



Point 11 (a) de l'ordre du jour

CX/PFV 26/12/11
Septembre 2012

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

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

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX DE RÉVISION DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

(Préparé par le Secrétariat du Codex)

Introduction

1. L'information qui suit est présentée à titre de document ce contexte afin de faire le point sur l'avancement des travaux de révision des normes Codex pour les fruits et légumes traités. Le présent document vise à aider le Comité à planifier ses travaux en ce qui concerne l'examen des normes restantes de fruits et légumes transformés et l'adoption de travaux sur de nouvelles normes.

Travaux du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités dans le cadre de la révision des normes Codex pour les fruits et légumes transformés

2. Depuis la reprise de ses activités, en 1998, le CCPFV a révisé, et regroupé dans la mesure du possible, les normes existantes du Codex pour les fruits et légumes traités, afin de produire des normes horizontales plus générales. Ces travaux ont porté principalement sur la révision des normes pour les fruits et légumes en conserve. Des travaux ont également été entrepris pour convertir les normes régionales en normes mondiales. Cependant, l'objectif principal des travaux demeure l'achèvement de l'examen/révision de chacune des normes existantes pour les fruits et légumes traités.

3. Lors de sa vingt-cinquième session (2010), le Comité a examiné le rapport d'un groupe de travail sur les priorités qui traitait de la façon de mener à bien les travaux futurs sur les autres normes pour les fruits et légumes transformés; le Comité a convenu d'accorder la priorité aux travaux d'élaboration d'une norme du Codex pour certains fruits en conserve et d'une norme Codex pour certains légumes surgelés¹.

4. La Norme pour certains fruits en conserve regroupe actuellement des normes individuelles pour les mangues en conserve, les poires et les ananas; la structure prévoyant l'organisation de dispositions générales applicables à l'ensemble des fruits en conserve, suivies d'annexes portant sur des points spécifiques à chaque produit, permettrait d'ajouter de nouveaux fruits en conserve à l'avenir. Cette approche est également conforme à celle adoptée pour l'élaboration de la Norme pour certains légumes en conserve.

5. L'élaboration d'une norme Codex pour certains fruits en conserve permettrait de produire quelques normes de fruits en conserve, par exemple petits fruits en conserve, salades de fruits en conserve (fruits mélangés), etc., et quelques normes de produits en conserve très spécifiques, par exemple normes pour les châtaignes et la purée de marrons en conserve, le chutney à la mangue en conserve, etc., pour examen et révision ultérieure par le Comité le cas échéant.

6. La norme pour certains légumes surgelés suit également l'approche adoptée pour l'élaboration des normes pour certaines conserves de fruits et certains légumes en conserve et comprend onze annexes consacrées à certains légumes surgelés.

7. L'élaboration de cette norme signalera la fin des travaux de révision des normes individuelles existantes pour les légumes surgelés (voir l'annexe sur les travaux du CCPFV entre 1998 et 2010).

¹ REP11/PFV, par. 116-177. REP11/CAC, Appendice VI.

Travaux en suspens au sujet de l'examen ou de la révision des normes Codex pour les fruits et légumes traités

Autres fruits en conserve et fruits surgelés

8. La vingt-cinquième session du Comité a mentionné la proposition du groupe de travail sur les priorités concernant l'établissement de l'ordre de priorité des futurs travaux d'élaboration de normes pour les petits fruits en conserve, les fruits surgelés et les mélanges de fruits en conserve, une fois que les normes pour certains fruits en conserve et certains légumes surgelés seront achevées².

9. Compte tenu des conclusions de sa vingt-cinquième session, le Comité souhaitera éventuellement réfléchir à la pertinence de faire un suivi des travaux d'élaboration de tout ou partie des normes mentionnées au paragraphe 8.

10. Lorsqu'il envisagera des travaux futurs sur l'élaboration de normes horizontales pour ces produits, le Comité voudra peut-être tenir compte des points suivants:

- Petits fruits en conserve - déterminer si la révision devrait porter uniquement sur les normes individuelles existantes pour certains petits fruits, ou si cela constituerait éventuellement une occasion pour y ajouter d'autres petits fruits pertinents, dans le cadre de l'élaboration d'une norme horizontale plus complète pour ces produits.
- Fruits surgelés - La même considération que ci-dessus s'applique aux fruits surgelés.
- Mélanges de fruits en conserve - Il semble que le commerce international soit bien défini dans le cas de la salade de fruits tropicaux en conserve et les cocktails de fruits en conserve; toutefois, le Comité tentera éventuellement de savoir si d'autres combinaisons de fruits mélangés sont commercialisées à l'internationale et devraient être ajoutés dans une norme pour les mélanges de fruit en conserve.

Autres fruits transformés

11. Le Comité voudra éventuellement se demander comment aborder l'examen des normes restantes pour les châtaignes et la purée de châtaignes en conserve, les chutneys de mangues et les concombres marinés (cornichons)³.

12. Les cornichons sont explicitement exclus du champ d'application de la Norme Codex pour les fruits et légumes marinés. Le Comité voudra éventuellement examiner l'ordre de priorité de cette norme, afin de déterminer le bien-fondé de sa révision.

13. En ce qui concerne le chutney à la mangue, le Comité envisagera peut-être la possibilité d'élaborer une norme générale pour les chutneys qui couvrirait les fruits et les légumes, ensemble ou séparément. Une approche alternative pourrait consister à réviser la norme pour le chutney de mangue, à la condition qu'une norme pour les chutneys soit élaborée selon l'approche adoptée pour l'élaboration des normes pour certains légumes en conserve.

Autres légumes traités

14. Le Comité examinera éventuellement comment aborder l'examen des normes pour les produits de champignons comestibles et la norme pour les champignons comestibles séchés, afin de déterminer si elles pourraient être regroupées en une norme générale pour les champignons et les produits de champignons, ou si elles devraient plutôt rester séparées, et devrait se demander si la révision de la norme pour les champignons séchés devrait avoir lieu dans le cadre de la révision des normes relatives aux produits secs/séchés.

Produits secs/séchés

15. Le CCPFV a élaboré quelques normes pour des aliments secs/séchés, notamment les suivants: abricots, dattes, raisins secs et pistaches. Toutes ces normes ont été rédigées au début des années 1980, et il peut-être donc nécessaire de les examiner afin de déterminer le bien-fondé de leur révision.

16. Le Comité voudra peut-être examiner si les travaux sur les produits secs/séchés méritent une attention particulière, selon la façon dont les travaux sur ce groupe de produits devra être abordée. Le Comité devra donc se demander si l'examen ou la révision des normes existantes pour les fruits et légumes devront porter d'abord sur les fruits et légumes en conserve restants, les fruits surgelés et d'autres fruits et légumes transformés (à l'exception des produits secs/séchés), avant les travaux sur les produits secs/séchés. Sinon, le Comité pourrait décider d'entreprendre la révision des normes existantes pour les produits secs/séchés, à la demande d'un membre ou d'un observateur du Codex, jusqu'à ce que la révision des normes pour les fruits et légumes transformés restants soit achevée.

² REP11/PFV, par. 112.

³ Les normes du Codex peuvent être téléchargées à l'adresse suivante: <http://www.codexalimentarius.org/standards/en/>. Les normes du Codex pour les fruits et légumes peuvent aussi être téléchargées à partir de cette adresse: <http://www.codexalimentarius.org/committees-task-forces/en/?provide=committeeDetail&idList=12>

17. En ce qui concerne l'examen ou la révision des produits secs/séchés proprement dits, il est permis de se demander si les travaux devraient être limités aux quatre normes existantes ou s'ils devraient être élargis de manière à inclure les demandes ponctuelles des membres ou des observateurs du Codex, suite à une large consultation auprès des membres du Codex, afin de déterminer le bien-fondé de travaux plus complets dans ce domaine, et si c'est le cas, de cerner les produits secs/séchés qui suscitent de l'intérêt pour le commerce international, afin d'établir des normes ou d'adopter toute autre approche combinée ou une approche mieux adaptée aux travaux de normalisation de l'ensemble de ces produits.

18. Il est à noter que la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe a travaillé activement à l'élaboration de normes de qualité pour les produits secs/séchés⁴ par l'entremise de sa Section spécialisée dans la normalisation des produits secs et séchés, et que les produits normalisés par la CEE-ONU pourraient servir de point de départ pour l'élaboration de normes Codex mondiales pour les produits secs/séchés, si les membres du Codex estiment que des travaux plus approfondis devraient être accomplis dans ce domaine.

19. À cet égard, il convient également de mentionner que le format des normes CEE-ONU pour les produits secs et séchés ne correspond pas à celui des normes Codex de produits⁵ généralement applicable aux normes du Codex pour les fruits et légumes traités, dont les produits secs/séchés. Si le Comité souhaite examiner plus avant la question de la façon d'aborder les futurs travaux sur la normalisation des produits secs/séchés, il trouvera peut-être utile d'étudier aussi la possibilité de se baser sur le format des normes de la CEE-ONU pour les produits secs/séchés⁴ pour adapter le format du Codex, afin de faciliter l'harmonisation et l'utilisation des normes CEE-ONU comme fondement pour les normes Codex pour les produits secs/séchés.

Codes d'usages en matière d'hygiène

20. La révision de plusieurs Codes d'usages en matière d'hygiène sera prise en charge par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, par exemple le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve, le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits secs, le Code d'usages pour la noix de coco desséchée, le Code d'usages pour les fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles, le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits à coque, etc.⁶ Par conséquent, aucune action n'est requise de la part du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités en ce qui a trait à la révision de ces codes.

21. Les travaux en cours au sujet des normes individuelles existantes du Codex pour les fruits et légumes traités sont présentés dans le tableau ci-dessous.

Travaux en suspens au sujet des normes Codex pour les fruits et légumes traités et exemples de regroupement possible des normes

Fruits en conserve	
1. Framboises, en conserve	<i>Petits fruits, en conserve</i>
2. Fraises, en conserve	
1. Cocktail de fruits, en conserve	<i>Salade de fruits, en conserve</i>
3. Salade de fruits tropicaux, en conserve	
Fruits congelés	
4. Fraises	<i>Fruits congelés</i>
5. Framboises	
6. Bleuets (myrtilles)	
7. Bleuets (myrtilles)	

⁴ Les normes CEE-ONU pour les produits secs/séchés, y compris la mise en page, peuvent être téléchargées à l'adresse suivante: <http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/ddp-standards.html>

⁵ Le format des normes Codex de produits est présenté dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, qui peut être téléchargé à l'adresse suivante: <http://www.codexalimentarius.org/procedures-strategies/procedural-manual/en/>

⁶ Voir REP 11/FH, par. 143. En outre, voir l'ordre du jour provisoire de la quarante-quatrième Session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (New Orleans, Louisiane, États-Unis, 12-16 novembre 2012), en particulier le point 8c) de l'ordre du jour, et le document de travail correspondant.

Pour télécharger ces documents, veuillez vous rendre sur le site Web du Codex: <http://www.codexalimentarius.org/codex-home/en/> ou sur le lien direct du serveur ftp du Codex: <ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/ccfh/ccfh44>.

8. Pêches	
Divers fruits et légumes traités	
9. Concombres marinés (cornichons)	
10. Châtaignes et purée de marrons en conserve	
11. Chutney de mangue	
12. Champignons comestibles et produits dérivés	
Produits secs/séchés (Fruits/légumes)	
13. Abricots	
14. Champignons comestibles, séchés	
15. Dattes	
16. Pistaches	
17. Raisins secs	

Conclusion

22. Le Comité est invité à examiner, en se fondant sur les renseignements et les considérations ci-dessus, ses travaux pour la prochaine session et si possible à dresser un plan de travail pour ses travaux futurs en vue de l'achèvement de l'examen/révision des normes existantes pour les fruits et légumes traités.

ANNEXE
ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

**Travaux accomplis par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
(1998-2010)**

Normes de FLT révisées	Normes de FLT existantes	Notes explicatives
Compote de pommes, en conserve CODEX STAN 17-1981, rév. 2001	Compote de pommes, en conserve CODEX STAN 17-1981	Révisée par le CCPFV à sa 19 ^e et à sa 20 ^e session (1998 et 2000). Adoptée comme norme définitive par la 24 ^e session de la CCA (2001).
Poires, en conserve CODEX STAN 61-1981, rév. 2001	Poires, en conserve CODEX STAN 61-1981	Révisée par le CCPFV à sa 19 ^e et à sa 20 ^e session (1998 et 2000). Adoptée comme norme définitive par la 24 ^e session de la CCA (2001).
Kimchi CODEX STAN 223-2001	-----	Élaborée par le CCASIA. Finalisée comme norme mondiale par le CCPFV. Débattue à la 20 ^e session du CCPFV (2000). Adoptée comme norme définitive par la 24 ^e session de la CCA (2001).
Pousses de bambou, en conserve CODEX STAN 241-2003	-----	Élaborée par le CCASIA. Finalisée comme norme mondiale par le CCPFV. Débattue à la 20 ^e et à la 21 ^e session du CCPFV (2000 et 2002). Adoptée comme norme définitive par la 26 ^e session de la CCA (2003). Révisée en une seule norme, car le champ d'application de la Norme pour certains légumes en conserve exclut les légumes qui sont lacto-fermentés, marinés ou conservés dans le vinaigre, alors que la norme pour les pousses de bambou inclut les pousses de bambou dans les milieux de couverture avec ou sans fermentation. La révision visait à inclure des dispositions au sujet des milieux de couverture et d'autres dispositions pertinentes généralement applicables aux normes pour les légumes en conserve. Révision approuvée à la 24 ^e session du CCPFV (2008) et finalisée à la 25 ^e session du CCPFV (2010) pour adoption finale par la 34 ^e session de la CCA (2011).
Produits aqueux à base de noix de coco – lait de coco et crème de coco CODEX STAN 240-2003	-----	Élaborée par le CCASIA. Finalisée comme norme mondiale par le CCPFV. Débattue à la 20 ^e et à la 21 ^e session du CCPFV (2000 et 2002). Adoptée comme norme définitive par la 26 ^e session de la CCA (2003).
Fruits à noyau, en conserve CODEX STAN 242-2003	Pêches, en conserve CODEX STAN 14-1981 Prunes, en conserve CODEX STAN 59-1981 Abricots, en conserve CODEX STAN 129-1981 <i>Cerises pour garniture, en conserve</i>	Le Comité a décidé d'entreprendre des travaux sur une norme générale unique couvrant les fruits à noyau lors de sa 19 ^e session (1998) et a examiné cette norme à ses 20 ^e et 21 ^e sessions (2000 et 2002). Adoptée comme norme définitive par la 26 ^e session de la CCA (2003).

Normes de FLT révisées	Normes de FLT existantes	Notes explicatives
Milieu de couverture pour les fruits en conserve, directives CAC/GL 21-2003	Milieu de couverture, composition et étiquetage	Le CCPFV a simplifié les dispositions relatives aux milieux de couverture lors de ses 20 ^e et 21 ^e sessions (2000 et 2002). Adoptée par la 26 ^e session de la CCA (2003).
Fruits et légumes marinés CODEX STAN 260-2007	----	Élaborée par le CCASIA. Finalisée comme norme mondiale par le CCPFV. Débattue à la 20 ^e , 21 ^e , 22 ^e et 23 ^e session du CCPFV (2000, 2002, 2004, 2006). Adoptée comme norme définitive par la 30 ^e session de la CCA (2007).
Tomates, en conserve CODEX STAN 13-1981, rév. 2007	Tomates, en boîte CODEX STAN 13-1981	Le CCPFV a convenu d'amorcer de nouveaux travaux sur la révision de la Norme pour les tomates en conserve à sa 19 ^e session (1998). Cette Norme n'a pas pu être débattue lors de 20 ^e et de la 21 ^e session (2000 et 2002) car d'autres normes devaient être finalisées. Elle a été examinée la première fois lors de la 22 ^e session (2004) et finalisée à la 23 ^e session (2006). Adoptée comme norme définitive par la 30 ^e session de la CCA (2007).
Purées de tomate en conserve CODEX STAN 17-1981, rév. 2007	Purées de tomate en conserve CODEX STAN 17-1981	Le CCPFV a convenu d'amorcer de nouveaux travaux sur la révision de la Norme pour les tomates en conserve à sa 19 ^e session (1998). Cette Norme n'a pas pu être débattue lors de 20 ^e et de la 21 ^e session (2000 et 2002) car d'autres normes devaient être finalisées. Elle a été examinée la première fois lors de la 22 ^e session (2004) et finalisée à la 23 ^e session (2006). Adoptée comme norme définitive par la 30 ^e session de la CCA (2007).
Certains agrumes, en conserve CODEX STAN 254-2007	Pamplemousse, en conserve CODEX STAN 15-1981 Mandarines, en conserve CODEX STAN 68-1981 <i>Pamplemousses et oranges douces de garniture, en conserve</i>	Le CCPFV a convenu d'amorcer de nouveaux travaux sur la révision de la Norme pour les agrumes en conserve à sa 19 ^e session (1998). Cette Norme n'a pas pu être débattue lors de 20 ^e et de la 21 ^e session (2000 et 2002) car d'autres normes devaient être finalisées. Elle a été examinée la première fois lors de la 22 ^e session (2004) et finalisée à la 23 ^e session (2006). Adoptée comme norme définitive par la 30 ^e session de la CCA (2007).
Confitures, gelées et marmelades	Marmelade d'agrumes CODEX STAN 80-1981 Confitures (fruits en conserve) et gelées CODEX STAN 79-1981 <i>Marmelades sans agrumes pour garniture</i>	Le CCPFV a convenu d'amorcer de nouveaux travaux sur la révision de la Norme pour les agrumes en conserve à sa 19 ^e session (1998). Le Comité n'a pas pu examiner cette Norme lors des sessions ultérieures à cause de la nécessité de finaliser d'autres normes. Cette Norme a été examinée la première fois lors de la 22 ^e session (2004) et finalisée à la 24 ^e session (2008). Adoptée par la 32 ^e CCA (2009).

Normes de FLT révisées	Normes de FLT existantes	Notes explicatives
Certains légumes en conserve	<p>Asperges, en conserve CODEX STAN 56-1981</p> <p>Carottes, en conserve CODEX STAN 116-1981</p> <p>Petits pois, en conserve CODEX STAN 58-1981</p> <p>Haricots verts et haricots beurre CODEX STAN 16-1981</p> <p>Pois mûrs transformés CODEX STAN 81-1981 Cœur de palmier, en conserve CODEX STAN 144-1985</p> <p>Maïs sucré, en conserve CODEX STAN 18-1981</p> <p><i>Maïs miniature pour garniture, en conserve, et dispositions générales pour les milieux de couverture de légumes en conserve</i></p>	<p>Le CCPFV a convenu d'amorcer de nouveaux travaux sur la révision de la Norme pour les légumes en conserve à sa 19^e session (1998). Le Comité n'a pas pu examiner cette Norme lors des sessions ultérieures à cause de la nécessité de finaliser d'autres normes. Cette Norme a été examinée la première fois lors de la 22^e session (2004) et finalisée à la 25^e session (2010). Adoptée à la 32^e session de la CCA (2009).</p> <p>Ces travaux complètent la révision des normes individuelles du Codex pour les légumes en conserve.</p>
Certains légumes en conserve (ajout d'une annexe sur les champignons en conserve)	Champignons en conserve CODEX STAN 55-1981	La 24 ^e session du CCPFV (2008) a décidé de proposer de nouveaux travaux concernant une annexe pour les champignons en conserve, à ajouter à la Norme Codex pour certains légumes en conserve. La 32 ^e session de la CCA (2009) a accepté cette proposition. Cette Annexe a été adoptée par la 34 ^e CCA (2011).
Noix de coco desséchée	Noix de coco râpée desséchée CODEX STAN 177-1991	La 24 ^e session du CCPFV (2008) a décidé de proposer de nouveaux travaux concernant la révision de la Norme pour la noix de coco râpée desséchée. La 32 ^e session de la CCA (2009) a accepté cette proposition. Cette Norme a été adoptée par la 34 ^e CCA (2011); elle couvre tous les modes de présentation de noix de coco desséchée, y compris la noix de coco râpée desséchée.
Certains fruits en conserve (avant-projet)	<p>Mangues, en conserve (CODEX STAN 159-1987)</p> <p>Poires, en conserve CODEX STAN 61-1981, rév. 2001</p> <p>Ananas, en conserve (CODEX STAN 42-1981)</p>	<p>La 25^e session du CCPFV (2010) a décidé de proposer la révision de ces normes et d'élaborer pour ce faire une norme horizontale pour les fruits en conserve. La 34^e CCA (2011) a approuvé cette proposition en tant que nouveaux travaux du CCPFV. Échéance pour la réalisation des travaux: 27^e session du CCPFV (2014).</p> <p>Ces travaux concluront la révision des normes individuelles existantes pour les fruits en conserve (à l'exception des petits fruits en conserve, des salades de fruits en conserve et des mélanges de fruits en conserve qui sont en attente de révision)</p>

Normes de FLT révisées	Normes de FLT existantes	Notes explicatives
Certains légumes surgelés (avant-projet)	<p>Brocoli, surgelé (CODEX STAN 110-1981)</p> <p>Choux de Bruxelles, surgelés (CODEX STAN 112-1981)</p> <p>Carottes, surgelées (CODEX STAN 140-1981)</p> <p>Chou-fleur, surgelés (CODEX STAN 111-1981)</p> <p>Épi de maïs, surgelés (CODEX STAN 133-1981)</p> <p>Pommes de terre frites, surgelées (CODEX STAN 114-1981)</p> <p>Haricots verts et haricots jaunes, surgelés (CODEX STAN 113-1981)</p> <p>Poireaux, surgelés (CODEX STAN 104-1981)</p> <p>Pois, surgelés (CODEX STAN 41-1981)</p> <p>Épinards, surgelés (CODEX STAN 77-1981)</p> <p>Maïs en grains entiers, surgelé (CODEX STAN 132-1981)</p>	<p>La 25^e session du CCPFV (2010) a décidé de proposer la révision de ces normes et d'élaborer pour ce faire une norme horizontale pour les fruits en conserve. La 34^e CCA (2011) a approuvé cette proposition en tant que nouveaux travaux du CCPFV. Échéance pour la réalisation des travaux: 27^e session du CCPFV (2014).</p> <p>Ces travaux concluront la révision des normes individuelles existantes pour les légumes surgelés.</p>