

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 4 de l'ordre du jour

CX/PFV 12/26/4

Août 2012

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

Vingt-sixième session  
Montego Bay, Jamaïque  
15 - 19 octobre 2012

### AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE (Révision des normes par produit des fruits en conserve restants)

(à l'étape 3)

(Préparé par le Groupe de travail électronique sur les fruits en conserve dirigé par Cuba)

Les membres du Codex et les observateurs qui souhaitent formuler des observations sur la proposition susmentionnée sont invités à le faire conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Manuel de procédure du Codex Alimentarius) tel qu'indiqué dans l'Annexe I au plus tard le **30 septembre 2012**. Les observations doivent être envoyées :

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.  
Courriel : [uscodex@fsis.usda.gov](mailto:uscodex@fsis.usda.gov); [ccpfv@fsis.usda.gov](mailto:ccpfv@fsis.usda.gov)

avec copie au :

Secrétariat,  
Commission du Codex Alimentarius,  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires,  
Viale delle Terme di Caracalla,  
00153 Rome,  
Italie  
Courriel : [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)

**Format de présentation des observations :** Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des recueils d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations sous le format décrit dans l'annexe au présent document.

#### GÉNÉRALITÉS

1. La vingt-cinquième session du Comité sur les fruits et légumes traités (octobre 2010) avait convenu d'entreprendre de nouveaux travaux sur la révision des normes individuelles de fruits en conserve restants et de les regrouper dans une norme générale pour certains fruits en conserve suivant la même approche que pour la norme de certains légumes en conserve<sup>1</sup>. La trente-quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2011) a convenu d'approuver l'élaboration de cette norme tel que proposé par le Comité<sup>2</sup>. La révision de la norme a été effectuée par un groupe de travail électronique dirigé par Cuba et bénéficiant de l'aide de plusieurs pays, tel qu'indiqué dans la liste des participants jointe (Annexe II).
2. La révision en question se limite aux normes individuelles existantes pour les fruits en conserve dans les milieux de couverture, à savoir les mangues en conserve (CODEX STAN 159-1987), les poires en conserve (CODEX STAN 61-1981) et les ananas en conserve (CODEX STAN 42-1981); elle n'inclut donc pas de nouveaux fruits en conserve, mais le format de la norme permettra néanmoins leur ajout (sous forme d'annexe) à l'avenir, sur demande.<sup>3</sup>
3. Il est à noter que le Comité a révisé la Norme pour les poires en conserve en 2001, de sorte que la nouvelle révision vise principalement à simplifier le texte à titre d'Annexe à la Norme pour certains fruits en conserve, à savoir qu'elle garde les caractéristiques spécifiques de l'Annexe, tandis que les caractéristiques générales applicables aux fruits en conserve demeurent dans le corps principal de la Norme, de sorte que le contenu technique propre aux poires en conserve n'a pas été révisé.

<sup>1</sup> REP11/PFV, par. 109 – 117.

<sup>2</sup> REP11/CAC, Appendice VI.

<sup>3</sup> REP11/PFV, par. 116.

F

4. La révision ne couvre pas les fruits rouges en conserve, par exemple les fraises, les framboises, etc., compte tenu de la décision du Comité d'élaborer une norme pour les petits fruits rouges en conserve à l'avenir<sup>4</sup> et les mélanges de fruits en conserve, par exemple les cocktails de fruits en conserve, les salades de fruits tropicaux en conserve<sup>5</sup>.
5. La révision ne couvre pas non plus d'autres normes de groupes de fruits en conserve déjà élaborées par le Comité, comme la Norme pour les agrumes en conserve (CODEX STAN 254-2007)<sup>6</sup> et des fruits à noyaux en conserve (CODEX STAN 242-2003)<sup>7</sup>.
6. En outre, la révision ne porte pas sur d'autres types de fruits en conserve, tels que les confitures, les gelées, les marmelades<sup>8</sup>, les chutneys et les condiments.
7. La norme pour la compote de pommes en conserve (CODEX STAN 17-1981, révisée en 2001) a été révisée par le Comité en tant que norme distincte en raison de la spécificité du produit; elle n'est donc pas visée par la présente révision.
8. L'avant-projet de Norme pour certains fruits en conserve a été distribué aux membres du GT-e afin de recueillir leurs observations et de faciliter le débat. Le GT-e a également travaillé en étroite collaboration avec le groupe de travail électronique sur les additifs alimentaires au sujet des dispositions relatives aux additifs alimentaires applicables aux fruits en conserve visés par cette Norme<sup>9</sup>. Les dispositions proposées pour les additifs alimentaires applicables aux fruits en conserve, à savoir les mangues, les poires et les ananas, seront présentées dans le rapport du GT-e sur les additifs alimentaires.

---

<sup>4</sup> ALINORM 01/27, par. 7, 10, 13, Appendice IX. REP11/PFV, par. 112, 115.

<sup>5</sup> REP11/PFV, par. 112, 115.

<sup>6</sup> Cette norme annule et remplace les normes individuelles du pamplemousse en conserve (CODEX STAN 15-1981) et des mandarines en conserve (CODEX STAN 68-1981), y compris l'ajout des pomélos (*Citrus maxima*) en conserve et des oranges douces en conserve.

<sup>7</sup> Cette norme annule et remplace les normes individuelles pour les abricots en conserve (CODEX STAN 129-1981), les pêches en conserve (CODEX STAN 14-1981) et les prunes en conserve (CODEX STAN 59-1981), y compris l'ajout des cerises en conserve.

<sup>8</sup> La norme pour les confitures, les gelées et les marmelades (CODEX STAN 296-2009) s'applique aux confitures, aux gelées et aux marmelades de tous les fruits et légumes.

<sup>9</sup> REP11/PFV, par. 107, 108

**ANNEXE I****NORME CODEX POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique à certains légumes en conserve tels qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous et aux Annexes correspondantes, lorsque ces produits sont destinés à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas à ces produits lorsque ceux-ci sont destinés à subir une transformation ultérieure.

Cette norme ne couvre pas les fruits à noyaux en conserve, les agrumes en conserve, les petits fruits en conserve ou la compote de pommes en conserve, lesquels sont couverts par d'autres normes Codex.

**2. DESCRIPTION****2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

La désignation de « fruits en conserve » vise les produits :

- (1) préparés à partir de fruits essentiellement sains, frais, surgelés ou ayant subi un traitement thermique, mais uniquement selon des méthodes physiques, telles que définies dans les Annexes correspondantes, et ayant atteint le stade de maturité requis pour la transformation. Aucun de leurs éléments essentiels en sont extraits. Ces fruits sont soumis à des opérations telles que lavage, épluchage, calibrage, coupe, etc. en fonction du type de produit.
- (2) a) conditionnés avec un liquide de couverture approprié, conformément à la section 3.1.3<sup>1</sup>, non tassés ; ou  
b) tassés sans milieu de couverture liquide; un ingrédient édulcorant peut être utilisé;  
c) conditionnés sous vide avec un milieu de couverture ne dépassant pas [20 pour cent] [10 pour cent] du poids net du produit, lorsque le récipient est scellé dans des conditions permettant d'obtenir la pression interne conforme aux bonnes pratiques de fabrication.
- (3) traités par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration et d'assurer la stabilité du produit dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante.

**2.2 MODES DE PRÉSENTATION**

En plus des modes de présentation décrits dans les Annexes correspondantes, tous les autres modes de présentation devraient être autorisés, tel qu'indiqué dans la section 2.2.1.

**2.2.1 Autres modes de présentation**

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

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

**2.3 TYPE VARIÉTAL**

Toute variété cultivée commercialement ou type de fruit approprié pour la mise en conserve peut être utilisé.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 COMPOSITION****3.1.1 Ingrédients de base**

Les fruits tels que définis à la section 2 et dans les annexes correspondantes ainsi que les milieux de couverture liquides adaptés au produit.

**3.1.2 Autres ingrédients autorisés**

Les assaisonnements et les autres ingrédients aromatisants, conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes correspondantes.

---

<sup>1</sup> Les produits conditionnés sous vide (forte dépression) présentent une pression interne voisine de 300 millibars ou plus en dessous de la pression atmosphérique (selon la grandeur du récipient et d'autres facteurs pertinents).

### 3.1.3 Milieux de couverture

Conformément aux Directives du Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003)<sup>2</sup>.

La limite de concentration de tout milieu de couverture doit être déterminée d'après la moyenne, mais aucun récipient ne doit présenter une teneur en solides solubles (Brix) inférieure à celle de la catégorie inférieure suivante.

## 3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

### 3.2.1 Couleur, saveur et texture

En plus des caractéristiques spécifiques prévues dans les annexes correspondantes, les fruits en conserve doivent présenter une couleur, une saveur et une odeur normales pour des fruits en conserve, selon le type ou la variété de fruits, et doivent présenter la texture caractéristique du produit.

### 3.2.2 Défauts et tolérances

Les fruits en conserve doit être essentiellement exempt de défauts. Certains défauts courants ne peuvent être présents en quantités supérieures aux limites fixées dans les annexes correspondantes.

## 3.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS «DÉFECTUEUSES»

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.2 (à l'exception de celles qui sont déterminées sur la moyenne des échantillons prélevés) doit être considéré comme « défectueux ».

## 3.4 ACCEPTATION DES LOTS

Les plans d'échantillonnage sont définis dans les pages 6 et 7 de la présente norme.

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises aux sections 3.1.3 et 3.2 lorsque :

- (1) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre d'unités «défectueuses» définies à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans le plan d'échantillonnage, en tenant compte d'un NQA de 6,5; et
- (2) Les spécifications de la section 3.2 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaisantes.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs alimentaires énumérées ci-dessous et dans les annexes correspondantes sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette norme. À l'intérieur de chaque catégorie, seuls les additifs alimentaires énumérés ci-dessous et dans les annexes correspondantes, ou mentionnées, peuvent être utilisés, et ce uniquement pour les fonctions, et dans les limites spécifiées.

[Cette section sera élaborée par le Groupe de travail sur les additifs alimentaires]

## 5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Les produits couverts par la présente norme doivent respecter les limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), du Code d'usages pour les fruits et légumes en conserve (CAC/RCP 2 - 1969) et des autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

## 7 POIDS ET MESURES

### 7.1 REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT

#### 7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de fruit et le produit (y compris le milieu de couverture, le cas échéant, couvrant entièrement le produit) ne doit pas occuper moins de 90 pour cent (moins tout espace libre requis selon les Bonnes pratiques de fabrication) de

<sup>2</sup> Lorsque le jus est utilisé dans les ananas en conserve, il peut être éclairci.

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.

#### 7.1.2 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal doit être considéré comme « défectueux ».

#### 7.1.3 Acceptation du lot

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié en tenant compte d'un NQA de 6.5.

#### 7.1.4 Poids égoutté minimal

7.1.4.1 Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur aux pourcentages indiqués dans les annexes correspondantes, calculés sur la base du poids d'eau distillée, à 20 °C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.<sup>3</sup>

##### 7.1.4.2 Acceptation du lot

En ce qui concerne le poids égoutté minimal, on doit 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.

### 8. ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :

#### 8.2 NOM DU PRODUIT

8.2.1 Les noms des fruits en conserve sont ceux qui sont définis dans les annexes correspondantes.

8.2.2 Lorsque la taille des fruits est indiquée, cette taille (ou ces tailles s'il y en a un assortiment), tel que définie dans les annexes correspondantes, ~~peut~~ [doit] être déclarée comme faisant partie du nom ou être mentionnée à proximité immédiate du nom du produit.

8.2.3 Le nom du produit doit comprendre une indication du milieu de couverture tel qu'indiqué dans la section 2.1 (a). Dans le cas des fruits emballés en conserve conformément à la section 2.1 (2) (b), les mots « emballé sous vide » doivent figurer à côté de la désignation commerciale du produit ou à proximité.

8.2.4 Le nom du produit doit comprendre une indication du mode de présentation tel qu'énoncé dans la section 2.2.

8.2.5 **Autres modes de présentation** - Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.2.1), l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouté.

8.2.6 Si un ingrédient ajouté, tel que défini à la section 3.1.2, modifie la saveur caractéristique du produit, le nom de l'aliment doit être accompagné du terme « aromatisé à/au X ».

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

#### 8.3 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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

---

<sup>3</sup> Pour les récipients rigides non métalliques, tels que bocaux en verre, le poids égoutté du produit doit être calculé sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli moins 20 ml.

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

Disposition	Méthode	Principe	Type
Poids égoutté	AOAC 968.30 Légumes en conserve - Méthode du poids égoutté (méthode générale de Codex pour les fruits et légumes traités) OIML R 87 Quantité de produit dans les préemballages	Tamissage Gravimétrie	I
Remplissage des récipients (récipients en verre)	CAC/RM 46-1972 (méthode générale de Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	I
Remplissage des récipients (récipients métalliques)	ISO 90.1:1986 (Détermination du volume d'eau dans des récipients métalliques)	Pesage	I
Poids net	OIML R 87 Quantité de produit dans les préemballages	Pesage	I
Teneur en solides solubles	ISO 2173:1998 (Produits de fruits et légumes. Détermination de la teneur en solides solubles. Méthode réfractométrique) AOAC 932.14C (Solides dans les sirops. Hydromètre, Pycnomètre)	Réfractométrie	I
Plomb	ISO 6633:1984 (Fruits, légumes et produits dérivés - Détermination de la teneur en plomb - méthode de spectrométrie à absorption atomique sans flamme) AOAC 972.25 (Plomb dans les aliments. Spectroscopie / spectrométrie d'absorption atomique)	Spectrométrie	I
Étain	ISO 2447:1998 (Produits de fruits et légumes – Détermination de la teneur en étain) AOAC 980.19 (Étain dans les aliments. Spectroscopie / Spectroscopie d'absorption atomique)	Spectrométrie	I
Étain	ISO 17240:2004 (Produits de fruits et légumes – Détermination de la teneur en étain) - Méthode par spectrométrie d'absorption atomique à flamme -	Spectrométrie	I

**DÉTERMINATION DE LA CAPACITÉ EN EAU DES RÉCIPIENTS  
(CAC/RM 46-1972)**

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente méthode s'applique aux récipients en verre<sup>4</sup>.

<sup>4</sup> Pour la détermination de la capacité d'eau dans des récipients métalliques, utiliser la méthode de référence ISO 90.1:1986.

## 2. DÉFINITION

On entend par capacité en eau d'un récipient le volume d'eau distillée à 20 °C que le récipient contient une fois complètement rempli et fermé.

## 3. MODE OPÉRATOIRE

- 3.1 Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 3.2 Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3.3 Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20 °C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.

## 4. CALCUL ET EXPRESSION DES RÉSULTATS

Soustraire le poids obtenu au 3.2 du poids obtenu au 3.3. La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient. Les résultats sont exprimés en millilitres d'eau.

**Plans d'échantillonnage**

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suit :

**Niveau de contrôle I - Échantillonnage normal**

**Niveau de contrôle II - Conflits, (taille de l'échantillon pour fin d'arbitrage dans le cadre du Codex), mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot**

**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1 (Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)**

<b>POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
4 800 ou moins	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
Plus de 240 000	60	7
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB), MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
2 400 ou moins	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
Plus de 120 000	60	7
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
600 ou moins	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
Plus de 42 000	60	7



**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE (Niveau de contrôle II, NQA = 6,5)**

<b>POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
Plus de 240 000	72	8
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB), MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
Plus de 120 000	72	8
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8

## ANNEXE I : POIRES

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

### 1. DESCRIPTION

#### 1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Poires en conserve désigne le produit conforme aux caractéristiques des fruits de *Pyrus communis* ou de *Pyrus sinensis*, les poires étant pelées ou entières, 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.

#### 1.2 MODES DE PRÉSENTATION

1.2.1 **Entières** - Pelées ou non, débarrassées de leur pédoncules ou non et évidées ou non.

1.2.2 **Moitiés** - Pelées ou non, débarrassées de leur pédoncule et évidées, et coupées en deux parties approximativement égales.

1.2.3 **Quartiers** - Pelées ou non pelées et coupées en quatre parties approximativement égales.

1.2.4 **Tranches** - Pelées et coupées en secteurs en forme de coin.

1.2.5 **Dés** - Pelées et coupées en morceaux cubiques.

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

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

#### 2.1 COMPOSITION

##### 2.1.1 Autres ingrédients autorisés

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

#### 2.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

##### 2.2.1 Couleur, saveur et texture

Les poires en conserve doivent présenter une couleur normale (sauf dans le cas des poires en conserve artificiellement colorées tel qu'indiqué dans la section 4 de la Norme). Une légère coloration rose ne doit pas être considérée comme un défaut.

##### 2.2.2 Uniformité de calibre

Entières, moitiés, quartiers - dans 95 pour cent (en nombre) des unités qui présentent le plus d'uniformité quant au calibre, le poids de l'unité la plus grosse ne doit 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.

##### 2.2.3 Définition des défauts

- (a) **Poires tachées et présentant des marques de parage** - unités 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.
- (b) **Poires brisées** - une unité brisée en deux ou plusieurs fragments doit 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.
- (c) **Morceaux de cœur** - 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 doivent être comptés comme une unité.
- (d) **Matières végétales inoffensives** - pédoncules ou tiges et feuilles (ou matières végétales analogues).
- (e) **Pelure** - pelure qui adhère à la pulpe de la poire ou que l'on trouve détachée dans le récipient.
- (f) **Pépins** - Tout pépin de poire ou son équivalent en morceaux et qui ne fait pas partie du cœur.

## 2.2.4 Défauts et tolérances

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

Défauts		Limites maximales
(a)	<b>Poires tachées et présentant des marques de parage</b>	(i) Total, 20 % en nombre; ou 3 unités par récipient lorsque le nombre est inférieur à 10; à condition que la moyenne des échantillons ne dépasse pas 20 %  - 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 10 % dans le cas de poires tachées.
(b)	<b>Poires brisées</b> - seulement les modes de présentation entières, moitiés et quartiers.	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)	<b>Morceaux de cœur</b> (en moyenne) - sauf pour les poires « entières - non évidées ».	2 unités par kg du contenu total.
(d)	<b>Matières végétales inoffensives</b>	3 unités par 3 kg du contenu total.
	(i) Pédoncules ou tiges (modes de présentation dans lesquels le pédoncule est habituellement enlevé) et pépins (sauf modes de présentation « non évidées »).	
	(ii) Feuilles (ou matières végétales analogues)	
(e)	<b>Pelure</b> (en moyenne) - sauf pour les poires « non pelées ».	10 cm <sup>2</sup> (10 centimètres carrés) Surface globale par kg du contenu total.
(f)	<b>Pépins</b> (en moyenne) - sauf pour les modes de présentation « entières – non évidées ».	8 par kg du contenu total.

## 3. POIDS ET MESURES

### 3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

(a)	Poires entières	50 %
(b)	Moitiés, quartiers, tranches, morceaux	53 %
(c)	Dés	56 %

## ANNEXE II : ANANAS

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

### 1. DESCRIPTION

#### 1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination ananas en conserve désigne le produit conforme aux caractéristiques du fruit d'*Ananas comosus* (L) Merr. (*Ananas sativus* (L) Lindl.), ayant été pelé et évidé.

#### 1.2 MODES DE PRÉSENTATION

Les ananas en conserve peuvent être présentés sous les formes ci-après :

1.2.1 **Entiers** : fruits cylindriques entiers, évidés.

1.2.2 **Tranches ou tranches en spirales ou tranches entières ou rondelles** : tranches ou rondelles circulaires uniformément découpées perpendiculairement à l'axe des ananas pelés et évidés.

1.2.3 **Demi-tranches** : moitiés de tranches approximativement semi-circulaires uniformément découpées.

1.2.4 **Quarts de tranches** : quarts de tranches uniformément découpés.

1.2.5 **Lamelles** : portions arquées pouvant présenter des dimensions et/ou des formes irrégulières.

1.2.6 **Bâtonnets ou lingots** : morceaux longs et minces coupés radialement et longitudinalement sur l'ananas évidé et dont la plupart mesurent au moins 65 mm.

1.2.7 **Secteurs** : secteurs raisonnablement réguliers en forme de coins découpés sur des tranches ou des portions de tranches et dont la plupart mesurent de 8 à 13 mm d'épaisseur.

1.2.8 **Tronçons** : morceaux courts et épais coupés sur des tranches épaisses et/ou des ananas pelés et évidés et dont la plupart mesurent plus de 12 mm d'épaisseur et de largeur et moins de 38 mm de longueur.

1.2.9 **Dés ou cubes** : morceaux raisonnablement réguliers en forme de cubes dont la plus grande arête mesure au maximum 14 mm dans la plupart des morceaux.

1.2.10 **Fragments** : morceaux de formes et de dimensions irrégulières ne pouvant être rattachés à aucune des formes précédentes et ne comprenant ni les « tronçons » ni les « brisures ».

1.2.11 **Brisures** : petits morceaux d'ananas de formes et de dimensions irrégulières, semblables aux morceaux qui restent après découpage de l'ananas en dés, ces morceaux pouvant être présents parmi les miettes.

1.2.12 **Miettes** : morceaux coupés menus ou déchiquetés ou râpures d'ananas, pouvant comprendre des brisures.

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

#### 2.1 COMPOSITION

##### 2.1.1 Autres ingrédients permis

Épices et plantes aromatiques, huiles d'épices.

#### 2.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

##### 2.2.1 Couleur, saveur et texture

###### 2.2.1.1 Couleur

La présence de lignes blanches est autorisée. Les ananas en conserve contenant des ingrédients spéciaux doivent être considérés comme présentant une couleur caractéristique lorsque les ingrédients utilisés n'ont pas provoqué de coloration anormale.

###### 2.2.1.2 Saveur

Les ananas en conserve préparés avec des ingrédients spéciaux doivent présenter la saveur caractéristique communiquée par les ananas et les autres substances utilisées.

###### 2.2.1.3 Texture

Les ananas en conserve doivent présenter une texture raisonnablement satisfaisante; les fructules doivent avoir une structure raisonnablement compacte; le produit doit être à peu près exempt de porosité. La partie axiale<sup>1</sup> ne doit pas représenter plus de 7 pour cent en poids des ananas égouttés, quel que soit le mode de présentation. Pour déterminer la proportion de partie

<sup>1</sup> La portion centrale dure et fibreuse du fruit.

axiale, on élimine celle-ci de tous les morceaux d'ananas et l'on compare son poids au poids de l'ingrédient fruit égoutté contenu dans le récipient.

## 2.2.2 Uniformité de dimension et de forme

Les spécifications ci-après ne concernent que les ananas en conserve présentés sous les formes suivantes : entiers, lamelles, fragments, brisures ou miettes.

2.2.2.1 **Tranches ou tranches en spirales ou tranches entières ou rondelles** - le poids de la plus grosse tranche d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,4 fois celui de la plus petite.

2.2.2.2 **Moitiés ou quarts de tranches** - le poids du morceau le plus grand d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,75 fois celui du plus petit, exception faite d'un morceau brisé occasionnel ou d'une tranche entière occasionnelle non entièrement découpée.

2.2.2.3 **Bâtonnets ou lingots** - le poids du bâtonnet ou lingot le plus gros d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,4 fois celui du bâtonnet ou du lingot le plus petit.

2.2.2.4 **Secteurs** - au maximum 15 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés du récipient peuvent être constitués de morceaux devant peser chacun moins des trois quarts du poids moyen des secteurs non parés.

2.2.2.5 **Trançons** - au maximum 15 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués de morceaux pesant chacun moins de 5 grammes.

### 2.2.2.6 Cubes ou dés

- (a) au maximum 10 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués d'unités ayant des dimensions qui les font accepter au crible de 8 mm de côté;
- (b) au maximum 15 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués de morceaux pesant chacun plus de 3 grammes.

## 2.2.3 Définition des défauts

- a) **Malformations** - défauts d'épiderme et taches qui contrastent fortement avec la couleur ou avec la texture de l'ananas normal ou qui pénètrent dans la chair. Ces défauts sont normalement éliminés lors du parage des fruits pour des usages culinaires; ils comprennent notamment les suivants: taches profondes à l'emplacement des fleurs, fragments d'écorce, taches brunes, morceaux meurtris et autres anomalies.
- b) **Ananas brisés** - (il ne s'agit d'un défaut que dans le cas des ananas en tranches et en bâtonnets ou lingots). Pour être jugée défectueuse, l'unité considérée doit être brisée en fragments distincts; en ce qui concerne l'application des présentes tolérances, tout ensemble de fragments qui a la dimension d'une unité de taille normale sera considéré comme une unité.
- c) **Parage excessif** - (l'excès de parage n'est considéré comme un défaut que dans le cas des conserves d'ananas entiers, en tranches, y compris les tranches en spirales, les demi-tranches, les quarts de tranches, les bâtonnets). Le parage est jugé excessif lorsque l'unité a perdu sa forme normale et que le parage nuit fortement à son aspect, et lorsque la proportion d'unités excessivement parées dépasse cinq pour cent de la masse physique apparente d'unités parfaitement constituées, et si ce parage modifie la forme, normalement circulaire, du bord interne ou externe de l'unité.

## 2.2.4 Tolérances de défauts

Les ananas en conserve ne doivent pas présenter une proportion excessive de défauts (que la présente norme les définisse expressément ou non ou qu'elle les autorise). La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après :

Modes de présentation	Unités excessivement parées	Malformations ou unités malformées
Entiers	10 % en nombre d'unités de fruits (cylindres) <sup>2</sup>	3 malformations par unité de fruit (cylindre)
Tranches ou tranches en spirales ou tranches entières; Demi-tranches; Quarts de tranches	1 unité par boîte contenant 10 unités ou moins 2 unités par boîte contenant plus de 10 mais pas au-delà 27 unités;	1 unité par boîte contenant 5 unités ou moins; 2 unités par boîte contenant plus de 5 mais pas plus de 10 unités; 4 unités par boîte contenant plus de 10 mais pas plus de 32 unités;

<sup>2</sup> Chiffres fondés sur la moyenne de tous les récipients constituant l'échantillon.

<b>Modes de présentation</b>	<b>Unités excessivement parées</b>	<b>Malformations ou unités malformées</b>
	ou 7,5 % en nombre par boîte contenant plus de 27 unités	ou 12,5 % en nombre par boîte contenant plus de 32 unités
Bâtonnets ou lingots	15 % en nombre de toutes les unités	mêmes spécifications que dans le cas des tranches et demi-tranches
Lamelles, secteurs; tronçons; cubes; fragments	non applicable	12,5 % en nombre de toutes les unités
Brisures; miettes	non applicable	pas plus de 1,5 % en poids des fruits égouttés

### 3. POIDS ET MESURES

#### 3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

(a) <b>Conditionnement ordinaire</b>	58 %
(b) <b>Conditionnement très tassé</b>	78 %

## ANNEXE III : MANGUES

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

### 1. DESCRIPTION

#### 1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

On entend par « mangues en conserve » le produit pelé répondant aux caractéristiques du fruit *Mangifera indica* L.

#### 1.2 MODES DE PRÉSENTATION

Pour tous les modes de présentation ci-après, le produit doit être préparé à partir du fruit épluché.

1.2.1 **Moitiés** - mangues coupées en deux parties approximativement égales, dans le sens de la longueur, depuis le pédoncule jusqu'à la pointe, avec la chair séparée de la peau.

1.2.2 **Tranches** - morceaux longs, minces, coupés dans le sens de la longueur ou de la largeur.

1.2.3 **Morceaux** - (ou mélanges de morceaux ou de fragments irréguliers) - mangues dénoyautées et découpées en morceaux de forme et de dimension irrégulières.

1.2.4 **Coupés en dés** - la chair coupée en parties de forme cubique dont la plus grande longueur mesure au moins 12 mm.

1.2.5 **Autres modes de présentation** - (Il n'y a aucune exigence quant à l'uniformité des modes de présentation).

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

#### 2.1 COMPOSITION

##### 2.1.1 Autres ingrédients permis

Épices et plantes aromatiques, huiles d'épices.

#### 2.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

##### 2.2.1 Couleur

On devra considérer que les mangues en conserve qui contiennent des ingrédients particuliers ont une couleur caractéristique, quand elles ne présentent aucune décoloration anormale due à ces ingrédients.

##### 2.2.2 Saveur

Les mangues en conserve préparées avec des ingrédients particuliers doivent présenter la saveur caractéristique des mangues et des autres substances utilisées.

##### 2.2.3 Texture

Les mangues doivent être raisonnablement charnues et peu fibreuses. Elles peuvent être plus ou moins tendres, mais elles ne doivent être ni excessivement spongieuses, ni excessivement dures quand elles sont mises en conserve avec un liquide de couverture; elles ne doivent pas être excessivement dures quand elles sont présentées en conditionnement sans liquide.

##### 2.2.4 Uniformité du calibre

2.2.4.1 **Moitiés** - 90 pour cent en nombre des unités doivent présenter un calibre raisonnablement uniforme. Lorsqu'une unité s'est brisée dans le récipient, l'ensemble des fragments est considéré comme une unité.

2.2.4.2 **Autres calibres** - Il n'existe aucune exigence quant à l'uniformité de calibre.

2.2.5 **Symétrie** - Pas plus de 20 pour cent, en nombre, des unités peuvent être découpées dans un sens différent de celui indiqué (longitudinalement) et, parmi celles-ci, la moitié au maximum peuvent être découpées selon l'axe horizontal.

##### 2.2.6 Défauts et tolérances

- (a) **Anomalies** - décolorations ou taches superficielles dues à des facteurs physiques, pathologiques, à des insectes, etc., qui présentent un net contraste avec la couleur générale et qui peuvent pénétrer dans la chair. On peut citer notamment les meurtrissures, les croûtes ou les marques brunes.
- (b) **Miettes ou brisures** - il s'agit des unités émietées ou brisées à un point tel qu'elles ont perdu leur forme normale (pour d'autres raisons que la maturité) ou qui se sont divisées en plusieurs morceaux. Les moitiés partiellement désintégrées ne sont pas considérées comme brisées. En ce qui concerne l'application des tolérances, tout ensemble de fragments de fruit qui a les dimensions d'une unité de taille normale est considéré comme une unité.
- (c) **Peau** - La présence de peau est considérée comme un défaut, soit lorsqu'elle adhère à la chair de la mangue ou qu'elle se trouve détachée dans le récipient.
- (d) **Fragments de noyaux** - leur présence est considérée comme un défaut dans tous les modes de présentation.

- (e) **Matières végétales étrangères inoffensives** - toute substance végétale (par exemple, mais non exclusivement, feuille ou fragment de feuille, pédoncule ou fragment de pédoncule) qui est sans danger mais qui nuit 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 mangues en moitiés et en tranches 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.

### 2.2.7 Tolérances de défauts

Le produit doit être raisonnablement exempt de défauts tels que matières étrangères, fragments de noyaux et de peau, tranches ou morceaux présentant des anomalies. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après :

Défauts	Conditionnement avec liquide	Conditionnement sans liquide
Anomalies et marques de parage	30 % en nombre	3 unités par 500 g
Miettes ou brisures	5 % en poids	non applicable
Peau et tranches ou morceaux présentant des anomalies	pas plus de 6 cm <sup>2</sup> au total par 500 g	pas plus de 12 cm <sup>2</sup> au total par 500 g
Fragments de noyaux (moyenne)	1/8 <sup>e</sup> de noyau ou équivalent par 500 g	1/8 <sup>e</sup> de noyau ou équivalent par 500 g
Matières étrangères inoffensives	2 fragments par 500 g	3 fragments par 500 g

## 3. POIDS ET MESURES

### 3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

a) Conserves en milieu liquide	55 %
b) Conserves en milieu très tassé	78 %



**ANNEXE II**  
**LISTE DES PARTICIPANTS**

**ARGENTINE**

Email: [codex@minagri.gob.ar](mailto:codex@minagri.gob.ar)

**AUSTRALIE**

Ms Angela O'Sullivan  
Manager, International Food Standards  
Australia Government Department of Agriculture, Fisheries and Forestry  
Email: [Angela.O'Sullivan@daff.gov.au](mailto:Angela.O'Sullivan@daff.gov.au)

Ms Sheryl Greathead  
International Food Standards  
Email: [sheryl.greathead@daff.gov.au](mailto:sheryl.greathead@daff.gov.au)

**BRÉSIL**

André Luiz Bispo Oliveira  
Email: [abispo@ig.com.br](mailto:abispo@ig.com.br)

Paulo Eduardo da Rocha Tavares  
Email: [ptavares@ital.sp.gov.br](mailto:ptavares@ital.sp.gov.br)

Nelson Brasílio Sakazaki  
Email: [nelson@nenconsult.com.br](mailto:nelson@nenconsult.com.br)

Dr. Armando Ubirajara Oliveira Sabaa Srur, Professor,  
Pesquisador e Consultor em Ciência e Tecnologia de Alimentos  
Universidade Federal do Rio de Janeiro  
Grupo Pesquisa em Processamento de Frutas e Hortaliças/UFRJ  
Av. Carlos Chagas, 373 – Ilha do Fundão – Rio de Janeiro – RJ –  
Brasil (CEP 21.941-902)  
Email: [sabaasrur@yahoo.com.br](mailto:sabaasrur@yahoo.com.br)  
[sabaa@nutricao.ufrj.br](mailto:sabaa@nutricao.ufrj.br)  
55(21)2562-6449  
55(21)9243-0875

**CANADA**

Kevin SMITH  
National Manager, Processed Products  
1400 Merivale Road, Tower 1  
Ottawa, Ontario, K1A 0Y9  
Tel: 613-773-6225  
Fax: 613-773-6286  
Email: [Kevin.Smith@inspection.gc.ca](mailto:Kevin.Smith@inspection.gc.ca)

**COLOMBIE**

Luz Dary Santamaría Zapata  
Coordinadora del subcomité nacional del Codex sobre frutas y hortalizas procesadas  
Profesional de Normalización – ICONTEC  
Carrera 37 No. 52-95 Bogotá, D.C., Colombia  
Tel: (571) 6 078888 Ext. 1445  
Email: [lsantamaria@icontec.org](mailto:lsantamaria@icontec.org)

Blanca Cristina Olarte Pinella  
Profesional Especializada  
Subdirección de Salud Ambiental  
Ministerio de Salud y Protección Social  
Carrera 13 No. 32 - 76 Piso 12  
Bogotá, Colombia  
Tel: 57 1 330 5000 Ext. 1266  
Fax: 57 1 330 5050 Ext. 1280  
Email: [bolarte@minsalud.gov.co](mailto:bolarte@minsalud.gov.co)

**CUBA**

OFICINA NACIONAL DE NORMALIZACIÓN (NC)  
Punto de Contacto del Codex  
Calle E No. 261 Vedado, La Habana. Cuba.  
Tel: 830-0835  
Fax: (537) 836-8048  
Email: [nc@ncnorma.cu](mailto:nc@ncnorma.cu); Web site: [www.nc.cubaindustria.cu](http://www.nc.cubaindustria.cu)

Cecilia García Hernández  
Especialista Principal Gestión de la Calidad  
Empresa de Conservas de Vegetales, Ministerio de la Industria Alimentaria  
Calle E # 152 esq. Calzada, Vedado, La Habana, Cuba. CP 10400  
(+ 537) 8327733, 8367952, 8320896 ext. 129  
(+ 537) 8327636  
[ceciliagh@infomed.sld.cu](mailto:ceciliagh@infomed.sld.cu); [ceci@consva.co.cu](mailto:ceci@consva.co.cu)

**ÉGYPTE**

Ehsan Ahmed Aly Hegazy  
Agronomist  
Email: [ehsan.hegazy@yahoo.com](mailto:ehsan.hegazy@yahoo.com)  
Tel: 00202 22845531  
Fax: 00202 22845504

**UNION EUROPÉENNE**

**Mr Risto HOLMA**  
Email: [risto.holma@ec.europa.eu](mailto:risto.holma@ec.europa.eu);  
Tel: ++32 299 86 83  
and a copy to the EU Codex contact point: [codex@ec.europa.eu](mailto:codex@ec.europa.eu)

**FRANCE**

Claudine Muckensturm  
Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes  
Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi  
59 boulevard Vincent Auriol – teledoc 251  
PARIS CEDEX 13, 75703 France  
Tel: +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)

Mrs Marion Fournis  
Chargée de mission  
ADEPALE  
Email: [mfournis@adepale.org](mailto:mfournis@adepale.org)

**JAMAÏQUE**

Fay Bailey  
Email: [fbailey@bsj.org.jm](mailto:fbailey@bsj.org.jm)  
  
Pete Scout  
Email: [Pete\\_ve\\_scott@msn.com](mailto:Pete_ve_scott@msn.com)  
[petes@sergeisland.com](mailto:petes@sergeisland.com)

**JAPON**

Mr Shinichi UI  
Associate Director  
Agricultural Production and marketing Promotion Division  
Agricultural Production Bureau Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950, Japan  
Email: [shinichi\\_ui@nm.maff.go.jp](mailto:shinichi_ui@nm.maff.go.jp), [codex\\_maff@nm.maff.go.jp](mailto:codex_maff@nm.maff.go.jp)

**KENYA**

Mrs. Alice A. Okelo Onyango  
Manager – National Codex Office  
International Codex Food Standards  
Kenya Bureau of Standards  
P.O Box 54974 00200 POPO ROAD OFF MOMBASA ROAD  
Tel: (254) 20 605490/6948303  
Fax: (254) 722268225  
Cell: (254) 722268225  
Email: [akothe@kjobs.org](mailto:akothe@kjobs.org), [dereda.onyango1@gmail.com](mailto:dereda.onyango1@gmail.com)

**SOUDAN**

**Dr./Ms. Nawal Abdel-gayoum**  
Email: [Lbreez2005@yahoo.com](mailto:Lbreez2005@yahoo.com) ; lbreez2005@yahoo.com

**THAÏLANDE**

Ms. Korwadee Phonkliang  
Email: [korwadeep@hotmail.com](mailto:korwadeep@hotmail.com)  
THAILAND

**ROYAUME-UNI**

Dr Michelle McQuillan, Dept for Environment, Food & Rural Affairs  
(Defra)  
Tel: +44 (0)20 7238 4352  
Email: [michelle.mcquillan@defra.gsi.gov.uk](mailto:michelle.mcquillan@defra.gsi.gov.uk)

**ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**

Mr. Dorian LaFond  
International Standards Coordinator  
Office of the Deputy Administrator  
AMS Fruit and Vegetable Programs  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250, USA  
Tel: + 1 (202) 690-4944  
Cell: + 1 (202) 577-5583  
Fax: + 1 (202) 720-0016  
Email: [dorian.lafond@ams.usda.gov](mailto:dorian.lafond@ams.usda.gov)

Christie Gray  
Manager of Science Policy, Labeling and Standards  
Grocery Manufacturers Association  
1350 I Street, NW Suite 300  
Washington, DC 20005  
Tel: (202) 637-8064  
Fax: (202) 639-5991  
Email: [cgray@gmaonline.org](mailto:cgray@gmaonline.org)

**IFU – INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT JUICE  
PRODUCERS**

23, Boulevard des Capucines  
F - 75002 PARIS  
Tel:+ 33 1 47 42 82 80  
Fax: + 33 1 47 42 82 81  
Email: [ifu@ifu-fruitjuice.com](mailto:ifu@ifu-fruitjuice.com)

**Hany Farag, BS., JD**

Vice President  
Quality and Regulatory Affairs  
Dole Packaged Foods, LLC.  
One Dole Drive  
Westlake Village, CA 91362  
+1.818.874.4857  
Fax: +1.818.874.6857  
Email: [hany.farag@dole.com](mailto:hany.farag@dole.com)

## ANNEXE

**CONSEILS GÉNÉRAUX SUR LA PRÉSENTATION DES OBSERVATIONS**

Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des documents d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations sous les intitulés suivants :

- (i) Observations générales
- (ii) Observations particulières

Les observations particulières devraient comprendre une référence à la section pertinente et/ou au paragraphe du document auquel les observations renvoient.

Lorsqu'il est proposé de modifier un paragraphe particulier, les membres et les observateurs sont priés de fournir leur proposition d'amendement avec une justification correspondante. Les nouveaux libellés devraient être présentés en caractères gras/soulignés et les passages supprimés devraient être présentés en ~~caractères barrés~~.

Pour faciliter le travail des secrétariats qui compilent les observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleur car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues quand des observations sont copiées et collées dans un document consolidé.

Afin de diminuer le volume de travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire le document en entier, mais seulement les parties du texte pour lesquelles le changement et/ou l'amendement est proposé.