



Point 10 de l'ordre du jour

CX/PFV 27/17/12

Juillet 2014

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt-septième session
Philadelphie, États-Unis d'Amérique
8-12 septembre 2014

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. À sa 26^e session en 2012, le Comité a examiné l'état d'avancement des travaux sur la révision des normes Codex pour les fruits et légumes traités mais a décidé de n'entreprendre aucune autre nouvelle action en vue de la révision en cours des normes individuelles en suspens pour les fruits en conserve, les normes individuelles en suspens pour les légumes surgelés, les nouveaux travaux sur la conversion de la norme régionale pour les produits à base de ginseng en une norme internationale et quelques questions en suspens relatives aux milieux de couverture, aux additifs alimentaires et aux méthodes d'analyse dans certains fruits et légumes traités qui devraient être finalisés durant la présente session du CCPFV.²

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. 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.

² REP13/PFV, para 153.

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

9. 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 achevées³.

10. 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.

11. 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

12. 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)⁴.

13. 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.

14. 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

15. 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

16. Ce point est à l'examen dans le document CX/PFV 14/27/11 (Point 9 de l'ordre du jour).

Codes d'usages en matière d'hygiène

17. 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. Ces codes ont été inclus dans le Plan de travail prospectif du CCFH.⁵ De plus, le CCFH travaille actuellement sur le Code d'usages pour les aliments à faible teneur en eau, qui pourrait inclure quelques denrées présentes dans les normes mentionnées ci-dessus. 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.

18. 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.

³ REP11/PFV, par. 112.

⁴ 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>

⁵ REP14/FH, Annexe VIII

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	<i>Fruits mélangés en conserve</i>
Fruits congelés	
4. Fraises	<i>Fruits congelés</i>
5. Framboises	
6. Bleuets (myrtilles)	
7. Bleuets (myrtilles)	
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

19. 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
Purée de pommes en conserve CODEX STAN 17-1981	Purée 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). Cette norme a été modifiée par le CCPFV, à sa 26 ^e session (2012) afin d'inclure des dispositions relatives aux méthodes d'analyse. Adoptée par la 36 ^e CCA (2013).
Piores en conserve CODEX STAN 61-1981	Piores 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).

Normes de FLT révisées	Normes de FLT existantes	Notes explicatives
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).
Milieu de couverture pour les fruits en conserve, directives CAC/GL 51-2003	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). Les dispositions sur les milieux de couverture ont été amendées par le CCPFV, à sa 26 ^e session (2012) afin d'y inclure une référence au conditionnement normal. Adoptée par la 36 ^e CCA (2013).
Fruits et légumes marinés fermentés 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	Tomates en conserve 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). La norme a été amendée par le CCPFV, à sa 26 ^e session (2012) pour inclure des dispositions révisées pour les additifs alimentaires. Adoptée par la 36 ^e CCA (2013).
Concentrés de tomate traités CODEX STAN 57-1981	Concentrés de tomate traités CODEX STAN 57-1981	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). La norme a été amendée par le CCPFV, à sa 26 ^e session (2012) pour inclure des dispositions révisées pour les additifs alimentaires. Adoptée par la 36 ^e CCA (2013)..

Normes de FLT révisées	Normes de FLT existantes	Notes explicatives
Certains agrumes en conserve CODEX STAN 254-2007	Pomelos en conserve CODEX STAN 15-1981 Mandarines en conserve CODEX STAN 68-1981 <i>Pamplemousses et oranges douce 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). La norme a été amendée par le CCPFV, à sa 26 ^e session (2012) pour inclure des dispositions révisées pour les additifs alimentaires. Adoptée par la 36 ^e CCA (2013).
Confitures, gelées et marmelades CODEX STAN 296-2009	Marmelade d'agrumes CODEX STAN 80-1981 Confitures 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).
Certains légumes en conserve CODEX STAN 297-2009	Asperges en conserve CODEX STAN 56-1981 Carottes en conserve CODEX STAN 116-1981 Petits pois en conserve CODEX STAN 58-1981 Haricots verts et haricots beurre CODEX STAN 16-1981 Pois secs trempés en conserve CODEX STAN 81-1981 Choux palmistes en conserve CODEX STAN 144-1985 Maïs doux en conserve CODEX STAN 18-1981 <i>Maïs miniature pour garniture, en conserve, et dispositions générales pour les milieux de couverture de légumes en conserve</i>	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). Ces travaux complètent la révision des normes individuelles du Codex pour les légumes en conserve.
Certains légumes en conserve (ajout d'une annexe sur les champignons en conserve) CODEX STAN 297-2009	Champignons de couche 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).

Normes de FLT révisées	Normes de FLT existantes	Notes explicatives
Noix de coco desséchée CODEX STAN 177-1991	Noix de coco 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.
Olives de table CODEX STAN 66-1981	Olives de table CODEX STAN 66-1981	La 24 ^e CCPFV (2008) est convenue de soumettre le nouveau travail sur la révision de la norme sur les olives de table. La 32 ^e CCA (2009) a accepté cette proposition. La norme a été adoptée par la 36 ^e CCA (2013).
Certains fruits en conserve (avant-projet)	Mangues en conserve (CODEX STAN 159-1987) Piores en conserve CODEX STAN 61-1981, rév. 2001 Ananas en conserve (CODEX STAN 42-1981)	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). 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)

Normes de FLT révisées	Normes de FLT existantes	Notes explicatives
Certains légumes surgelés (avant-projet)	<p>Brocolis surgelés (CODEX STAN 110-1981)</p> <p>Choux de Bruxelles surgelés (CODEX STAN 112-1981)</p> <p>Carottes surgelées (CODEX STAN 140-1981)</p> <p>Choux-fleurs surgelés (CODEX STAN 111-1981)</p> <p>Maïs en épi surgelé (CODEX STAN 133-1981)</p> <p>Pommes de terre frites surgelées (CODEX STAN 114-1981)</p> <p>Haricots verts et haricots beurre surgelés (CODEX STAN 113-1981)</p> <p>Poireaux surgelés (CODEX STAN 104-1981)</p> <p>Petits 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>
Produits à base de ginseng (projet)	-----	<p>Élaborée par le CCASIA. Le 26^e CCPFV (2012) est convenu de commencer de nouveaux travaux sur la conversion de la norme régionale pour les produits à base de ginseng en une norme mondiale. La 36^e CAC (2013) a approuvé la proposition en tant que nouvelle activité pour le CCPFV.</p>