

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2018/22-PFV
Mars 2018

- AUX:** Points de contact du Codex
Points de contact d'organisations internationales ayant le statut d'observatrices auprès du Codex
- DU:** Secrétariat,
Commission du Codex Alimentarius,
Programme FAO/OMS sur les normes alimentaires
- OBJET:** **DEMANDE D'OBSERVATIONS SUR LA HIÉRARCHISATION DES PRIORITÉS DES TRAVAUX AU SEIN DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (CCPFV)**
- DATE LIMITE:** 10 avril 2018
- OBSERVATIONS:** Se référer à la demande d'observations

I. Questions émanant de la Commission du Codex Alimentarius: Fruits et légumes traités

1. À sa vingt-huitième session (2016), le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) est convenu que le Secrétariat du Codex enverrait une lettre circulaire¹ (CL) sollicitant des observations sur la révision de 18 autres normes Codex pour les fruits et légumes traités ainsi que de nouvelles propositions pour les travaux du Comité. Les membres du Codex souhaitant proposer de nouveaux travaux soumettront des documents de projet au Comité exécutif (CCEXEC) en vue de l'examen critique.²
2. À sa soixante-treizième session (2017), le Comité exécutif a été informé que neuf propositions de nouveaux travaux avaient été présentées en réponse à la lettre circulaire CL 2017/07-PFV et a noté que les documents de projet étaient complets et répondaient aux critères de l'examen critique.³
3. À sa quarantième session (2017), la Commission a fait observer que sur les neuf propositions de nouveaux travaux⁴, celui sur le piment fort séché serait examiné par le Comité sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) conformément à la recommandation du Comité sur les fruits et légumes traités (CCPFV), à sa vingt-septième session, et celui sur les kakis séchés serait englobé dans les activités sur les fruits séchés. Par conséquent, le nombre de propositions de nouveaux travaux a été ramené à sept. La Commission a rappelé que le Comité exécutif, à sa soixante-treizième session, avait constaté que les documents de projet étaient achevés et respectaient les critères de l'examen critique, et, par conséquent, qu'il avait approuvé les sept propositions comme nouveaux travaux pour le CCPFV.
4. La Commission a examiné les mécanismes possibles pour traiter les nouveaux travaux, ainsi que les activités en attente relatives à l'examen des normes existantes et a décidé que le CCPFV travaillerait par correspondance jusqu'à la quarante et unième session de la Commission (2018) afin: i) d'établir les priorités de ses travaux relatifs aux propositions de nouvelle activité et aux travaux en attente relatifs à l'examen des normes existantes; ii) de préparer un plan de travail pour l'ensemble de ses activités; iii) de formuler des recommandations pour la quarante et unième session de la Commission concernant la constitution de groupes de travail électroniques chargés des travaux de normalisation, selon les priorités du plan de travail, qui seraient présentés lors d'une réunion physique du Comité en 2019.
5. La Commission a noté que le processus décrit ci-dessus aiderait le CCPFV à gérer l'ensemble de ses activités et ferait progresser les travaux dans la perspective d'un examen des normes à la réunion

¹ [CL 2017/07-PFV](#)

² [REP17/PFV](#), par. 24-26, 42-43, 51, 66, 69, 81-84

³ [REP17/EXEC2](#), par. 45-54

⁴ [CX/CAC 17/40/8 Add1](#)

physique du Comité. De plus, la Commission a fait observer que cette approche assurerait le caractère transparent et ouvert du processus décisionnel, qui resterait concentré en son sein.⁵

6. Le CCPFV travaillera par correspondance, à travers une plateforme en ligne, située sur le site du Codex.⁶

II. Questions émanant des comités du Codex: Additifs alimentaires et méthodes d'analyse

7. Le Comité devrait aborder les questions relatives aux additifs alimentaires et aux méthodes d'analyse émanant du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) et du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS).

Additifs alimentaires

8. À sa quarante-neuvième session, le CCFA⁷ (2017) a noté que plusieurs réponses du CCPFV, durant sa vingt-huitième session⁸, n'étaient pas probantes et nécessitaient une clarification supplémentaire. Le CCFA par conséquent est convenu de demander au CCPFV de fournir des réponses plus probantes concernant la justification technologique de l'emploi de plusieurs catégories fonctionnelles et additifs alimentaires dans divers fruits et légumes traités.

Méthodes d'analyse

9. À sa trente-huitième session, le CCMAS⁹ (2017) a examiné la confirmation des méthodes d'analyses et d'échantillonnage dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités soumis par le CCPFV, à sa vingt-huitième session. Le Comité a noté que la méthode de détermination des acides gras libres concernait les huiles et les graisses et non les aliments et qu'une méthode d'extraction des graisses était nécessaire avant de pouvoir utiliser la méthode suggérée. Le Comité a donc accepté de demander au CCPFV de recommander une méthode pour l'extraction des graisses.

III. Travaux en cours au sein du CCPFV

10. Les travaux actuels du CCPFV comprennent:
 - les nouveaux travaux approuvés sur les normes du Codex pour les fruits et légumes traités,
 - les travaux en attente sur la révision des normes du Codex pour les fruits et légumes traités,
 - les questions sur les additifs alimentaires et les méthodes d'analyse découlant du CCFA et du CCMAS.

Nouveaux travaux approuvés

11. À sa quarantième session, la Commission du Codex Alimentarius (CCA) a approuvé sept normes du Comité en qualité de nouveaux travaux, dont deux relatives à la révision et regroupement des normes existantes sur les fruits et légumes traités (à savoir, chutney de mangue ; salades de fruits en conserve et fruits séchés). Les autres questions faisant l'objet de nouveaux travaux concernent l'élaboration de nouvelles normes (à savoir conversion de normes régionales en normes mondiales, ou élaboration de nouvelles normes mondiales) (Tableau 1).

Travaux en attente sur la révision des normes en vigueur

12. Les travaux en suspens du comité concernent la révision des normes sur les fruits et légumes traités, en vue de déterminer si elles sont pertinentes pour l'application de pratiques commerciales loyales et, par conséquent, si elles devraient être retenues ; le cas échéant, si elles devraient être soumises à révision et, dans la mesure du possible et du souhaitable, envisager de les regrouper dans le cadre de normes plus horizontales (Tableau 2).

Questions relatives aux additifs alimentaires et aux méthodes d'analyse

13. Les questions émanant de la Commission et/ou autres organes subsidiaires est un point qui figure en permanence à l'ordre du jour des comités du Codex, lorsque des actions sont requises vis-à-vis de questions relevant de leur compétence afin de fournir un retour d'information sur des questions présentées par la Commission et/ou ses organes subsidiaires.

⁵ [REP17/CAC](#), par. 87-96, Annexe VI

⁶ <http://forum.codex-alimentarius.net/index.php> ; [CCPFV ONLINE FORUM INVITATION FREV.pdf](#)

⁷ [REP17/FA](#), par. 9-14

⁸ [REP17/PFV](#), par. 44-84, Annexe V

⁹ [REP17/MAS](#), par. 12-13

14. Les questions soumises à l'attention du CCPFV par le CCFA et le CCMAS ne font pas l'objet de hiérarchisation : tel est le cas des travaux en suspens concernant les révisions et les nouveaux travaux approuvés. Cependant, le CCPFV devrait prendre ces questions en compte au moment de la préparation de son plan de travail, celles-ci faisant partie intégrante de ses activités, afin de définir un ordre du jour réalisable pour une réunion physique (Tableau 3).

Travaux en cours au sein du CCPFV¹⁰
(Les nombres n'indiquent pas un ordre de priorité)

Tableau 1 – Nouveaux travaux approuvés par la Commission, à sa 40^e session

1. Noix de cajou	<i>Nouvelle norme individuelle</i>
2. Sauce au piment (sauce "chili") ("piments forts")	<i>Conversion de la norme régionale élaborée par le Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA) en une norme mondiale – Norme régionale pour la sauce au piment (sauce "chili") ("piments forts") (CXS 306R-2011)</i>
3. Chutney de mangue	<i>Révision de la norme pour le chutney de mangue (CXS 160-1987)</i>
4. Patates douces séchées	<i>Nouvelle norme individuelle</i>
5. Pâte de soja fermentée au piment fort	<i>Conversion de la norme régionale élaborée par le CCASIA en une norme mondiale – Norme régionale pour la pâte de soja fermentée au piment fort (CXS 294R-2009)</i>
6. Fruits secs	<i>Nouvelle norme générale. Cette norme englobera la révision de la Norme pour les raisins (CXS 67-1981), Norme pour les abricots (CXS 130-1981), Norme pour les dattes (CXS 143-1985) et la nouvelle proposition de norme pour les kakis séchés</i>
7. Salades de fruits en conserve	<i>Révision de la Norme pour le cocktail de fruits en conserve (CXS 78-1981) et de Norme pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve (CXS 99-1981)</i>

Tableau 2. Travaux en attente sur la révision des normes du Codex pour les fruits et légumes traités et exemples d'éventuels regroupements de normes

Fruits en conserve	
1. Framboises, en conserve (CXS 60-1981)	<i>Baies, en conserve</i>
2. Fraises, en conserve (CXS 62-1981)	
Fruits surgelés	
3. Fraises (CXS 52-1981)	<i>Fruits surgelés</i>
4. Framboises (CXS 69-1981)	
5. Myrtilles (CXS 76-1981)	
6. Myrtilles américaines (CXS 103-1981)	
7. Pêches (CXS 75-1981)	
Divers fruits et légumes surgelés	
8. Cornichons (concombres) (CXS 115-1981)	<i>Inclusion dans la Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés</i>
9. Châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve (CXS 145-1985)	

¹⁰ Les normes du Codex peuvent être téléchargées à l'adresse suivante: <http://www.fao.org/fao-whocodexalimentarius/standards/fr/>. Les normes du Codex pour les fruits et légumes peuvent également être téléchargées en cliquant sur le lien suivant: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/committee/fr/?committee=CCPFV>

10. Champignons comestibles et produits dérivés (CXS 38-1981)
Produits secs/séchés (Fruits / Légumes)
11. Champignons comestibles séchés (CXS 39-1981)
12. Pistaches (CXS 131-1981)

Tableau 3 – Questions relatives aux additifs alimentaires et aux méthodes d'analyse

<p>1. Additifs alimentaires (CCFA)</p>	<p>Fournir des informations concernant l'emploi des classes fonctionnelles et des additifs alimentaires dans les fruits et légumes traités suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “émulsifiants, stabilisateurs, épaississants” et la gomme xanthane (SIN 415) dans les catégories d'aliments 14.1.2 “Jus de fruits et de légumes” et 14.1.3 “Nectars de fruits et de légumes”; • Régulateurs de l'acidité et des tartrates (INS 334, 335(ii), 337) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.2 “Fruits secs”; • Tartrates (INS 334, 335(ii), 337) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.6 «Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, «chutney») autres que ceux de la catégorie d'aliments 04.1.2.5) ». • Emploi de colorants dans les pommes de terre frites surgelées.
<p>2. Méthodes d'analyse (CCMAS)</p>	<p>Fournir des informations sur la méthode pour l'extraction des graisses avant l'utilisation de la méthode de détermination des acides gras libres dans les pommes de terre frites surgelées et autres questions relatives aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités</p>

DEMANDE D'OBSERVATIONS

15. Les membres du Codex sont invités à faire part de leurs observations sur la hiérarchisation des priorités des nouveaux travaux approuvés relevant du CCPFV (Tableau 1) ainsi que sur la hiérarchisation des priorités des travaux en suspens concernant la révision des normes restantes sur les fruits et légumes traités (Tableau 2).
16. Les membres du Codex sont invités à indiquer leur disposition à assumer la présidence ou la coprésidence des nouveaux travaux approuvés (Tableau 1) ainsi que des travaux en suspens concernant la révision de normes existantes (Tableau 2). Les pays ayant présenté les documents de projet de nouveaux travaux indiqués au Tableau 1 sont priés de confirmer leur disposition à diriger lesdits travaux.
17. En outre, les membres du Codex sont invités à indiquer leur disposition à diriger des travaux sur les questions soulevées par le CCFA et le CCMAS, afin de faciliter leur examen par le CCPFV (Tableau 3).
18. Les pays membres sont invités à faire part de leurs observations sur les questions indiquées aux paragraphes 15, 16 et 17 au moyen du questionnaire en ligne SurveyMonkey, en suivant les instructions indiquées ci-dessous :
 - a) Cliquez sur le lien ci-dessous et saisissez votre identifiant : <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/login/fr/>.
 - b) Dans la section « MyCodex dashboard », cliquez sur « CCPFV – hiérarchisation des priorités des travaux ».

Remarque :

Lorsqu'ils font part de leurs observations relatives aux points 15 à 17, il convient que les membres du Codex :

- Tiennent compte des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* indiqué dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius et du Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius notamment l'objectif stratégique 1 - *Établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuels et émergents relatifs aux aliments*.
- Gardent à l'esprit le fait que la quarantième session de la CCA s'était déjà penchée sur la révision d'un certain nombre de normes du Codex sur les fruits et légumes traités existantes

- Gardent à l'esprit que le classement des nouveaux travaux et des travaux en suspens par ordre de priorité aidera le comité dans la préparation d'un plan de travail comprenant l'ensemble de ses activités et formulent des recommandations adressées à la quarante-et-unième session de la CCA concernant l'établissement d'un GTE chargé de l'élaboration des normes définies comme prioritaires conformément au plan de travail.

ANNEXE I Pour information

Résumé des discussions sur la hiérarchisation des priorités des travaux au sein du CCPFV

1. Depuis la reprise de ses activités, en 1998, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) a révisé et regroupé, dans la mesure du possible et du souhaitable, les normes existantes pour les fruits et légumes traités, afin de produire des normes horizontales plus générales, comme le recommandait la Commission du Codex Alimentarius. Une telle approche simplifierait l'usage des normes du Codex par les pays membres du Codex, en poursuivant l'objectif général de faciliter le commerce international, tout en protégeant la santé des consommateurs et en assurant des pratiques loyales dans le commerce.¹¹
2. La majorité des normes et textes apparentés pour les fruits et légumes traités a été élaborée dans les années 70 et 80. Depuis son rétablissement, les travaux de révision du Comité ont porté essentiellement sur la révision des normes pour les fruits et légumes en conserve, et, plus récemment, sur les normes pour les légumes surgelés. Des travaux ont également été entrepris pour convertir les normes régionales en normes mondiales.
3. En 2010, lors de sa vingt-cinquième session, le Comité a examiné un rapport du Groupe de travail sur les priorités indiquant comment mener ses travaux futurs sur les normes pour les fruits et légumes traités. Le Comité est convenu, en s'appuyant sur les recommandations du GTe, d'accorder la priorité de ses travaux à l'élaboration de normes pour certains fruits en conserve et les légumes surgelés, étant donné sa répercussion sur le commerce international.
4. Le président du Comité a noté en outre qu'un travail considérable a déjà été réalisé en matière d'examen et de révision des normes individuelles du Codex pour les fruits et légumes traités. Il a rappelé au Comité qu'il existe désormais la possibilité d'envisager des travaux visant l'élaboration de nouvelles normes, tout en se concentrant sur l'examen des normes restantes afin de répondre avec efficacité aux besoins des pays membres du Codex. Le président du Comité a donc invité les membres du Codex à présenter des propositions de nouveaux travaux de normes pour les fruits et légumes traités présentant un intérêt éventuel dans leurs pays respectifs.¹²
5. En 2012, lors de sa vingt-sixième session, le Comité a analysé l'état d'avancement des travaux de révision des normes pour les fruits et légumes traités, mais n'a entrepris aucune nouvelle initiative en vue de la révision en cours des normes individuelles pour les fruits en conserve et les légumes surgelés; des travaux de conversion de la norme régionale pour les produits à base de ginseng en norme mondiale, et des questions en suspens sur les milieux de couverture, les additifs alimentaires et les méthodes d'analyse dans certaines normes pour les fruits et légumes traités¹³.
6. En 2014, lors de sa vingt-septième session, le Comité a achevé la norme pour les produits à base de ginseng, les dispositions générales pour les fruits en conserve et les légumes surgelés ainsi que les questions en attente émanant de la dernière session du Comité et est convenu de centrer ses débats sur la finalisation des dispositions spécifiques (annexes) pour un nombre de fruits en conserve et de légumes surgelés.
7. Le Comité est donc convenu d'étudier les priorités à établir concernant la révision des 18 normes restantes pour les fruits et légumes traités, y compris comment se charger de la normalisation des produits secs et séchés, lors de la session suivante.
8. Dans le but de faciliter les débats portant sur les travaux futurs de révision des normes restantes pour les fruits et légumes traités, le Comité est convenu que le Secrétariat du Codex se chargerait des modifications d'ordre rédactionnel des 18 normes en attente de révision, et en particulier des dispositions horizontales applicables à l'ensemble des normes de produits, c'est-à-dire des dispositions relatives à l'hygiène, les contaminants, l'étiquetage, etc. La section concernant les additifs alimentaires serait mise à jour selon le schéma contenu dans le Manuel de procédure, y compris une proposition de référence générale à la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995).
9. Cette approche permettrait au Comité de se concentrer sur les dispositions d'ordre technique des normes soumises à révision, et de procéder à une évaluation des besoins de révision (partielle ou totale)¹⁴.

¹¹ ALINORM 91/40, par. 95-97, [ALINORM 99/27](#), par. 6-9

¹² [REP11/PFV](#), par. 109-118

¹³ [REP13/PFV](#), par. 150-154

¹⁴ [REP15/PFV](#), par. 29, 42, 76, 87, 101, 104, 105-114, 115-120.

10. En 2016, lors de sa vingt-huitième session, le Comité a finalisé les annexes spécifiques pour les fruits en conserve et les légumes surgelés ainsi que des questions sur les additifs alimentaires émanant du CCFA¹⁵.
11. Le Secrétariat du Codex a préparé les modifications d'ordre rédactionnel¹⁶ aux normes pour les fruits et légumes traités et les a présentées au CCPFV, à sa vingt-huitième session pour examen; cependant, le Comité n'a pas eu la possibilité de les revoir et d'en discuter dans leur intégralité. Par conséquent, et compte tenu des futurs travaux¹⁷, le Comité, à sa vingt-huitième session, est convenu que le Secrétariat du Codex enverrait une lettre circulaire (CL)¹⁸ sollicitant des observations sur la révision des 18 autres normes Codex pour les fruits et légumes traités et sur des propositions de nouveaux travaux par le comité. Les membres du Codex souhaitant proposer de nouveaux travaux soumettront les documents de projet au Comité exécutif (CEXEC) pour l'examen critique.
12. En 2017, lors de sa soixante-treizième session, le Comité exécutif avait été informé que neuf propositions¹⁹ de nouveaux travaux avaient été présentées en réponse à la lettre circulaire CL 2017/07-PFV²⁰ et avait noté que les documents de projet étaient complets et répondaient aux critères de l'examen critique.
13. En 2017, lors de sa quarantième session, la Commission a fait observer que sur les neuf propositions de nouveaux travaux, celui sur le piment fort séché serait examiné par le Comité sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) conformément à la recommandation du CCPFV, à sa vingt-septième session, et celui sur les kakis séchés serait englobé dans les activités sur les fruits séchés. Par conséquent, le nombre de propositions de nouveaux travaux a été ramené à sept. La Commission a rappelé que le Comité exécutif, à sa soixante-treizième session, avait constaté que les documents de projet étaient achevés et respectaient les critères de l'examen critique, et, par conséquent, qu'il avait approuvé les sept propositions comme nouveaux travaux pour le CCPFV.
14. La Commission a examiné les mécanismes possibles pour traiter les nouveaux travaux, ainsi que les activités en attente relatives à l'examen des normes existantes et est convenue que le CCPFV travaillerait par correspondance jusqu'à la quarante et unième session de la Commission (2018) afin: i) d'établir les priorités de ses travaux relatifs aux propositions de nouvelle activité et aux travaux en attente relatifs à l'examen des normes existantes; ii) de préparer un plan de travail pour l'ensemble de ses activités; iii) de formuler des recommandations pour la quarante et unième session de la Commission concernant la constitution de groupes de travail électroniques chargés des travaux de normalisation, selon les priorités du plan de travail, qui seraient présentés lors d'une réunion physique du Comité en 2019.
15. La Commission a noté que le processus décrit ci-dessus aiderait le CCPFV à gérer l'ensemble de ses activités et ferait progresser les travaux dans la perspective d'un examen des normes à la réunion physique du Comité. De plus, la Commission a fait observer que cette approche assurerait le caractère transparent et ouvert du processus décisionnel, qui resterait concentré en son sein.²¹

¹⁵ [REP17/PFV](#), par. 24-26, 42-43, 51, 66, 69, 81-84

¹⁶ [CX/PFV 16/28/7](#), [CX/PFV 16/28/7-Add.1](#), [CX/PFV 16/28/7-Add.2](#)

¹⁷ [REP17/PFV](#), par. 85-115

¹⁸ [CL 2017/07-PFV](#)

¹⁹ [CX/CAC 17/40/8 Add1](#)

²⁰ [REP17/EXEC2](#), par. 45-54

²¹ [REP17/CAC](#), par. 87-96, Annexe VI

ANNEXE II
Pour information

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX
Travaux accomplis par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
(1998-2016)

1. Révision des normes en vigueur pour les fruits et légumes traités

Normes pour les FLT révisées	Normes pour les FLT existantes	Notes explicatives
Purée de pomme en conserve CXS 17-1981	Purée de pomme en conserve CXS 17-1981	À sa dix-neuvième session (1998), le CCPFV est convenu de procéder à la révision de la norme sur la purée de pomme en conserve. À sa vingt-quatrième session (2001), la CCA a adopté la norme révisée. À sa vingt-sixième session (2012), le CCPFV a amendé la norme en y ajoutant des dispositions concernant les méthodes d'analyse. À sa trente-sixième session (2013), la CCA a adopté les modifications.
Piores en conserve CXS 61-1981	Piores en conserve CXS 61-1981	À sa dix-neuvième session (1998) le CCPFV est convenu de procéder à la révision de la norme sur les piores en conserve. À sa vingt-quatrième session (2001), la CCA a adopté la norme révisée.
Fruits à noyaux en conserve CXS 242-2003	Pêches en conserve CXS 14-1981 Prunes en conserve CXS 59-1981 Abricots en conserve CXS 129-1981 <i>Plus cerises en conserve</i>	À sa dix-neuvième session (1998), le CCPFV est convenu de procéder à la révision des normes individuelles pour les fruits à noyaux en conserve, afin de les simplifier et de les regrouper en une Norme générale pour les fruits à noyaux en conserve. La vingt-sixième session de la CCA (2003) a adopté la nouvelle norme.
Milieux de couverture des fruits en conserve, directives CXG 51-2003	Milieux de couverture, composition et étiquetage	À sa vingtième session (2000), le CCPFV est convenu de soumettre à révision les dispositions relatives aux milieux de couverture des fruits en conserve, de les mettre à jour et de les regrouper en un document unique de directives relatives aux milieux de couverture des fruits en conserve. À sa vingt-sixième session (2003), la CCA a adopté les nouvelles directives. À sa vingt-sixième session (2012), le CCPFV a modifié les directives afin d'y inclure une référence au conditionnement ordinaire. À sa trente-sixième session (2013), la CCA a adopté la modification.
Tomates en conserve CXS 13-1981	Tomates en conserve CXS 13-1981	À sa dix-neuvième session (1998) le CCPFV est convenu de procéder à la révision de la norme sur les tomates en conserve. La discussion relative à la norme susmentionnée n'a pas eu lieu lors des sessions successives, en raison de la finalisation d'autres normes. À sa vingt-deuxième session (2004), le CCPFV a amorcé l'examen de la norme. À sa trentième session (2007), la CCA a adopté la norme révisée. À sa vingt-sixième session (2012), le CCPFV a amendé la norme en y ajoutant des dispositions révisées concernant les additifs alimentaires. À sa trente-sixième session (2013), la CCA a adopté les modifications.

Normes pour les FLT révisées	Normes pour les FLT existantes	Notes explicatives
Concentrés de tomates traités CXS 57-1981	Concentrés de tomates traités CXS 57-1981	À sa dix-neuvième session (1998), le CCPFV est convenu de procéder à la révision de la norme sur les tomates en conserve. La discussion relative à la norme susmentionnée n'a pas eu lieu lors des sessions successives, en raison de la finalisation d'autres normes. À sa vingt-deuxième session (2004), le CCPFV a amorcé l'examen de la norme. À sa trentième session (2007), la CCA a adopté la norme révisée. À sa vingt-sixième session (2012), le CCPFV a amendé la norme en y ajoutant des dispositions révisées concernant les additifs alimentaires. À sa trente-sixième session (2013), la CCA a adopté ces modifications.
Certains agrumes en conserve CXS 254-2007	Pomelos en conserve CXS 15-1981 Mandarines en conserve CXS 68-1981 Plus pomelos et oranges douces en conserve	À sa dix-neuvième session (1998), le CCPFV est convenu de procéder à la révision des normes individuelles pour les agrumes en conserve, afin de les simplifier et de les regrouper en une norme générale pour certains agrumes en conserve. La discussion relative à la norme susmentionnée n'a pas eu lieu lors des sessions successives, en raison de la finalisation d'autres normes. À sa vingt-deuxième session (2004), le CCPFV a amorcé l'examen de la norme. À sa trentième session (2007), la CCA a adopté la nouvelle norme. À sa vingt-sixième session (2012), le CCPFV a amendé la norme en y ajoutant des dispositions révisées concernant les additifs alimentaires. À sa trente-sixième session (2013), la CCA a adopté ces modifications.
Confitures, gelées et marmelades CXS 296-2009	Marmelade d'agrumes CXS 80-1981 Confitures et gelées CXS 79-1981 <i>Plus marmelades sans agrumes</i>	À sa dix-neuvième session (1998), le CCPFV est convenu de procéder à la révision des normes individuelles pour les confitures, gelées et marmelades, afin de les simplifier et de les regrouper en une norme générale pour les confitures, gelées et marmelades. La discussion relative à la norme susmentionnée n'a pas eu lieu lors des sessions successives du comité, en raison de la finalisation d'autres normes. À sa vingt-deuxième session (2004), le CCPFV a amorcé l'examen de la norme. À sa trente-deuxième session (2009), la CCA a adopté la nouvelle norme.
Certains légumes en conserve CXS 297-2009	Asperges en conserve CXS 56-1981 Carottes en conserve CXS 116-1981 Petits pois en conserve CXS 58-1981 Haricots verts et les haricots beurre en conserve CXS 16-1981 Pois secs trempés en conserve CXS 81-1981 Choux palmistes en conserve CXS 144-1985	À sa dix-neuvième session (1998), le CCPFV est convenu de procéder à la révision des normes individuelles pour les légumes en conserve, afin de les simplifier et de les regrouper en une norme générale pour certains légumes en conserve. La discussion relative à la norme susmentionnée n'a pas eu lieu lors des sessions successives du comité, en raison de la finalisation d'autres normes. À sa vingt-deuxième session (2004), le CCPFV a amorcé l'examen de la norme. À sa trente-deuxième session (2009), la CCA a adopté la nouvelle norme.

Normes pour les FLT révisées	Normes pour les FLT existantes	Notes explicatives
	Maïs doux en conserve CXS 18-1981 <i>Plus maïs miniature en conserve et dispositions générales pour les milieux de couverture de légumes en conserve</i>	Ces travaux complètent la révision des normes Codex en vigueur pour les légumes en conserves.
Certains légumes en conserve (inclusion d'une annexe sur les champignons en conserve) CXS 297-2009	Champignons de couche en conserve CXS 55-1981	À sa vingt-quatrième session (2008), le CCPFV est convenu de procéder à la révision de la norme existante pour les champignons en conserve en tant qu'annexe de la Norme pour certains légumes en conserve. À sa trente-quatrième session, la CCA a adopté l'annexe à inclure dans la Norme pour certains légumes en conserve.
Noix de coco desséchée CXS 177-1991	Noix de coco râpée desséchée CXS 177-1991	À sa vingt-quatrième session (2008), le CCPFV est convenu de procéder à la révision de la norme pour la noix de coco râpée desséchée. À sa trentième-quatrième session (2011), la CCA a adopté la norme révisée comprenant toutes les formes de présentation de la noix de coco desséchée.
Olives de table CXS 66-1981	Olives de table CXS 66-1981	À sa vingt-quatrième session (2008), le CCPFV est convenu de procéder à la révision de la norme pour les olives de table. À sa trente-sixième (2013), la CCA a adopté la norme révisée.
Certains fruits en conserve CXS 319-2015	Mangues en conserve CXS 159-1987 Poires en conserve CXS 61-1981, Rev. 2001 Ananas en conserve CXS 42-1981	À sa vingt-cinquième session (2010), le CCPFV est convenu de procéder à la révision des normes individuelles pour les fruits en conserve, afin de les simplifier et de les regrouper en une norme générale pour les fruits en conserve. À sa trente-huitième session (2015), la CCA a adopté la nouvelle norme (dispositions générales s'appliquant à tous les fruits en conserve et dispositions particulières pour certains fruits en conserve. À sa quarantième session (2017), la CCA a adopté l'annexe sur l'ananas à inclure dans la Norme pour certains fruits en conserve. Ces travaux concluent la révision des normes individuelles existantes pour les fruits en conserve (exception faite pour les petits fruits → révision en suspens et la salade de fruits en conserve → révision prévue en tant que nouveaux travaux approuvés par la quarantième session de la CCA.
Légumes surgelés CXS 320-2015	Carottes surgelées CXS 140-1983 Maïs en épi surgelé CXS 133-1981 Poireaux surgelés CXS 104-1981 Maïs en grains entiers surgelé CXS 132-1981 Brocolis surgelés CXS 110-1981 Choux de Bruxelles surgelés CXS 112-1981	À sa vingt-cinquième session (2010), le CCPFV est convenu de procéder à la révision des normes individuelles existantes pour les légumes surgelés, afin de les simplifier et de les regrouper en une norme générale pour les légumes surgelés. À sa trente-huitième session (2015), la CCA a adopté la nouvelle norme (dispositions générales s'appliquant à tous les légumes surgelés et dispositions particulières pour certains légumes surgelés). À sa quarantième session (2017), la CCA a adopté les annexes sur certains légumes surgelés à inclure dans la Norme pour les légumes surgelés.

Normes pour les FLT révisées	Normes pour les FLT existantes	Notes explicatives
	Choux-fleurs surgelés CXS 111-1981 Pommes de terre frites surgelées CXS 114-1981 Haricots verts et les haricots beurre surgelés CXS 113-1981 Petits pois surgelés CXS 41-1981 Epinards surgelés CXS 77-1981	Ces travaux complètent la révision des normes en vigueur pour les légumes surgelés.
Certains fruits et légumes en conserve – modifications des dispositions relatives aux additifs alimentaires (pousses de bambou, châtaignes et purée de châtaignes, champignons, fruits et légumes marinés fermentés)	Pousses de bambou en conserve CXS 241-2003 Châtaignes en conserve et purée de châtaignes CXS 145-1985 Champignons en conserve (Annexe à la Norme pour certains légumes en conserve) CXS 297-2009 Fruits et légumes marinés fermentés CXS 260-2007	À sa trente-huitième session (2015), la CCA a adopté les modifications.
Fruits et légumes marinés fermentés (inclusion de dispositions relatives aux milieux de couverture pour les légumes marinés fermentés)	Fruits et légumes marinés fermentés CXS 260-2007	À sa trente-huitième session (2015), la CCA a adopté les modifications.
Certains fruits en conserve	CXS 319-2015	À sa vingt-huitième session, le comité est convenu de modifier la Norme pour les fruits en conserve afin de préciser que le périmètre de la Norme couvre uniquement les produits classiques et que cette dernière ne s'appliquait donc pas aux produits dans lesquels le sucre avait été partiellement et totalement supprimé au profit d'édulcorants. À sa quarantième session (2017), la CCA a adopté cette modification.
Certains fruits et légumes en conserve – amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires (purée de pomme; châtaignes en conserve et la purée de châtaignes; cocktail de fruits; macédoine de fruits tropicaux; confitures, gelées et marmelades; kimchi; cornichons (concombres); fruits et légumes marinés fermentés; fruits à noyaux)	Purée de pomme en conserve CXS 17-1981 Châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve CXS 145-1985 Cornichons (concombres) en conserve CXS 115-1981 Fruits et légumes marinés fermentés CXS 260-2007 Cocktail de fruits en conserve CXS 78-1981 Macédoine de fruits tropicaux en	À sa quarantième session (2017), la CCA a adopté ces modifications.

Normes pour les FLT révisées	Normes pour les FLT existantes	Notes explicatives
	conserve CXS 99-1981 Confitures, gelées et marmelades CXS 296-2009 Kimchi CXS 223-2001 Fruits à noyaux en conserve CXS 242-2003	

2. Conversion des normes régionales en normes mondiales

Normes mondiales élaborées à partir de normes régionales	Notes explicatives
Kimchi CXS 223-2001	Élaborée par le CCASIA. Finalisée en tant que norme mondiale par le CCPFV. À sa vingtième session (2000), le CCPFV a amorcé la conversion de la norme régionale en norme mondiale. À sa vingt-quatrième session (2001), la CCA a adopté la nouvelle norme.
Pousses de bambou en conserve CXS 241-2003	Élaborée par le CCASIA. Finalisée en tant que norme mondiale par le CCPFV. À sa vingtième session (2000), le CCPFV a amorcé la conversion de la norme régionale en norme mondiale. À sa vingt-sixième session (2003), la CCA a adopté la nouvelle norme. La norme est maintenue en tant que norme unique, le champ d'application de la Norme pour certains légumes en conserve ne couvrant pas les légumes traités par fermentation lactique ou par saumurage et les légumes conservés dans le vinaigre, alors que le champ d'application de la Norme pour les pousses de bambou en conserve s'applique aux pousses de bambou dans un milieu de couverture, fermentées ou non. À sa vingt-quatrième session (2008), le CCPFV a révisé la norme afin d'y inclure des dispositions relatives aux milieux de couverture et autres dispositions pertinentes s'appliquant en général aux légumes en conserve. À sa trente-quatrième session (2011), la CCA a adopté la norme révisée.
Produits aqueux à base de noix de coco – Lait de coco et crème de coco CXS 240-2003	Élaborée par le CCASIA. Finalisée en tant que norme mondiale par le CCPFV. À sa vingtième session (2000), le CCPFV a amorcé la conversion de la norme régionale en norme mondiale. À sa vingt-sixième session (2003), la CCA a adopté la nouvelle norme.
Fruits et légumes marinés fermentés CXS 260-2007	Élaborée par le CCASIA. Finalisée en tant que norme mondiale par le CCPFV. À sa vingtième session (2000), le CCPFV a amorcé la conversion de la norme régionale en norme mondiale. À sa trentième session (2007), la CCA a adopté la nouvelle norme.
Produits à base de ginseng CXS 321-2015	Élaborée par le CCASIA. Finalisée en tant que norme mondiale par le CCPFV. À sa vingtième session (2000), le CCPFV a amorcé la conversion de la norme régionale en norme mondiale. À sa vingt-quatrième session (2001), la CCA a adopté la nouvelle norme.