de normes Codex pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Les agrumes en conserve ; – Les baies en conserves – Les légumes en conserve ; et – Les confitures, gelées et marmelades. 	2	ALINORM 99/27, para. 50, 63, 66 & 76 respectivement.	<p>La 19^e session du CCPFV (Washington D.C., U.S.A., du 16 au 20 mars 1998) a convenu que des normes devraient être établies pour les produits suivants :³⁰</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Les agrumes en conserve</i> (pour remplacer les normes Codex existantes pour le pamplemousse en conserve et les mandarines en conserve) ; • <i>Les baies en conserve</i> (pour remplacer les normes Codex existantes pour les framboises en conserve et les fraises en conserve) ; • <i>Les légumes en conserve</i> (pour remplacer les normes Codex existantes pour les asperges en conserve, les carottes en conserve, les haricots verts et les haricots beurre en conserve, les petits pois en conserve, les choux palmistes en conserve, les pois mûrs traités en conserve et le maïs sucré en conserve) ; et • <i>Les confitures, gelées et marmelades</i> (pour remplacer les normes Codex existantes pour les confitures, les conserves de fruits, les gelées et les marmelades d'agrumes).

²⁷ ALINORM 99/15, para. 19.

²⁸ CX/PFV 98/6-Add. 2.

²⁹ ALINORM 99/3, para. 33.

³⁰ ALINORM 99/27, para. 50, 63, 66 & 76.

Objet	Étape ⁷	Document de référence	Observations
			La 45 ^e session du CCEXEC (Rome, Italie, du 3 au 5 juin 1998) a approuvé l'élaboration de normes Codex pour les groupes de produits ci-dessus et a confié leur développement au CCPFV. ²⁵
Avant-projet de normes Codex pour la sauce au soja	2		La 19 ^e session du CCPFV (Washington D.C., U.S.A., du 16 au 20 mars 1998) a convenu de demander l'approbation du Comité Exécutif pour l'élaboration d'une norme pour la sauce au soja couvrant la sauce au soja fermentée, tout en tenant compte du fait que le Japon préparera un avant-projet de normes en collaboration avec la République de Corée pour le distribuer à des fins d'observation. ³¹ La 45 ^e session du Comité Exécutif (Rome, Italie, du 3 au 5 juin 1998) a convenu de la normalisation de ce produit et a confié ce travail au CCPFV. ²⁵
Avant-projet de normes Codex pour les figes sèches	1		La 13 ^e session du Comité coordonateur du Codex pour l'Afrique (novembre 1998) a proposé qu'une norme soit élaborée pour les figes sèches. ³² La 23 ^e session de la Commission a approuvé l'affectation de ce travail au CCPFV. ³³

³¹ ALINORM 99/27, para. 75.

³² ALINORM 99/28, para. 77.

³³ ALINORM 99/37, Annexe VIII.

**STATISTIQUES SUR L'EXPORTATION ET LA PRODUCTION
DE FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS (FAOSTAT)**

	Exportation (1998)		Production (1997)	Nombre de pays producteurs ³⁴
	Valeur (1 000 \$)	Quantité (M t)	Quantité (M t)	
Purée de pomme en conserve				
Poires en conserve				
Fruits à noyaux en conserve (abricots, poires, prunes, cerises)				
Agrumes en conserve (pamplemousses, mandarines)				
Baies en conserve (framboises, fraises)				
Mangues en conserve				
Ananas en conserve	476 621	758 634	1 960 737	21
Cocktail de fruits en conserve				
Salade de fruits tropicaux en conserve				
Châtaignes et purée de châtaignes en conserve				
Légumes en conserve (haricots verts et haricots beurre, maïs sucré, asperges, pois verts, pois mûrs transformés et choux palmistes)				
Pousses de bambou en conserve ³⁵	38 380	44 079		
Champignons en conserve	505 027	386 719	526 535	16
Tomates en conserve ³⁶	436 667	889 453		
Kimchi ³⁷	44 191	11 090		
Confitures (conserves de fruits), gelées et marmelades				
Chutney (y compris le chutney de mangue)				
Sauce au soja	157 332	155 719		
Cornichons (concombres) en conserve				
Olives de table ³⁸	691 141	413 828	609 279	14
Concentrés de tomates traités ³⁹	1 266 131	1 485 989	1 594 013	33

³⁴ Pays ayant produit plus de 1 000 M t en 1997.

³⁵ Importées au Japon en 1986 (CX/ASIE 92/14). Le CX/ASIE 92/14 précisait que les États-Unis importaient alors un volume tout aussi considérable de pousses de bambou en conserve.

³⁶ Données fournies par le *World Processing Tomato Council*.

³⁷ Exportation de la République de Corée en 1994 (CX/ASIE 96/10).

³⁸ Chiffres provenant du commerce des olives en conserve.

Abricots secs	148 700	58 049	78 921	5
Dattes	287 240	475 529	4 787 230	30
Raisins secs	694 184	547 022	1 107 128	19
Figues sèches	110 509	62 957	131 079	12
Noix de coco râpée desséchée ⁴⁰	231 625	249 562	231 765	10
Pistaches non décortiquées	590 591	152 719	332 922	8
Champignons comestibles secs	238 114	42 351	54 746	5
Champignons comestibles et produits dérivés				

³⁹ Chiffres provenant du commerce de la pâte de tomate.

⁴⁰ Chiffres provenant du commerce de la noix de coco desséchée.