

# 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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 5a de l'ordre du jour

CX/PFV 10/25/5  
Mars 2010

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

25<sup>ème</sup> session  
Bali, Indonésie,  
25 – 29 octobre 2010

### AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES CHAMPIGNONS DE COUCHE EN CONSERVE (révision de la norme CODEX STAN 55-1981) (N01-2009) (À l'étape 3)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées disposant du statut d'observateur qui souhaitent formuler des observations sur la proposition susmentionnée, y compris les incidences éventuelles sur leurs intérêts économiques, sont invités à les faire parvenir, conformément à la Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) avant le **16 Juillet 2010**. Les observations devront être adressées:

à:

US Codex Office,  
Food Safety and Inspection Service,  
US Department of Agriculture,  
Room 4861 South Building,  
1400 Independence Ave., S.W.,  
Washington, D.C. 20250-3700  
(États-Unis d'Amérique)  
Télécopie : +1.202.720.3157;  
Courrier électronique : [uscodex@fsis.usda.gov](mailto:uscodex@fsis.usda.gov)  
- de préférence -

avec copie au :

Secrétariat,  
Commission du Codex Alimentarius,  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires,  
Viale delle Terme di Caracalla,  
00153 Rome,  
(Italie)  
Télécopie : +39 (06) 5705 4593  
Courrier électronique : [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)  
- de préférence -

#### HISTORIQUE

1. La 24<sup>e</sup> session du Comité sur les fruits et légumes traités a convenu d'entreprendre de nouveaux travaux sur la révision de la *Norme pour les champignons de couche en conserve* (CODEX STAN 55-1981) et d'inclure le texte révisé sous forme d'Annexe à la *Norme pour certains légumes en conserve* (CODEX STAN 297-2009). Le Comité a également convenu de confier la révision de la norme à un groupe de travail électronique présidé par la France en vue de présenter un document révisé pour examen par la prochaine session du Comité<sup>1</sup>. La 32<sup>e</sup> session de la Commission a approuvé la révision de la norme à titre de nouveaux travaux du Comité<sup>2</sup>.
2. Le Groupe de travail a révisé la norme figurant à l'Annexe I en vue de son inclusion sous forme d'Annexe à la *Norme pour certains légumes en conserve* à l'issue de la révision. Les dispositions contenues dans la norme CODEX STAN 55-1981 qui sont communes aux légumes en conserve, tel qu'énoncées dans le corps de la norme CODEX STAN 297-2009, ne sont pas reproduites dans l'Annexe I. Des précisions sur la justification de la révision sont fournies à l'annexe II. La liste des participants est présentée à l'Annexe III.

<sup>1</sup> ALINORM 09/32/27, par. 36, 108, 109.

<sup>2</sup> ALINORM 09/32/REP, App. VI.

3. En outre, la 20<sup>e</sup> session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a conseillé aux comités de produits du Codex d'envisager de remplacer les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CAC/RM) par des méthodes plus modernes, le cas échéant, et de remplacer les numéros de CAC/RM par les références d'origine des articles scientifiques, si possible, et lorsque les références d'origine n'étaient pas disponibles, d'insérer le texte intégral de la méthode<sup>3</sup><sup>4</sup>. Le Comité est invité à examiner si le document CAC/RM 44-1972 - Détermination du poids lavé et égoutté (pour les champignons de couche en conserve dans un liquide de couverture constitué de sauce) devrait être maintenu tel quel ou remplacé par une méthode plus récente mise au point par une organisation internationale reconnue.

#### **Appel d'observations**

4. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à commenter l'*Avant-projet de norme Codex pour les champignons de couche en conserve* (révision de la norme CODEX STAN 55-1981 à inclure sous forme d'Annexe à la *Norme pour certains légumes en conserve* CODEX STAN 297-2009) tel qu'indiqué ci-dessus. Lors de la formulation des observations, une attention particulière doit être accordée aux dispositions entre crochets, car elles nécessiteront éventuellement un examen approfondi par le Comité.

---

<sup>3</sup> ALINORM 97/23, par. 52.

<sup>4</sup> ALINORM 97/23A, par. 44.

**AVANT-PROJET D'ANNEXE POUR LES CHAMPIGNONS DE COUCHE**  
**(révision de la norme CODEX STAN 55-1981 pour inclusion comme annexe à la**  
**Norme pour certains légumes en conserve CODEX STAN 297-2009)**

En plus des dispositions générales applicables aux légumes en conserve,  
les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent:

**1. DESCRIPTION**

**1.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

La dénomination « champignons de couche » désigne le produit préparé à partir de champignons frais, conformes aux caractéristiques de toute les variétés cultivées (cultivars) appropriées du genre *Agaricus* (*Psalliota*), y compris *A. bisporus*, qui doivent être en bon état et, après nettoyage et parage, doivent être sains.

**1.2 COULEUR**

1.2.1 Blanc ou crème.

1.2.2 Brun.

**1.3 MODES DE PRÉSENTATION**

1.3.1 **Boutons** - champignons entiers avec pieds attachés ne dépassant pas [5 mm] [10/15 mm] de longueur (pieds mesurés à partir du fond des feuillets).

1.3.2 **Boutons émincés** - boutons coupés en lamelles de 2 à 6 mm d'épaisseur, dont au moins 50% sont débitées parallèlement à un plan passant par l'axe du champignon.

1.3.3 **Entiers** - champignons entiers avec pieds attachés coupés à une longueur ne dépassant pas le diamètre du chapeau (longueur mesurée à partir des feuillets).

1.3.4 **Coupés ou coupés entiers** - champignons coupés en lames de [2] [3] mm à [8] [10] mm d'épaisseur dont au moins 50% sont débitées parallèlement à un plan passant par l'axe du champignon.

1.3.5 **Coupés en vrac** - champignons coupés en lames d'épaisseurs diverses. La direction de la coupe peut dévier considérablement des plans approximativement parallèles à l'axe du champignon..

1.3.6 **Quartiers** - champignons coupés en quatre parties approximativement égales.

1.3.7. **Pieds et morceaux (coupés)** - Morceaux de chapeaux et de pieds de dimensions et de formes irrégulières. Les pourcentages de pieds ne doit pas dépasser 80% [50%].

1.3.8. **Champignons à griller** - champignons sélectionnés à vélum ouvert ne dépassant pas 40 mm de diamètre, avec pieds attachés ne dépassant pas le diamètre du chapeau (longueur mesurée à partir des feuillets).

**2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

**2.1 COMPOSITION**

**2.1.1 Autres ingrédients autorisés**

Jus de cuisson de champignons.

## 2.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

### 2.2.1 Couleur

Le liquide de couverture doit être limpide ou légèrement opalescent, de couleur comprise entre le jaune clair [et le brun clair].

Ou

[Conformément au paragraphe 3.1.3 de la Norme pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009), le liquide de couverture doit être soit clair pour les champignons blancs ou crèmes, soit brun clair pour les variétés brunes].

### 2.2.2 Texture

Les champignons doivent être fermes et substantiellement intacts.

### 2.2.3 Défauts et tolérances (les dispositions modifiées ou ajoutées sont mises entre crochets)

[a) Défauts de forme: Champignons tachés: Un champignon est considéré taché lorsqu'il présente une tache brune foncé ou brune de diamètre supérieur à 3 mm ou s'il est fortement tacheté (plus de 10 points noirs). [5%] [10%] en poids;

b) Traces de terre de gobetage: Champignon ou morceau de champignon sur lequel il reste une partie de la racine et/ou de la terre et/ou du gravier ou toute autre matière étrangère, qu'elle soit d'origine minérale ou organique, de plus de 2 mm de diamètre, qu'elle soit attachée ou non au champignon. [4 %] en poids.

c) Champignons ouverts utilisés pour les « boutons » et les « champignons entiers »: Un champignon est ouvert si les lamelles sont visibles sur au moins la moitié de la circonférence du champignon et si la distance entre le bouton et la tige est supérieure à 4 mm: 10% en nombre .

d) Champignons cassés ou morceaux de champignons ou champignons dont le bouton est détaché de la tige, utilisés comme « boutons », « champignons entiers » et « champignons à griller »: Champignons dont il manque au moins le quart du bouton, boutons et tiges seulement: 5%.]

### 2.2.4 Uniformité

Pour les modes de présentation en général, 10% en nombre des unités pour le mode de présentation applicable peuvent dépasser la longueur ou la grosseur spécifiée de la tige.

## 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

### 3.1 ANTIOXYDANTS, AGENTS CONSERVATEURS OU SEQUESTRANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
385	Ethylène-diamine-tétra-acétate calcio-disodique	200 mg/kg

## 4. POIDS ET MESURES

### 4.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur aux [53%] [50%], calculés sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.

## 5. ÉTIQUETAGE

### 5.1 NOM DU PRODUIT

Les modes de présentations suivants doivent faire partie de l'appellation ou être placées à proximité immédiate de celle-ci: « Boutons », « boutons émincés », « entiers », « coupés », ou « coupés entiers », « coupés en vrac », « quartiers », « pieds et chapeaux (coupés) », « à griller », selon le cas.

## 6. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

### DÉTERMINATION DU POIDS ÉGOUTTÉ LAVÉ (CAC/RM 44-1972)

*(Pour les champignon de couche en conserve, conditionnés en sauce)*

#### 1. DÉFINITION

Par poids égoutté lavé, on entend le pourcentage m/m de contenu solide restant après lavage à l'eau chaude, déterminé selon la méthode décrite ci-après.

#### 2. APPAREILLAGE

##### 2.1 Spécifications concernant les tamis circulaires

Tamis américain à maille fine No 50<sup>1</sup> de 20 cm (8 pouces) de diamètre. Les mailles de ce tamis sont constituées par du fil métallique tissé de manière à former des ouvertures carrées de 0,30 mm de côté.

#### 3. MODE OPERATOIRE

3.1 Pesse la boîte avant de l'ouvrir.

3.2 Ouvrir la bête et verser le contenu sur un tamis taré à mailles fines.

3.3 Laver le contenu du tamis tout d'abord avec de l'eau courante froide, puis avec de l'eau courante chaude, jusqu'à ce que toutes les substances adhérentes soient éliminées.

3.4 Etendre les champignon après lavage sur le fond du tamis, laisser égoutter pendant 5 minutes, puis peser.

3.5 Peser la boîte vide séchée et déterminer le contenu net (ou le poids total du produit).

#### 4. CALCUL ET EXPRESSION DES RÉSULTATS

Calculer le pourcentage m/m de poids égoutté par rapport au contenu net (ou au poids total du produit).

---

<sup>1</sup> A remplacer par le tamis ISO correspondant, une fois que la norme international ISO aura été élaborée.

## NOTES EXPLICATIVES SUR LA NORME RÉVISÉE

### CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

La norme révisée telle qu'elle est actuellement proposée est basée sur la norme CODEX STAN 55-1981 et tient compte des observations reçues du Brésil, du Kenya, de l'Afrique du Sud et des États-Unis d'Amérique. L'ordre des sections suit le format des annexes de la Norme pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009), car la révision vise à intégrer le texte révisé sous forme d'annexe à la présente norme.

### CONSIDÉRATIONS PARTICULIÈRES

#### 1-1 OBSERVATIONS ET CONSIDÉRATIONS SUR LA NORME ACTUELLE EN CE QUI CONCERNE L'ANNEXE POUR LES CHAMPIGNONS

**NB:** Les numéros de section correspondent à ceux de la norme CODEX STAN 55-1981 et ne correspondent pas toujours avec le texte révisé de l'avant-projet d'Annexe, en raison de la suppression de plusieurs sections dans la norme originale.

**Section 1.1:** La section a été réorganisée pour qu'elle soit plus conforme à la façon dont le champ d'application est présenté dans les annexes de la Norme pour certains légumes en conserve.

#### Sections 1.1 (b) et 1.7 – « *jus de cuisson de champignons* »

**Section 1.1(b):** Les références à « l'eau » et à « tout autre liquide de couverture approprié, des agents de sapidité et d'autres ingrédients » ne sont pas nécessaires compte tenu des dispositions générales concernant le milieu de couverture applicable aux légumes en conserve (voir la section 2.1.2 (a) de la Norme pour certains légumes en conserve). Toutefois, il faut garder cette disposition (« *jus de cuisson de légumes* » car ce processus est couramment utilisé dans l'industrie.

**Section 1.7:** Certaines normes applicables aux fruits et légumes transformés comprennent des dispositions concernant le type de liquide de couverture, habituellement appelé « conserve compacte » (contenu de liquide de couverture minimal ou nul), ou « conserve normale » (quantité moyenne de liquide de couverture), tel qu'indiqué dans les Directives sur les liquides de couverture de fruits en conserve (CAC/GL 51-2003). La description fournie dans la section porte plus sur le type de liquide que sur le type de conditionnement. Cela peut refléter les pratiques de l'industrie ou les pratiques commerciales au chapitre des champignons en conserve à l'époque de l'adoption de la norme (1981). Les dispositions générales sur les liquides de couverture applicables aux conserves de légumes, tel qu'indiquées dans la section 3.1.3 de la Norme pour certains légumes en conserve, peuvent s'appliquer aux champignons en conserve. Ainsi, les types de liquide de couverture figurant dans les sections 1.7.2 à 1.7.7 ont été supprimés, mais la mention « *jus de cuisson de champignons* » a été maintenue.

Compte tenu de ce qui précède, la mention « *jus de cuisson de champignons* » a été déplacée dans une nouvelle section 2.1.1 (voir *Autres ingrédients autorisés* dans l'avant-projet d'annexe).

**Section 1.1(c):** Cette disposition a été supprimée car elle est déjà couverte par les dispositions générales applicables aux conserves de légumes (voir la section 2.1.3 de la Norme pour certains légumes en conserve).

**Section 1.2:** Cette section a été supprimée car elle est déjà comprise dans la section 1.1 de l'avant-projet d'annexe.

**Section 1.3:** Cette section reste inchangée (voir section 1.2 de l'avant-projet d'annexe).

**Section 1.4:** Certaines dispositions ont été modifiées par le biais des sections 1.4.1 à 1.4.8 (voir la section 1.3 de l'avant-projet d'annexe). Un certain nombre de chiffres ont été mis entre crochets pour examen ultérieur par le Comité.

**Sections 1.4.9 et 1.5:** Ces sections ont été supprimées car elles sont déjà couvertes par les dispositions générales pour les autres modes de présentation applicables aux légumes en conserve énoncées dans la section 2.2.1 de la Norme pour certains légumes en conserve.

**Section 1.6:** Cette disposition a été transférée à la section sur les facteurs essentiels de composition et de qualité par souci de cohérence (voir la *nouvelle section 2.2.4, Uniformité* dans l'avant-projet d'annexe).

**Section 2.2:** Les dispositions relatives à la couleur (2.2.1.1) et à la saveur (2.2.2) ont été retirées car elles sont déjà couvertes dans la section 3.2.1 de la Norme pour certains légumes en conserve. Toutefois, il est important de garder la disposition de la section 2.2.1.2 sur le liquide de couverture, car un liquide de couleur anormale serait révélateur de fraude (voir la section 2.2.1 de l'avant-projet d'annexe).

**Section 2.2.3:** Le premier paragraphe est maintenu, parce que la fermeté et le caractère intact sont des caractéristiques importantes de ce produit. Les champignons sont fragiles, même à l'état frais, et si la matière première est déjà endommagée, ce défaut se retrouvera dans le produit en conserve (voir section 2.2.2. de l'avant-projet d'annexe).

**Section 2.2.4:** Cette section a été révisée en incluant les deux derniers paragraphes de la section 2.2.3, car ils se rapportent plus aux défauts et à leurs tolérances. Une nouvelle section sur les définitions et les tolérances a été ajoutée pour tenir compte des défauts de forme, des traces de terre de gobetage, des champignons ouverts ou brisés (voir la *nouvelle section 2.2.3, Définition des défauts et des tolérances* dans l'avant-projet d'annexe).

**Sections 2.2.5 and 2.2.6:** Ces sections ont été supprimés car elles sont couvertes par les dispositions générales applicables aux légumes en conserve (voir les sections 3.3 et 3.4 de la Norme pour certains légumes en conserve).

**Section 3:** Cette section doit être révisée et simplifiée compte tenu des dispositions générales applicables aux additifs dans les légumes en conserve (section 4 de la Norme pour certains légumes en conserve) et des dispositions de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) en ce qui concerne la catégorie d'aliments 04.2.2.4 *Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines*). En règle générale, les sections pertinentes du Manuel de procédure, en particulier les dispositions sur les additifs alimentaires dans les relations entre les comités de produits et les comités généraux, et le format applicable aux normes Codex sur les produits doivent être pris en compte lors de la proposition d'additifs pour un produit donné.

Les modifications suivantes ont été apportées dans la présente section, à la lumière du paragraphe ci-dessus:

- Les dispositions visant l'acide ascorbique, l'acide citrique et le glutamate monosodique, s'ils sont utilisés comme régulateurs d'acidité, figurent déjà dans le tableau 3 de la NGAA et sont donc couvertes dans l'énoncée de la section 4.1 de la Norme pour certains légumes en conserve. En conséquence, elles ne sont pas reproduites dans l'avant-projet d'annexe.
- L'éthylène-diamine-tétra-acétate calcio-disodique (EDTA) est utilisé dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 de la NGAA à raison de 365 mg/kg. Le Comité doit déterminer:
  - le bien-fondé d'utiliser l'EDTA comme additif dans les champignons en conserve, car ce produit n'est pas couvert par les dispositions générales de la Norme pour certains légumes en conserve;
  - la fonction technologique de l'additif, à savoir antioxydant, conservateur ou séquestrant; et
  - le niveau maximum requis pour accomplir la fonction technologique. Les limites maximales sécuritaires d'utilisation ont déjà été fixées dans la NGAA, mais le Comité peut proposer un niveau plus adéquat du point de vue de la nécessité technologique.
- Les gommes, les pectines, les alginates et les amidons modifiés d'origine végétale sont généralement utilisés comme stabilisant, épaississant ou émulsifiant. Ces additifs ne sont pas nécessaires pour les champignons conservés dans un liquide de couverture tel que défini par la Norme pour certains légumes en conserve. En outre, les amidons et les alginates peuvent être utilisés à des fins frauduleuses.
- Les colorants au caramel (utilisés dans les sauces) ne sont pas nécessaires dans le liquide de couverture des champignons en conserve tel que défini par la Norme pour certains légumes en conserve.

**Sections 4 and 5:** Supprimées car elles sont déjà couvertes par les dispositions générales applicables aux légumes en conserve tel qu'énoncées dans les sections 5 et 6 de la Norme pour certains légumes en conserve.

**Section 6:** Les dispositions des sections 6.1.1 à 6.1.3 et 6.1.4.3 ont été supprimées car elles sont couvertes par les dispositions générales applicables aux légumes en conserve, tel qu'indiqué dans les sections 7.1.1 - 7.1.3 et 7.1.4.2 de la Norme pour certains légumes en conserve. La section 6.1.4 sur le poids minimal égoutté a été révisée par suite de la révision de la section sur les types de liquide de couverture (voir la section 4.1 de l'avant-projet d'annexe).

**Section 7:** Les sections 7.1.2.2 et 7.1.2.3 ont été supprimées car elles sont déjà couvertes par les dispositions générales applicables aux légumes en conserve, tel qu'indiqué dans les sections 8.2.3 et 8.2.5 de la Norme pour certains légumes en conserve. La section 7.1.2.1 a été gardée car elle se rapporte précisément aux champignons en conserve (voir section 5 de l'avant-projet d'annexe).

**Section 7.2:** Cette section a été supprimée car elle est déjà couverte par les dispositions générales pour les aliments préemballés, tel qu'énoncées dans la section 4.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

**Section 8:** Le Comité peut identifier d'autres méthodes pour l'analyse des dispositions spécifiquement applicables aux champignons en conserve, pour inclusion dans l'Annexe. Sinon, les dispositions pertinentes de la section 9 de la Norme pour certains légumes en conserve s'appliqueront. Le Comité doit également déterminer la pertinence du document CAC/RM 44-1972 relativement à la disponibilité de méthodes plus récentes mises au point par les organisations internationales compétentes.



## 1-2 OBSERVATIONS REÇUES DU BRÉSIL, DU KENYA, DE L'AFRIQUE DU SUD ET DE LA THAÏLANDE

### 1. Champ d'application

Le champ d'application actuel couvre uniquement les variétés cultivées du genre *Agaricus* (*Psalliota*), y compris *A. bisporus*. Un pays a proposé d'élargir le champ d'application à d'autres variétés cultivées comme *Lentinula edodes*, *Volvariella Volvacea*, *Pleurotus ostreatus*.

#### Observations:

1 - L'objectif du Groupe de travail est d'intégrer les dispositions existantes de la norme pour les champignons en conserve dans une annexe supplémentaire de la Norme pour certains légumes en conserve. Par conséquent, le champ d'application ne serait pas modifié. S'il était modifié, l'avis du Comité serait nécessaire.

2 - En outre, certaines caractéristiques des champignons du genre *Agaricus* sont très spécifiques (couleur, mode de présentation, défauts...) et ne sont pas adaptées à d'autres champignons cultivés.

### 1.4 Modes de présentation

1.3.1 Boutons: Un pays estimait que la longueur maximale de 5 mm n'était pas suffisante et qu'elle devrait être de 10 ou 15 mm, car la tige continue de s'allonger lorsque les champignons sont réfrigérés pour le stockage après la coupe.

1.3.4 Coupés ou coupés entiers: Un pays estimait qu'une épaisseur variant entre 3 mm et 10 mm était plus adaptée. Un autre pays jugeait qu'une épaisseur de 10 mm était légèrement excessive pour les petits champignons, mais acceptable pour les plus gros champignons.

1.4.7 Pieds et morceaux (coupés): Un pays estimait que le pourcentage de tiges ne devrait pas dépasser 50%, sinon l'ensemble du lot aura une teneur prédominante en tiges de champignon.

### 2.1 Composition

- Un pays a demandé de mentionner les ingrédients de la Norme actuelle pour les champignons en conserve, comme le beurre, la sauce au beurre, la sauce à la crème, etc.
- Un autre pays estimait que la mention « jus de cuisson de champignons », dans la section 2.1.1, figurait déjà dans la section 3.1.3 de la Norme pour certains légumes en conserve.

#### Observations:

1 - La Norme pour certains légumes en conserve ne traite que des liquides de couverture et des autres ingrédients. La normalisation des légumes en conserve s'applique, en ce qui concerne les produits traités dans les annexes, à ceux visés par les échanges internationaux (les champignons en conserve avec sauce ajoutée sont uniquement commercialisés à l'échelon local).

2- Le jus de cuisson de champignons est légèrement différent du jus de cuisson de légumes. Il s'agit d'un jus naturel récupéré au cours du processus.

### 2.2 Critères de qualité

- Un pays estimait que la couleur du liquide de couverture dépendait de la variété et du degré de maturité des champignons. Par conséquent, il a été proposé d'insérer une mention à cet effet:  
« Conformément au paragraphe 3.1.3 de la Norme pour certains légumes en conserve, le liquide de couverture doit être soit clair pour les champignons blancs ou crèmes, soit brun clair pour les variétés brunes ».
- Un autre pays estimait que les dispositions relatives à la couleur, à la saveur et à la texture étaient déjà couvertes par la Norme pour certains légumes en conserve.

**2.2.2** Un pays a proposé d'insérer la mention « essentiellement intact » dans le paragraphe 1 (Texture).

#### Observation

Ce critère de qualité s'applique aux produits en conserve après le traitement, tandis que le paragraphe 1 s'applique à la matière première. Cette caractéristique est un critère important pour la fraîcheur des champignons (matière première) et pour le bon processus appliqué à la matière première.

### 2.2.4 Défauts et tolérances

(a) Défauts de forme: Un pays a proposé un pourcentage de 5%.

## 4. Poids et mesures

### 4.1 Poids égoutté minimal

- Un pays considérait que le texte actuel portait à confusion et préférait à cet égard le texte utilisé dans la norme sur le maïs sucré.

#### Observation:

Cette formulation est utilisée dans les annexes de la Norme pour certains légumes en conserve.

- Un pays a demandé que le poids égoutté minimal soit fixé à 50% au lieu de 53% pour les champignons emballés dans de la saumure (et à 40% pour les champignons accompagnés d'autres ingrédients).

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

**Chairperson:** **Ms. Claudine MUCKENSTURM**  
**Président:** Sous direction des produits agricoles et alimentaires  
 Direction générale de la concurrence,  
**Presidente:** de la consommation et de la répression des fraudes  
 59 boulevard Vincent Auriol – teledoc 251  
 PARIS CEDEX 13  
 75703 France  
 Phone: +33 01 44 97 24 37  
 Fax: +33 01 44 97 05 27  
 Email: [claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr)

**BRAZIL- BRÉSIL-BRASIL****Ms. Shirley Aparecida Garcia BERBARI**

Scientific Researcher  
 Institute of Food Technology  
 Campinas  
 2880 Av.  
 Jardim Chapadão  
 São Paulo, Brazil  
 Phone : 55 1937431848  
 Fax : 55 1932423104  
 Email : [sberbari@ital.sp.gov.br](mailto:sberbari@ital.sp.gov.br)

**Mr. André BISPO OLIVEIRA**

Processed Fruits & Vegetable Coordinator  
 DIPOV/SDA/MAPA  
 Ministry of Agriculture, Livestock & Food Supply  
 Esplanada dos Ministérios, Bloco D Anexo B sala 342  
 Brazil Cep 70043-900  
 Phone : +55 61 3218 2627  
 Fax : +55 61 3224 4322  
 Email : [qualidadevegetal@agricultura.gov.br](mailto:qualidadevegetal@agricultura.gov.br)

**CANADA-CANADÁ****Mr. Jim TRENHOLM**

National Manager  
 Food Safety and Assessment  
 Agrifood Division  
 Canadian Food Inspection Agency  
 159 Cleopatra Drive  
 Ottawa, Ontario KIA OY9  
 Canada  
 Phone: 613-221-7151  
 Fax: 613-221-7294  
 Email: [trenholmj@inspection.gc.ca](mailto:trenholmj@inspection.gc.ca)

**EUROPEAN COMMUNITY  
 COMMUNAUTE EUROPEENE  
 COMUNIDAD EUROPEA**

**Mr. Risto HOLMA**

Administrator  
 European Commission  
 Directorate General for Health and Consumers  
 Rue Froissart 101  
 Brussels 1049  
 Belgium  
 Phone: +32 2 299 86 83  
 Fax: +32 2 299 85 66  
 Email: [Risto.Holma@ec.europa.eu](mailto:Risto.Holma@ec.europa.eu)

**INDONESIA-INDONÉSIE****Ms. Olvy ANDRIANITA**

Assistant to the Commercial Attache  
 Embassy of the Republic of Indonesia  
 2020 Massachusetts Avenue, N.W.  
 Washington, DC 20036  
 Phone: (202) 775-5353  
 Fax: (202) 775-5354  
 Email: [olvy.andrianita@embassyofindonesia.org](mailto:olvy.andrianita@embassyofindonesia.org);  
[olvyandrianita@yahoo.com](mailto:olvyandrianita@yahoo.com)

**JAPAN-JAPON-JAPÓN****Mr. Sano FUMIAKI**

Chief of Section, International Affairs of Fruit and  
 Vegetables  
 Ministry of Agriculture  
 Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki  
 Chiyoda-ku  
 Tokyo 100-8950  
 Phone: 81 3 3502 5958  
 Fax: 81 3 3502 0899  
 Email: [fumiaki\\_sano@nm.maff.go.jp](mailto:fumiaki_sano@nm.maff.go.jp)

**KENYA-KENIA****Ms. Alice Akoth Okelo ONYANGO**

Head of Delegation  
 Manager-National Codex Committee Secretary  
 Codex Office  
 Kenya Bureau of Standards  
 P.O. Box 54974 00200 G.P.O.  
 Kapiti Road off Mombasa Road  
 Nairobi  
 Kenya  
 Phone : 254-02-605490/6948303  
 Email : [info@kebs.org](mailto:info@kebs.org)/[akothe@kebs.org](mailto:akothe@kebs.org)

**MALAYSIA-MALAISIE-MALASIA****Ms. Hasimah HAFIZ AHMAD**

Deputy Director  
 Malaysian Agricultural Research & Development  
 Institute (MARDI)  
 Food Technology Research Centre  
 G.P.O. Box 12301  
 50774 Kuala Lumpur  
 Malaysia  
 Phone: +603 89437502  
 Fax: +603 89422906  
 Email: [hasimah@mardi.gov.my](mailto:hasimah@mardi.gov.my)

**Dr. Noraini MOHD KHALID**

Consultant  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 3, Block E7  
 Parcel E, Precinct 1  
 Federal Government Administrative Centre  
 62590 Putrajaya  
 Malaysia  
 Phone : +6019 2666810  
 Fax : +603 – 89422906  
 Email: [noramk23@yahoo.com](mailto:noramk23@yahoo.com)

**SOUTH AFRICA****AFRIQUE DU SUD****SUDÁFRICA****Mr. Willem Motlana MADIBA**

Quality Assurance Officer  
 National Department of Agricultura  
 Directorate Food Safety and Quality Assurance  
 Private Bag X 343  
 Pretoria  
 0001  
 South Africa  
 Phone: +27 12 319 6051  
 Fax: +27 12 319 6055  
 Email: [madibaw@nda.agric.za](mailto:madibaw@nda.agric.za)

**Mr. Michiel Daniel ERASMUS**

Quality Assurance Officer  
 National Department of Agricultura  
 Directorate Food Safety and Quality Assurance  
 Private Bag X343  
 Pretoria  
 0001 South Africa  
 Phone: +27 12 319 6027  
 Fax: +27 12 319 6055  
 Email : [niele@nda.agric.za](mailto:niele@nda.agric.za)

**THAILAND-THAÏLANDE-TAILANDIA****Ms. Oratai SILAPANAPORN**

Director of Office of Commodity and System  
 Standards  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
 Standards  
 50 Paholyothin Rd.  
 Ladyao, Chatuchak  
 Bangkok 10900  
 Thailand  
 Phone : 662-561-2277 Ext 1401  
 Fax : 662 561 3373  
 Email : [oratai@acfs.go.th](mailto:oratai@acfs.go.th)

**Ms. Voranuch KITSUKCHIT**

Standards Officer  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
 Standards  
 50 Paholyothin Rd  
 Ladyao, Chatuchak  
 Bangkok 10900  
 Thailand  
 Phone : 662-561-2277 ext.1411  
 Fax : 662-561-3373/561 3357  
 Email : [voranuch@acfs.go.th](mailto:voranuch@acfs.go.th)

**UNITED KINGDOM****ROYAUME-UNI****REINO UNIDO****Dr. Michelle MCQUILLAN**

Senior Scientific Officer  
 Food Standards Agency  
 Room 115B Aviation House  
 125 Kingsway  
 London, WC2B 6NH  
 United Kingdom  
 Phone: 00-44-207-276-8159  
 Fax: 00-44-207-276-8193  
 Email: [michelle.mcquillan@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:michelle.mcquillan@foodstandards.gsi.gov.uk)

**Ms. Donatella HOWE**

Higher Executive Officer  
 Food Standards Agency  
 Room 115B Aviation House  
 125 Kingsway  
 London, WC2B 6NH  
 United Kingdom  
 Phone: 00 44 207 276 8153  
 Fax: 00 44 207 276 8193  
 Email: [donatella.howe@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:donatella.howe@foodstandards.gsi.gov.uk)

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

**Mr. Dorian A. LAFOND**

International Standards Coordinator  
Office of the Deputy Administrator  
AMS Fruit and Vegetable Programs  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250  
Phone: (202)690-4944  
Cell: (202) 577-5583  
Fax: (202) 720-0016  
Email: [dorian.lafond@usda.gov](mailto:dorian.lafond@usda.gov)

**Mr. Richard BOYD**

Head,  
Defense Contract Inspection Section  
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  
United States  
Phone: (202) 720-5021  
Fax: (202) 690-1527  
Email: [richard.boyd@usda.gov](mailto:richard.boyd@usda.gov)

**Mr. Richard PETERSON**

Inspector In-charge  
Processed Products Branch  
Fruit and Vegetable Programs  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Mail Stop 0247  
Room 0726 - South Building  
Washington, DC 20250  
United States  
Phone: (202) 720-5021  
Fax: (202) 720-4631  
Email: [richard.peterson@usda.gov](mailto:richard.peterson@usda.gov)

**Ms. Chere SHORTER**

Assistant Head  
Processed Products Branch  
Inspection & Standardization Section  
Fruit and Vegetable Programs  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Mail Stop 0247  
Room 0726 - South Building  
Washington, DC 20250  
United States  
Phone: (202) 720-5021  
Fax: (202) 720-1527  
Email: [chere.shorter@usda.gov](mailto:chere.shorter@usda.gov)