

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 07/30/27

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trentième session

Rome (Italie), 2-7 juillet 2007

**RAPPORT DE LA VINGT-TROISIÈME SESSION DU
COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES**

Arlington, Virginie (zone métropolitaine de Washington D.C.), États-Unis d'Amérique

16-21 octobre 2006

NOTE : Le présent rapport contient la lettre circulaire CL 2006/56-PFV.

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/5.2

CL 2006/56-PFV
Décembre 2006

AUX :

- Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées dotées du statut d'observateur auprès du Codex

DU :

Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
Viale delle Terme di Caracalla
00153, Rome
(Italie)

OBJET :

**RAPPORT DE LA VINGT-TROISIEME SESSION DU
COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES (ALINORM 07/30/27)**

PARTIE A : QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA TRENTIEME SESSION POUR ADOPTION

Projets de norme à l'étape 8 de la procédure

1. **Projet de norme Codex pour les fruits et légumes marines fermentés** (par. 38 et Annexe II).
2. **Projet de norme Codex pour les concentrés de tomate traités** (par. 54 et Annexe III).
3. **Projet de norme Codex pour les tomates en conserve** (par. 73 et Annexe IV).
4. **Projet de norme Codex pour certains agrumes en conserve** (par. 89 et Annexe V).

Les gouvernements et organisations internationales intéressées, dotées du statut d'observateur auprès du Codex, qui souhaitent formuler des observations sur les documents susmentionnés sont invités à les faire parvenir par écrit, conformément au *Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques* (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), à l'adresse ci-dessus, DE PREFERENCE PAR COURRIER ELECTRONIQUE, avant le 15 mai 2007.

Avant-projets de norme à l'étape 5 de la procédure

5. **Avant-projet de norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades** (par. 146 et Annexe VI).
6. **Avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve** (*Dispositions générales*) (par. 114 et Annexe VII).

Les gouvernements et organisations internationales intéressées, dotées du statut d'observateur auprès du Codex, qui souhaitent formuler des observations sur les documents susmentionnés, y compris les incidences éventuelles sur leurs intérêts économiques, sont invités à les faire parvenir, conformément à la *Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés* (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) à l'adresse ci-dessus, DE PREFERENCE PAR COURRIER ELECTRONIQUE, avant le 15 mai 2007.

PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

7. **Avant-projet d'annexes spécifiques à certains légumes en conserve** (*Avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve*) (par. 114 et Annexe VII).
8. **Avant-projet de directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve** (par. 144 et Annexe VIII).
9. **Avant-projet de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes traités** (par. 11 et Annexe IX).

Les gouvernements et organisations internationales intéressées, dotées du statut d'observateur auprès du Codex, qui souhaitent formuler des observations sur les documents susmentionnés, sont invités à les faire parvenir, DE PREFERENCE PAR COURRIER ELECTRONIQUE, avant le 31 août 2007.

10. **Proposition d'amendements à la liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une révision et d'une normalisation** (par. 149 et Annexe XI).
11. **Méthodes d'analyse des fruits et légumes traités – Produits aqueux à base de noix de coco** (par. 156 et Annexe XIII).
12. **Dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les fruits et légumes traités** (par. 171 et Annexe XIII).

Les gouvernements et organisations internationales intéressées, dotées du statut d'observateur auprès du Codex, qui souhaitent formuler des observations sur les documents susmentionnés, sont invités à les faire parvenir, DE PREFERENCE PAR COURRIER ELECTRONIQUE, avant le 31 décembre 2007.

RESUME ET CONCLUSIONS

À sa vingt-troisième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités est parvenu aux conclusions suivantes :

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR EXAMEN

Le Comité est convenu de :

Adoption de normes Codex et de textes apparentés

- transmettre les *projets de norme Codex pour les fruits et légumes marines fermentés, les concentrés de tomate traités, les tomates en conserve et certains agrumes en conserve* à la trentième session de la Commission pour adoption finale à l'étape 8 (par. 38, 54, 73 et 89 et Annexes II, III, IV et V, respectivement).
- transmettre les *avant-projets de norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades et pour certains légumes en conserve (Dispositions générales)* à la 30^e session de la Commission pour adoption préliminaire à l'étape 5 (par. 146 et 114 et Annexes VI et VII, respectivement).

Approbation de nouvelle activité

- présenter une proposition d'élaboration d'un *plan d'échantillonnage comprenant des données métrologiques pour le contrôle du poids égoutté minimal des fruits et légumes en conserve* comme nouvelle activité pour examen par le Comité exécutif et approbation par la Commission du Codex Alimentarius (par. 148 et Annexe X).

AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Le Comité est convenu de :

- renvoyer les *avant-projet d'annexes spécifiques à certains légumes en conserve (Avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve)* à l'étape 3 pour observations, révision par un groupe de travail dirigé par la France et examen ultérieur à la prochaine session du Comité (par. 114 et Annexe VII).
- renvoyer l'*avant-projet de directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve* à l'étape 3 pour observations, révision par un groupe de travail dirigé par la France et examen ultérieur à la prochaine session du Comité (par. 114 et Annexe VIII).
- annexer l'*avant-projet de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes traités* au rapport de la présente session pour observations, révision par le Secrétariat du Codex et examen ultérieur à la prochaine session du Comité (par. 11 et Annexe IX).
- ne pas modifier la *liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une révision et d'une normalisation* tout en continuant à demander des observations sur les amendements à apporter à la *liste des priorités* pour examen à sa prochaine session (par. 149 et Annexe XI).
- demander des observations sur les *méthodes d'analyse des produits aqueux à base de noix de coco* pour examen à sa prochaine session (par. 156 et Annexe XII).
- demander des observations sur les *dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes à l'étude dans le cadre de la procédure par étapes* pour examen à sa prochaine session (par. 170 et Annexe XIII).
- fixer les **calendriers** suivants pour l'achèvement du travail dans les normes examinées dans le cadre de la procédure par étapes, conformément à la recommandation de la Commission :
 - *avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve (Dispositions générales)* : achèvement pour la trente-deuxième session de la Commission (2009) (par. 113).
 - *avant-projet d'annexes spécifiques à certains légumes en conserve (Avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve)* : achèvement pour la trente-quatrième session de la Commission (2011) (par. 113).
 - *avant-projet de norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades* : achèvement pour la trente-deuxième session de la Commission (2009) (par. 145).

TABLE DES MATIERES

RESUME ET CONCLUSIONS -----	page iv
RAPPORT DE LA VINGT-TROISIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES-----	page 1
ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX -----	page 22
	<u>Paragraphe(s)</u>
INTRODUCTION -----	1
OUVERTURE DE LA SESSION -----	2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour) -----	3 - 5
QUESTIONS DECOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DE SES ORGANES SUBSIDIAIRES (Point 2a de l'ordre du jour) -----	6 - 9
PRESENTATION UNIFORME DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES (Point 2b de l'ordre du jour) -----	10 - 11
EXAMEN DES PROJETS DE NORME CODEX A L'ETAPE 7	
PROJET DE NORME CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES MARINES FERMENTES (Point 3a de l'ordre du jour) -----	12 - 38
PROJET DE NORME CODEX POUR LES CONCENTRES DE TOMATES TRAITES (Point 3b de l'ordre du jour)-----	39 - 54
PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES EN CONSERVE (Point 3c de l'ordre du jour)-----	55 - 73
PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS AGRUMES EN CONSERVE (Point 3d de l'ordre du jour) -----	74 - 89
EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORME CODEX A L'ETAPE 4	
AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS LEGUMES EN CONSERVE (Y COMPRIS LES DISPOSITIONS POUR LES MILIEUX DE COUVERTURE) (Point 4a de l'ordre du jour) -----	90 - 114
AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES CONFITURES, GELEES ET MARMELADES (Point 4b de l'ordre du jour) -----	115 - 146
PROPOSITION D'AMENDEMENTS A LA LISTE DES FRUITS ET LEGUMES TRAITES DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITE D'UNE REVISION ET D'UNE NORMALISATION (Point 5 de l'ordre du jour) -----	147 - 149
AUTRES TRAVAUX	
METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE DES FRUITS ET LEGUMES TRAITES (Point 6a de l'ordre du jour) -----	150 - 156
DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES (Point 6b de l'ordre du jour)-----	156 - 172
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 7 de l'ordre du jour) -----	173
Annexes	
<u>Annexe I</u> - LISTE DES PARTICIPANTS -----	page 30
<u>Annexe II</u> - PROJET DE NORME CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES MARINES FERMENTES-----	page 38
<u>Annexe III</u> - PROJET DE NORME CODEX POUR LES CONCENTRES DE TOMATES TRAITES-----	page 46
<u>Annexe IV</u> - PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES EN CONSERVE -----	page 52
<u>Annexe V</u> - PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS AGRUMES EN CONSERVE -----	page 61
<u>Annexe VI</u> - AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES CONFITURES, GELEES ET MARMELADES---	page 69

<u>Annexe VII</u> - AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS LEGUMES EN CONSERVE (y compris annexes spécifiques à certains légumes en conserve) -----	page 81
<u>Annexe VIII</u> - AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CODEX POUR LES MILIEUX DE COUVERTURE DES LEGUMES EN CONSERVE-----	page 109
<u>Annexe IX</u> - PROJET DE PRESENTATION UNIFORME DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES-----	page 110
<u>Annexe X</u> – PROJET DE DOCUMENT SUR UN PLAN D’ECHANTILLONNAGE COMPRENANT DES DONNEES METROLOGIQUES POUR LE CONTROLE DU POIDS EGOUTTE MINIMAL DES FRUITS ET LEGUMES EN CONSERVE -----	page 123
<u>Annexe XI</u> - LISTE DES FRUITS ET LEGUMES TRAITES DEVANT FAIRE L’OBJET EN PRIORITE D’UNE REVISION ET D’UNE NORMALISATION -----	page 125
<u>Annexe XII</u> - METHODES D’ANALYSE DES FRUITS ET LEGUMES TRAITES - PRODUITS AQUEUX A BASE DE NOIX DE COCO -----	page 126
<u>Annexe XIII</u> - DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES -----	page 127

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a tenu sa vingt-troisième session à Arlington, Virginie (Etats-Unis), du 16 au 21 octobre 2006, à l'aimable invitation du gouvernement des États-Unis d'Amérique. M. Terry B. Bane, chef de la section de la normalisation, service de commercialisation des produits agricoles, programmes de fruits et légumes, Département de l'Agriculture des États-Unis, a présidé la réunion. La session a réuni des délégués représentant 21 États membres et 1 organisation membre ainsi que des observateurs de 2 organisations internationales. La liste complète des participants figure à l'annexe I du présent rapport.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. La session a été ouverte par M. Lloyd C. Day, administrateur du service de commercialisation des produits agricoles, Département de l'Agriculture des États-Unis.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)¹

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme l'ordre du jour de sa présente session et est convenu de reporter la discussion de la *Présentation uniforme des Normes Codex pour les fruits et légumes traités* (Point 2b de l'ordre du jour) après le point 4b de l'ordre du jour, estimant qu'il serait plus efficace d'examiner ladite présentation après la discussion technique sur les projets et avant-projets de norme prévus aux points 3 et 4 de l'ordre du jour.

4. Afin d'accélérer ses travaux sur les sections relatives aux additifs alimentaires dans les normes examinées, le Comité est convenu d'établir un groupe de travail intra-session sur les additifs alimentaires² qui élaborerait des recommandations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires aux points 3(a) - 4(b), en concentrant ses travaux sur les additifs alimentaires technologiquement nécessaires dans les classes fonctionnelles identifiées, tout en tenant compte, dans la mesure du possible, de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA).

5. La délégation de la Communauté européenne (CE) a présenté le document de séance CRD 1 sur la répartition des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres conformément à l'article II, paragraphe 5, du règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius.

¹ CX/PFV 06/23/1.

² États-Unis d'Amérique (président), Australie, Brésil, Canada, Costa Rica, Communauté européenne (rapporteur), Espagne, France, Finlande, Indonésie, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suisse et Thaïlande.

QUESTIONS DECOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DE SES ORGANES SUBSIDIAIRES (Point 2a de l'ordre du jour)³

6. Le Comité a pris note des questions renvoyées par les vingt-huitième et vingt-neuvième sessions de la Commission concernant les projets de norme pour les concentrés de tomate traités, les tomates en conserve et certains agrumes en conserve adoptés à l'étape 5 et avancés à l'étape 6 pour observations et examen par le Comité. Le Comité a également pris note de l'interruption des travaux sur l'avant-projet de norme Codex pour la sauce soja et l'attribution⁴ de travaux sur le développement de normes régionales pour les produits à base de soja fermenté et les produits à base de ginseng au Comité de coordination pour l'Asie de la FAO/OMS.

7. Le Comité a également pris note de la réponse

- du Comité sur l'hygiène alimentaire concernant une exception au respect des critères microbiologiques des *Principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* dans le cas des produits commercialement stériles en incluant une note en bas de page dans la section pertinente relative à l'hygiène le cas échéant;
- de la réponse du Comité sur les résidus de pesticides et du Comité sur les contaminants concernant le facteur de concentration à utiliser lorsque le produit est concentré et dilué à nouveau, qui pourrait être établi par les comités de produits concernés lorsque ces comités horizontaux n'ont pas développé de limites maximales de résidus de pesticides ou de contaminants pour le produit transformé mais pour le produit frais; et
- de la réponse du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires concernant l'utilisation correcte du terme « édulcorant » pour différencier les édulcorants « denrées alimentaires » des édulcorants « additifs alimentaires » en utilisant le terme « denrée alimentaire conférant (à l'aliment) une saveur sucrée » lorsque l'on parle d'édulcorants non additifs alimentaires, estimant que ce terme ne serait utilisé que dans la description des ingrédients dans lesdites normes et non à des fins d'étiquetage.

8. Par ailleurs, le Comité a pris note de la décision de la vingt-neuvième session de la Commission d'établir un groupe de travail intergouvernemental ad hoc sur les denrées surgelées afin de finaliser les dispositions relatives à la qualité et la sécurité du Code d'usages international recommandé pour la transformation et la manutention de denrées surgelées, accueilli par la Thaïlande⁵.

³ CX/PFV 06/23/2, CRD 1 (Répartition des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres).

⁴ ALINORM 05/28/41, paragraphes 73-74 et annexe VIII.

⁵ ALINORM 06/29/41, paragraphes 116-119 et annexe X.

9. Le Comité a accepté la demande de la vingt-neuvième session de la Commission de fixer un calendrier pour l'achèvement des normes qui ont été approuvées avant 2004 et est convenu d'examiner cette question après les discussions des points pertinents de l'ordre du jour.

PRESENTATION UNIFORME DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES (Point 2b de l'ordre du jour)⁶

10. Le Comité a réitéré son accord quant à la nécessité d'adopter une présentation uniforme pour les normes Codex pour les fruits et légumes traités, afin de garantir une approche cohérente au niveau du plan de présentation et de la terminologie des normes Codex pour ces produits.

11. Du fait de contraintes de temps, le Comité n'a pas discuté de cette présentation, mais est convenu qu'elle sera distribuée pour observations (Annexe IX). Le Secrétariat mettra alors au point une présentation uniforme révisée pour examen lors de sa prochaine session.

PROJETS DE NORME CODEX A L'ETAPE 7

PROJET DE NORME CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES MARINES FERMENTES (Point 3a de l'ordre du jour)⁷

12. Le Comité a révisé le projet de norme section par section et est convenu des amendements suivants :

Section 1 – Champ d'application

13. Le Comité a reconnu que certaines dispositions faisaient double emploi avec la définition du produit et est convenu de réorganiser cette section par souci de cohérence avec le format des normes de produits Codex et avec la terminologie généralement utilisée dans cette section dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités.

14. Le Comité est convenu d'ajouter le nom latin de « moutarde verte » par souci de clarté. Le Comité est également convenu d'exclure le « sauerkraut » étant donné qu'il s'agit d'un produit nécessitant des dispositions spécifiques concernant la transformation et qu'aucun problème lié au commerce ou à la protection des consommateurs n'a été identifié pour ce produit dans le commerce international. En conséquence, la référence à ce produit a été supprimée dans toute la norme.

Section 2.1 – Définition du produit

15. Le Comité a présenté plusieurs amendements à la section 2.1 du fait de la réorganisation du champ d'application et par souci de cohérence avec la terminologie normalisée généralement utilisée dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités. Ces amendements sont les suivants :

⁶ CX/PFV 06/23/3, observations de Cuba (CRD 14)

⁷ CX/PFV 06/23/4 et observations soumises par l'Australie, le Brésil, Cuba, la France et la Suisse (CX/PFV 06/23/4-Add. 1); l'Argentine (CRD 7); la Communauté européenne (CRD 10) et l'Inde (CRD 12).

16. **Section 2.1(a)** – Le Comité est convenu d'ajouter « graines » étant donné qu'il s'agit d'un ingrédient de base dans la production de fruits et légumes marinés fermentés. Le Comité est également convenu d'utiliser, dans la version anglaise, le terme « aromatic herbs », plus approprié que « herbs » et d'appliquer cette décision aux normes Codex pour les fruits et légumes traités lorsqu'il convient.

17. **Sections 2.1(b) & (d)** – Le Comité a modifié ces sections pour inclure certaines dispositions qui étaient auparavant reprises dans le champ d'application.

18. Le Comité est également convenu que, vu la suppression de « sauerkraut », la disposition spécifique concernant une fourchette de pH comprise entre 2 et 4 n'était pas nécessaire, les autres produits étant correctement couverts par un pH inférieur à 4,6 (section 2.1d).

19. Une délégation a fait remarquer que, concernant les produits ayant un pH proche de 4,6, il serait peut-être possible de déterminer la tolérance au-dessus/en dessous de la valeur de rupture (par ex., 4,58/4,62 à arrondir à 4,6) pour différencier les produits couverts par la norme qui nécessitent un processus de conservation supplémentaire, par ex., un traitement thermique tel que la stérilisation, la pasteurisation, etc., compte tenu de la sensibilité de plus en plus grande des équipements d'analyse qui donnent des résultats d'analyse plus précis. Le Comité est convenu de maintenir la valeur de pH proposée et de discuter cette question lors de l'examen des méthodes d'analyse pour les fruits et légumes traités (Point 6a de l'ordre du jour).

20. **Section 2.1(c)** – Le Comité a aligné cette section sur la terminologie normalisée généralement utilisée dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités. Par ailleurs, le Comité a pris note que les produits couverts par la norme pourraient subir des traitements différents pour garantir leur stabilité. Ainsi, l'insertion d'une disposition générale, par ex., « transformé de manière appropriée », au lieu de références à des méthodes spécifiques donnerait une flexibilité adéquate concernant la qualité, la sécurité et l'innovation du produit.

Section 2.2 – Modes de présentation

21. Le Comité est convenu d'adopter une approche simplifiée en supprimant la liste de modes de présentation et en ajoutant une déclaration générale permettant tout mode de présentation du produit pour autant qu'il respecte les spécifications de la norme et soit correctement indiqué sur l'étiquette. La section 8.1 (Nom du produit) a été amendée en conséquence.

22. Le Comité a pris note que cette décision pourrait s'appliquer horizontalement à d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités et qu'elle devrait donc être prise en considération lors de l'examen des dispositions relatives aux modes de présentation par rapport à l'étiquetage.

Section 3.1.1 – Ingrédients de base

23. Le Comité a aligné cette section sur la terminologie normalisée généralement utilisée dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités.

Section 3.1.2 – Autres ingrédients autorisés

24. Le Comité est convenu de :

- supprimer les dispositions relatives aux milieux de couverture (par ex., saumure, vinaigre, jus de fruits, huile, etc.) et aux ingrédients de base (par ex., condiments) ;
- ajouter un point séparé pour la « sauce soja » et remplacer « condiments » par « sauce », par rapport au système de catégories d'aliments de la NGAA qui assigne différentes catégories d'aliments à ces produits ;
- remplacer le terme « édulcorants nutritifs non raffinés » par « denrées alimentaires conférant (à l'aliment) une saveur sucrée », comme le recommande le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires⁸ ;
- autoriser d'autres ingrédients le cas échéant, compte tenu du large éventail de produits couverts par la norme.

Section 3.2 – Critères de qualité

25. Le Comité a adapté les dispositions relatives à la couleur, la saveur et la texture et est convenu que le texte simplifié pourrait être utilisé comme référence pour d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités.

Section 3.2.1.2 – Achards dans une huile comestible

26. Le Comité est convenu qu'une valeur de 10% était le minimum nécessaire pour reconnaître un produit comme achards dans une huile comestible tout en garantissant le maintien de la qualité du produit, par ex., par rapport aux dommages dus à l'oxydation. La spécification « immergé dans l'huile » a donc été supprimée.

Sections 3.2.1.4 & 3.2.1.5 - Définitions des défauts, et défauts et tolérances

27. Le Comité a procédé à un échange de vues sur l'opportunité de conserver ces sections dans la norme. Certaines délégations estimaient que la section 2.1(a) abordait déjà la qualité et la sécurité du produit de sorte que les dispositions relatives aux défauts et tolérances n'apportaient aucune valeur ajoutée en termes de protection de la santé des consommateurs et de pratiques commerciales équitables.

28. D'autres délégations étaient d'avis que cette section apportait d'importantes orientations en matière de conformité à la norme, par rapport aux dispositions ultérieures sur la classification des unités « défectueuses » et l'acceptation des lots (c.-à-d., contrôles d'inspection). À cet égard, ces délégations estimaient que certains adjectifs, tels que « substantiellement », devraient être spécifiés en termes quantitatifs, par ex., par des pourcentages de défauts, comme dans d'autres normes Codex pour

⁸ ALINORM 05/28/22, paragraphes 6-9.

les fruits et légumes traités. D'autres délégations ont remis en question l'utilisation de « taches » pour certains modes de présentation tels que « hachés » ou « émincés ».

29. Le Comité a reformulé les dispositions pour les taches afin de les rendre applicables au produit le cas échéant, en parlant d'« apparence générale du produit ». Toutefois, il a reconnu que, vu le large champ d'application de la norme, il était impossible de fixer des limites spécifiques pour les défauts. À cet égard, le Comité est convenu que les tolérances ne s'appliquaient pas uniquement aux « matières étrangères inoffensives », mais à tous les critères définis dans la section 3.2.

Section 3.3 – Classification des unités « défectueuses »

30. Le Comité a aligné cette section sur la terminologie et le format généralement utilisés dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités en la divisant en deux sections : « Classification des unités 'défectueuses' » et « Acceptation des lots ».

Section 4 – Additifs alimentaires

31. Le Comité est convenu d'intégrer la liste des additifs alimentaires tels que recommandés par le groupe de travail sur les additifs alimentaires.

Section 6 – Hygiène

32. Le Comité est convenu d'ajouter qu'il n'est pas obligatoire de respecter les critères microbiologiques dans le cas de produits stériles tels que ceux couverts par la norme en insérant une note en bas de page à la section 6.2, comme le recommande le Comité sur l'hygiène alimentaire⁹.

Section 7 – Poids et mesures

Remplissage minimum

33. Le Comité a procédé à un échange de vues sur le respect de la spécification de remplissage minimum de 90% pour certains petits récipients en verre (moins de 200 ml, et plus larges que hauts) et il est convenu qu'il faudrait déterminer des exceptions au remplissage minimum, conformément aux bonnes pratiques de fabrication, qui représenteraient d'autres types de récipients ayant des limites similaires, par ex., les récipients flexibles. En conséquence, les dispositions relatives aux « récipients flexibles » et à « 90% de la capacité du récipient » ont été supprimées des sections 7.1.1 et 7.1.2, respectivement.

34. Le Comité a pris note que cette décision pourrait s'appliquer horizontalement à d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités et qu'elle devrait donc être prise en considération lors de l'examen de dispositions relatives au remplissage minimum.

⁹ ALINORM 05/28/13, paragraphes 175-176.

Poids égoutté minimal

35. Le Comité est convenu que les exceptions concernant le chou rouge s'appliquaient au « mode de préparation en morceaux » et aux « autres modes de préparation » et a réorganisé les points de la section 7.1.4.1 en conséquence.

36. Par ailleurs, une disposition supplémentaire concernant l'écart par rapport au poids net sur la base du respect du poids égoutté moyen, avec un poids égoutté minimal, a été ajoutée car elle s'applique aux produits couverts par la norme, et par souci de cohérence avec d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités.

Section 9 – Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

37. Le Comité est convenu d'intégrer la liste des méthodes d'analyse telle que recommandée par le groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

État d'avancement du projet de norme Codex pour les fruits et légumes marinés fermentés

38. Le Comité est convenu de transmettre la norme à la Commission pour adoption à l'étape 8 (Annexe II).

PROJET DE NORME CODEX POUR LES CONCENTRES DE TOMATES TRAITES (Point 3b de l'ordre du jour)¹⁰

39. Le Comité a révisé le projet de norme section par section et, en plus des modifications corrélatives et relatives à la terminologie, est convenu des amendements suivants :

Section 1 – Champ d'application

40. Le Comité est convenu de modifier le champ d'application afin de préciser l'exclusion de la présente section des produits contenant des peaux et de pépins tels que « les garnitures de pizza » et des produits décrits comme « fait maison ».

Section 2.1 – Définition du produit

41. Le Comité a remplacé « matières sèches solubles naturelles de tomate » par « total des matières sèches solubles naturelles » et est convenu de l'appliquer dans tout le texte de la norme pour les tomates en conserve, le cas échéant. Le Comité est également convenu que la teneur minimale en matières sèches naturelles solubles de tomate devait être de 7%.

Sections 2.2 – Dénomination des produits

42. Le Comité a procédé à un échange de vues sur la dénomination des produits pour la purée de tomate et la pâte de tomate. Certaines délégations étaient d'avis que les dispositions étaient trop

¹⁰ ALINORM 05/28/27, observations soumises par l'Australie, le Brésil, la Communauté européenne, le Conseil mondial de la tomate traitée, Cuba, les États-Unis, la Malaisie, Panama, la Thaïlande, l'Uruguay et le Venezuela (CX/PFV 06/23/5).

restrictives et pouvaient empêcher l'innovation. Elles ont proposé, soit un niveau minimum de 20% de l'ensemble des matières sèches solubles naturelles dans la pâte de tomate, soit de supprimer la valeur et de se rapporter à la législation nationale en la matière. Plusieurs autres délégations étaient en faveur du maintien de ces dispositions et ont fait remarquer que les niveaux proposés pour la pâte de tomate et la purée de tomate, respectivement, figuraient dans la présente norme Codex. De plus, ces dispositions n'avaient causé aucun problème lié au commerce auparavant et reflétaient les pratiques générales de fabrication. Par conséquent, le Comité est convenu de maintenir les dénominations pour la purée de tomate et la pâte de tomate, respectivement.

43. De plus, les termes « plantes aromatiques » ont été remplacés par « condiments », conformément à une décision antérieure.

Section 3.1.2 – Autres ingrédients autorisés

44. Le Comité n'est pas convenu de la proposition d'ajouter le sucre dans la liste, accompagné d'une note de bas de page, sur le calcul de la concentration sans les sucres, sachant que l'adjonction de sucre affecterait la qualité du produit en modifiant la teneur en matières sèches solubles, ce qui rendrait le calcul des matières solubles problématique. La délégation de la Communauté européenne a par ailleurs attiré l'attention du Comité sur la *Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé de l'OMS* et a fait remarquer que l'adjonction non justifiée de sucres était contraire aux recommandations de cette stratégie.

Section 3.2.2.1 – Impuretés minérales

45. La note de bas de page précisant quelles étaient les impuretés en question a été placée dans la présente section, comme il convient.

Section 3.2.2.3 – Numération des moisissures

46. Une délégation était d'avis que cette disposition ne devait pas figurer dans la norme, estimant qu'elle ne constituait pas un risque pour la santé publique et qu'elle pouvait être supprimée. Plusieurs délégations étaient d'avis que cette disposition était essentielle dans la norme car elle permettait d'éviter l'utilisation de matières premières de piètre qualité alors que d'autres délégations ont proposé de fixer la teneur maximale des moisissures. Le Comité a rappelé sa décision antérieure selon laquelle la numération des moisissures se fera conformément à la législation nationale des pays importateurs au vu de la difficulté d'obtenir une valeur consensuelle puisque les niveaux tolérés varient considérablement d'un pays à l'autre. À cet égard, le Comité est convenu de maintenir le texte tel que proposé.

Section 3.2.2.3 - pH

47. Le Comité est convenu de maintenir la valeur du pH tel que proposé.

Section 4 – Additifs alimentaires

48. Le Comité est convenu d'intégrer la liste des additifs alimentaires tels que recommandés par le groupe de travail sur les additifs alimentaires.

Section 5 – Contaminants

49. Les sections 5.1.2 et 5.2.2 ont été modifiées afin de clarifier les points devant être pris en compte lors de l'étude des valeurs de concentration maximales des résidus de pesticides et des contaminants. Le Comité est convenu d'appliquer cette décision aux normes Codex pour les fruits et légumes traités lorsqu'il convient.

Section 7 – Poids et mesures

50. Le Comité est convenu d'aligner cette section conformément à sa décision antérieure à cet égard à l'exception des dispositions sur le poids minimal égoutté, qui ne sont pas applicables aux concentrés de tomate traités.

Section 8.1 – Nom du produit (Étiquetage)

51. Une disposition supplémentaire, section 8.1 (d), a été insérée autorisant l'étiquetage d'ingrédients spécifiques pouvant altérer la saveur caractéristique du produit afin de pas induire le consommateur en erreur, conformément à la terminologie généralement utilisée dans les autres normes Codex pour les fruits et légumes traités.

Section 9 – Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

52. Le Comité est convenu d'insérer la liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage tel que recommandé par le Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

53. Le Comité a pris note des réserves de l'Australie quant aux paramètres de qualité prescriptifs de la norme, qui considère que ces paramètres ne sont pas nécessaires et qu'ils pourraient limiter le commerce. La délégation cubaine a exprimé des réserves à cet égard également.

État d'avancement du projet de norme Codex pour les concentrés de tomate traités

54. Le Comité est convenu de transmettre la norme à la Commission en vue de son adoption à l'étape 8 (Annexe III).

PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES EN CONSERVE (Point 3c de l'ordre du jour)¹¹

55. Le Comité a révisé le projet de norme section par section et, en plus des modifications corrélatives et relatives à la terminologie, est convenu des amendements suivants :

¹¹ ALINORM 05/28/27, Annexe III, observations soumises par l'Australie, le Brésil, la Communauté européenne, le Conseil mondial de la tomate traitée, Cuba, les États-Unis, la Malaisie, Panama, la Thaïlande, l'Uruguay et le Venezuela (CX/PFV 06/23/6).

Section 2.1 – Définition du produit

56. Le Comité est convenu de modifier la section 2.1 (a) afin d'indiquer que la matière première nécessaire à la production de tomates en conserve doit être fraîche. En outre, il a été jugé plus adapté d'insérer à la section 2.1 (a) une disposition relative à l'utilisation de tomates évidées et non évidées permettant des tolérances en fonction des différentes pratiques de fabrication.

Section 2.3.3 – Autres modes de présentation

57. Cette section a été alignée sur la terminologie normalisée généralement utilisée dans les autres normes Codex pour les fruits et légumes traités.

Section 3.1.2 – Milieux de couverture

58. La description du jus comme milieu de couverture a été modifiée afin d'indiquer que le jus utilisé dans la production de tomates en conserve pouvait également être obtenu à partir de concentrés de tomates.

Section 3.1.3 – Autres ingrédients autorisés

59. Les termes « plantes aromatiques » ont été remplacés par « condiments », conformément à une décision antérieure. Ni la proposition visant à exclure les sucres de la liste, ni celle concernant l'ajout d'autres ingrédients, n'ont été acceptées. Il a été souligné que les sucres avaient pour fonction de neutraliser l'acidité des régulateurs d'acidité ajoutés et qu'il était donc nécessaire de les maintenir dans la liste des autres ingrédients autorisés. Une délégation a fait remarquer que les sucres étaient également indispensables pour neutraliser l'acidité élevée de certaines variétés de tomates. Le Comité est toutefois convenu d'une part, de retenir le texte proposé avec un amendement concernant les sucres, et d'autre part, de ne pas énumérer les différents sucres puisqu'ils sont déjà inclus dans la Norme pour les sucres. La délégation de la Communauté européenne a exprimé des réserves au sujet de cette décision, qui ne serait pas conforme à la *Stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé*, réserves qui ont été notées par le Comité.

Section 3.2.2.1 – Entière ou quasi entière

60. Par souci de clarté, le Comité est convenu de faire référence à une « perte substantielle de forme » au lieu de « perte appréciable de placenta ».

Section 3.2.2 – Calibre ou intégrité

61. Cette section a été modifiée afin d'autoriser des tolérances de 70% m/m du poids égoutté pour les petites boîtes de conserve.

Section 3.2.2.3 – Numération des moisissures

62. Le Comité est convenu d'accepter le texte conformément à sa décision antérieure (paragraphe 46).

Section 3.2.2.3 - pH

63. Le Comité a modifié cette section afin d'indiquer que le pH ne doit pas dépasser 4,5.

Section 3.2.5 – Acceptation des lots

64. Cette section a été alignée sur la terminologie normalisée généralement utilisée dans les autres normes Codex pour les fruits et légumes traités.

Section 4 – Additifs alimentaires

65. Le Comité est convenu d'intégrer la liste des additifs alimentaires tels que recommandés par le groupe de travail sur les additifs alimentaires.

Section 5 – Contaminants

66. Les sections 5.1.2 et 5.2.2 ont été alignées conformément à une décision antérieure à cet égard.

Section 6 – Hygiène alimentaire

67. Le Comité est convenu d'introduire une tolérance au regard des critères microbiologiques dans le cas où des produits stériles tels que ceux visés par la norme en insérant une note de bas de page à la section 6.2 tel que recommandé par le Comité sur l'hygiène alimentaire.

Section 7 – Poids et mesures

68. Le Comité est convenu d'aligner cette section conformément à une décision antérieure portant sur ce sujet le cas échéant.

69. Il a été convenu, en particulier, de retenir le poids égoutté comme proposé à la section 7.1.4.1 et d'aligner la disposition sur la terminologie standardisée généralement utilisée dans les autres normes Codex pour les fruits et légumes traités. Suite à un échange de vues sur la conformité de la disposition telle que proposée à l'alinéa 7.1.4.2, le Comité a accepté la terminologie proposée en se réservant le droit d'examiner le développement des plans d'échantillonnage sur le contrôle du poids minimal égoutté lors de ses prochains travaux compte tenu de la trop grande subjectivité de la présente proposition.

Section 8.1 – Nom du produit (Etiquetage)

70. Les sections 8.1.3 et 8.1.4 ont été alignées conformément à une décision relative à l'ajout d'ingrédients et d'autres modes de présentation.

Section 9 – Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

71. Le Comité est convenu d'insérer la liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage tel que recommandé par le Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

72. Le Comité a pris note des réserves de l'Australie quant aux paramètres de qualité prescriptifs de la norme, qui considère que ces paramètres ne sont pas nécessaires et qu'ils pourraient limiter le commerce.

État d'avancement du projet de norme Codex pour les tomates en conserve

73. Le Comité est convenu de transmettre la norme à la Commission en vue de son adoption à l'étape 8 (Annexe IV).

PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS AGRUMES EN CONSERVE (Point 3d de l'ordre du jour)¹²

74. La délégation des États-Unis, qui dirige le groupe de travail sur certains agrumes en conserve, a informé le Comité des résultats des discussions du groupe de travail qui s'est réuni avant et pendant la session plénière.

75. Le Comité a pris note du fait que le groupe de travail s'est basé, pour ses délibérations, sur l'annexe IV du document ALINORM 05/28/27 et sur les observations soumises en réponse à ce document. En plus des modifications corrélatives et relatives à la terminologie, le Comité a pris note des principales observations, modifications et des principaux accords comme suit :

Section 2.1 – Définition du produit

76. Cette section a été réorganisée pour juxtaposer les noms latins et les noms communs des fruits. Par ailleurs, la référence aux « édulcorants nutritifs » et aux « autres édulcorants nutritifs » a été supprimée, ces derniers étant couverts par les termes « sucres » et « miel », tels qu'ils sont définis dans les normes Codex pour ces produits.

Section 2.2 – Couleur

77. Cette section a été maintenue, ayant été considérée pertinente à des fins d'étiquetage. La couleur « jaune pale » a été conservée comme couleur unique et non comme élément d'une gamme de couleur, afin de définir la couleur exacte du fruit de cette catégorie et par souci de cohérence avec les autres couleurs, qui se réfèrent à une couleur unique.

Section 2.3 – Modes de présentation

78. Cette section a été simplifiée en regroupant les agrumes couverts par la norme dans un tableau afin de mieux visualiser les différents modes de présentation applicables.

¹² Annexe IV du document ALINORM 05/28/27 et observations soumises par l'Australie, le Brésil, la Communauté européenne, les États-Unis, la Malaisie, Panama et la Thaïlande (CX/PFV 06/23/7), rapport du groupe de travail sur certains agrumes en conserve (document de séance CRD 2 et 18), rapport du groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage des fruits et légumes traités (CRD 5) et rapport du groupe de travail sur les additifs alimentaires (CRD 17).

79. Le Comité a tenu une discussion sur la nécessité d'établir une distinction entre les « Segments brisés » et les « Morceaux » pour les mandarines en conserve, la petite taille du fruit ne justifiant pas une telle distinction. Certaines délégations ont fait remarquer que la séparation en deux modes de présentation impliquerait une charge inutile pour l'industrie sans présenter de valeur ajoutée pour les consommateurs en termes de pratiques commerciales équitables, et elles ont proposé de fusionner les deux modes de présentation en une seule catégorie, « Segments brisés ». Ces délégations ont plaidé en faveur du maintien du mode de présentation « Segments entiers » et de l'ajout d'un mode de présentation supplémentaire, « Doubles », pour refléter les pratiques de commercialisation actuelles. D'autres délégations ont fait remarquer qu'il serait nécessaire de maintenir la distinction entre les deux modes de présentation pour refléter d'autres pratiques industrielles existantes et que la fusion des deux modes de présentation pourrait entraîner un abaissement de la qualité du produit.

80. Sur la base de la discussion ci-dessus, le Comité est convenu de fusionner les modes de présentation « Segments brisés » et « Morceaux » en une seule catégorie baptisée « Segments brisés ».

Section 3.1.2 – Milieux de couverture

81. Le Comité s'est rallié à la recommandation du groupe de travail de simplifier cette section en renvoyant aux *Directives Codex sur les milieux de couvertures des fruits en conserve* étant donné que des dispositions spécifiques sur les milieux de couverture pour les produits couverts par la norme sont repris dans les différentes fourchettes de valeurs de Brix établies pour les différents milieux de couverture visés par lesdites directives.

Section 3.2.4 – Intégrité (Critères de qualité)

82. Le Comité est convenu que cette disposition s'appliquait uniquement au mode de présentation « Segments entiers » des produits couverts par la norme.

Sections 3.2.6 – Défauts et tolérances; 3.2.7 – Classification des unités « défectueuses »; 3.2.8 – Acceptation des lots; et 7.1.4 – Poids égoutté minimal

83. Le Comité a procédé à un échange de vues sur les dispositions précitées par rapport aux changements introduits dans la section relative aux modes de présentation. Le Comité est convenu de supprimer la référence au mode de présentation « Morceaux » pour les mandarines en conserve, par souci de cohérence avec la décision qu'il a prise auparavant à ce sujet (voir paragraphe 78-80). Par ailleurs, le Comité a pris note que, pour certaines mandarines en conserve, la limite maximale pour certains défauts se basait uniquement sur la moyenne des échantillons. Par ailleurs, le poids égoutté minimal a été modifié en 40% pour le pamplemousse pour les modes de présentation "entier" et en 56% pour tous les modes de présentation de mandarines en conserve, ces valeurs étant considérées comme plus appropriées.

Section 4 – Additifs alimentaires

84. Le Comité est convenu d'intégrer la liste des additifs alimentaires tels que recommandés par le groupe de travail sur les additifs alimentaires.

Section 6 – Hygiène

85. Le Comité a ajouté une note en bas de page précisant que les produits rendus commercialement stériles conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides ne sont pas tenus de respecter les dispositions de la section 6.2 concernant le respect des critères microbiologiques établis dans les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments, comme l'a recommandé le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

Section 7 – Poids et mesures

86. Le Comité a modifié cette section conformément à la décision qu'il a prise auparavant à ce sujet le cas échéant.

Section 8 – Étiquetage

87. Cette section a été simplifiée à la lumière des changements apportés aux sections relatives aux modes de présentation et aux milieux de couverture. Il a été convenu de conserver uniquement le terme « oranges » pour les variétés d'oranges douces concernant l'étiquetage et de modifier les sections concernant l'adjonction d'ingrédients et les autres modes de présentations par souci de cohérence avec le texte normalisé convenu auparavant à cet égard.

Section 9 – Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

88. Le Comité est convenu d'insérer la liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage tel que recommandé par le Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

État d'avancement du projet de norme Codex pour certains agrumes en conserve

89. Le Comité est convenu de transmettre la norme à la Commission en vue de son adoption à l'étape 8 (Annexe V).

AVANT-PROJETS DE NORME CODEX A L'ÉTAPE 4

AVANT-PROJET DE NORME POUR CERTAINS LEGUMES EN CONSERVE (Y COMPRIS LES DISPOSITIONS POUR LES MILIEUX DE COUVERTURE) (Point 4a de l'ordre du jour)¹³

90. La délégation française, qui dirige le groupe de travail pour certains légumes en conserve, a informé le Comité de l'issue de ses discussions au cours de la réunion ayant précédé la session du Comité. Le Comité a pris note que le document de travail CX/PFV 06/23/8, ainsi que les observations soumises en réponse à ce document, constituaient les documents de base des délibérations du groupe de travail.

91. Le Comité a été informé qu'étant donné la complexité de la norme et la nécessité de la simplifier, le groupe de travail avait proposé que les dispositions générales applicables à tous les légumes en conserve visés par le champ d'application soient abordées dans le texte de la norme, sachant que les dispositions spécifiques devaient faire partie des annexes jointes à la norme. Il a été noté que cette approche permettrait au texte et aux annexes de progresser aux différentes étapes de la procédure comme c'était l'usage avec les autres normes Codex.

92. Le Comité est convenu d'examiner en premier lieu le texte de la norme puis ses annexes, telles que présentées dans le document de séance CRD 3. En plus des modifications corrélatives et relatives à la terminologie, le Comité a émis les observations, amendements et accords suivants :

Section 1 – Champ d'application

93. Le Comité est convenu d'insérer une référence aux annexes correspondantes, conformément à la nouvelle approche de la norme, afin d'indiquer que la présente section s'applique aux mêmes produits que ceux définis dans les annexes. Le Comité est convenu d'appliquer cette modification à toute la norme comme il convient.

Section 2 - Description

94. Le Comité a été informé de la proposition d'inclure les légumes en conserve comme matière première pour les conserves de légumes à la section 2.1 (1). Il a été convenu que cette pratique n'était pas courante pour les légumes en conserve et s'appliquait plus spécifiquement à la production de maïs en conserve. De plus, l'inclusion des petits épis de maïs en conserve serait abordée dans l'annexe relative aux petits épis de maïs et/ou aux jeunes épis de maïs.

¹³ CX/PFV 06/23/8, CX/PFV 06/23/8 – Add. 1; observations de l'Australie, du Brésil, du Costa Rica, de l'Équateur, des États-Unis, de la France et de la Malaisie (CX/PFV 06/23/8-Add. 2); observations du Brésil, et de Cuba (CX/PFV 06/23/8-Add.3); Rapport du groupe de travail pour certains légumes en conserve (CRD 3); Rapport du groupe de travail pour les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CRD 5); proposition du Costa Rica (CRD 15) et Rapport du groupe de travail sur les additifs alimentaires (CRD 17).

95. Il a été précisé que les termes « de façon appropriée » sont des termes normalisés dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités, par conséquent, le Comité n'a pas approuvé la proposition de les remplacer par « bonnes pratiques de fabrication » à la section 2.1.3. Le Comité a noté que les modifications qui affectent les normes Codex pour les fruits et légumes traités de manière horizontale pourront être traitées dans la présentation uniforme des normes Codex.

Section 3.1.3 – Autres ingrédients autorisés

96. Le Comité est convenu d'accepter la proposition d'une déclaration générale renvoyant aux annexes correspondantes et de supprimer la liste des ingrédients étant donné que ceux-ci seraient couverts par les Directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve à l'étude ou viseraient spécifiquement¹⁴ un légume en conserve particulier qui serait couvert dans les annexes appropriées.

Section 3.5 – Autres modes de présentation

97. Le Comité a reconnu que les modes de présentation devraient faire partie de la définition du produit conformément à la présentation des autres normes Codex similaires pour les fruits et légumes traités. Cette section a donc été déplacée à la section 2 avec un renvoi aux autres modes de présentation tel qu'autorisé dans les annexes correspondantes.

Section 4 – Additifs alimentaires

98. Le Comité est convenu d'intégrer la liste des additifs alimentaires tels que recommandés par le groupe de travail sur les additifs alimentaires.

Section 6 - Hygiène

99. Le Comité a inséré une note de bas de page relative à l'exception des dispositions à la section 6.2 au respect des critères microbiologiques des *Principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments*, tel que recommandé par le Comité sur l'hygiène alimentaire. Le Comité est convenu de supprimer les sections 6.3 à 6.5 étant donné que ces dispositions sont prévues dans le Code d'usages en matière d'hygiène applicable aux aliments peu acides et acidifiés en conserve mentionné aux sections précédentes relatives à l'hygiène alimentaire.

Section 7 – Poids et mesures

100. Cette section a été alignée conformément à la décision prise à cet égard le cas échéant.

101. Une délégation a remis en question la relation entre « l'acceptation des lots » à la section 7.2 et les dispositions relatives au remplissage minimal et au poids égoutté minimal et a souligné que cette approche n'était pas une pratique usuelle dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités. Elle a donc demandé la suppression de cette section. Une autre délégation était toutefois d'avis qu'il fallait la maintenir au regard de la proposition relative au développement des plans

¹⁴ ALINORM 05/28/27, paragraphes 14-15.

d'échantillonnage (voir paragraphe 148). Le Comité est donc convenu de maintenir la section 7.2 entre crochets pour examen ultérieur au cours de sa prochaine session.

Section 8 – Étiquetage

102. Le Comité est convenu de placer toutes les dispositions relatives à l'étiquetage des produits spécifiques dans les annexes appropriées et de modifier la section sur les Autres modes de présentation (section 8.1.6) afin d'indiquer que le mode de présentation doit être conforme à ce qui est prescrit pour ne pas induire le consommateur en erreur. Le Comité est également convenu d'appliquer ce texte aux autres normes à l'étude, le cas échéant. La section relative à l'adjonction d'ingrédients (Section 8.1.7) a été alignée avec la terminologie normalisée généralement utilisée dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités et le Comité est convenu d'appliquer ce texte aux autres normes Codex à l'étude, le cas échéant.

Section 9 – Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

103. Le Comité est convenu d'insérer la liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage tel que recommandé par le Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

Annexes

104. Le Comité a discuté de la manière d'examiner les différentes annexes de la norme.

Palmiers

105. La délégation du Costa Rica, soutenue par plusieurs autres délégations, a suggéré que la priorité devrait être donnée à l'annexe relative aux palmiers (Annexe V) et a informé le Comité des difficultés rencontrées avec le texte proposé, en particulier au regard de la définition du produit qui implique que les cœurs de palmiers peuvent provenir de palmiers sauvages. Il a été souligné qu'il n'existe aucune raison scientifique pour différencier les palmiers sauvages des palmiers de culture. La délégation du Costa Rica a introduit une proposition relative à l'annexe sur les palmiers telle que présentée dans le document de séance CRD 15, que certaines délégations ont considéré comme une bonne base pour des discussions ultérieures sur ce sujet.

106. Toutefois, en raison de la nature très technique du produit, le Comité est convenu de ne plus envisager d'annexe sur les palmiers à sa présente session.

Petits Pois

107. En raison des dispositions techniques limitées relatives aux petits pois, le Comité est convenu d'examiner ensuite l'annexe sur les petits pois (Annexe IV).

Section 1.2 – Modes de présentation

108. Le Comité avait procédé à de nombreux échanges de vues sur les dispositions relatives à la section « modes de présentation ». Plusieurs délégations étaient d'avis qu'il serait plus approprié de la

renommer « Calibre » étant donné qu'elle faisait référence au calibre des petits pois. Toutefois, il a été noté qu'au regard de ces produits, le mode de présentation dépendait du calibre.

109. En outre, s'agissant de la question relative à la différence entre les « petits pois doux » et les « petits pois », il a été noté que les « petits pois doux » étaient généralement plus gros que les « petits pois » et qu'il serait plus approprié d'indiquer le calibre sous forme de « non criblé » au lieu de « non calibré » et que la note de bas de page correspondante vise « les petits pois doux », ces derniers étant commercialisés à grande échelle comme tels.

110. Certaines délégations étaient d'avis que le tableau pouvait être simplifié étant donné que les chiffres relatifs aux différentes catégories de petits pois et de petits pois doux étaient identiques. D'autres délégations ont toutefois exprimé leur inquiétude à propos des valeurs exprimées dans le tableau et ont indiqué que cela n'illustrait pas le large éventail des pratiques, que des valeurs simples pouvaient être restrictives et que la section pourrait être soumise à la législation nationale.

111. Compte tenu de l'absence de consensus sur cette section et du nombre d'annexes restant à traiter, le Comité est convenu d'interrompre la discussion sur les annexes, de joindre les annexes au Rapport de la session pour observations à l'étape 3 et de rétablir un travail de correspondance électronique sur les légumes en conserve¹⁵ afin de réviser les annexes en tenant compte des discussions de la présente session et des observations à l'étape 3 pour étude à la prochaine session du Comité.

Avant-projet de directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve

112. Du fait de contraintes de temps, le Comité n'a pas discuté de l'avant-projet de directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve et est convenu d'annexer les directives au Rapport de la session pour observations à l'étape 3, révision par le groupe de travail sur les légumes en conserve et examen lors de la prochaine session.

Calendrier

113. Le Comité a proposé d'achever le travail dans le texte de la norme pour certains légumes en conserve d'ici 2008 et celui des annexes de la norme et des directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve d'ici 2010.

État d'avancement de l'avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve et les directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve

114. Le Comité est convenu d'avancer le texte de la norme à l'étape 5 pour adoption par la Commission et de renvoyer les annexes (voir Annexe VII) et les directives Codex pour les milieux de

¹⁵ Groupe de travail dirigé par la France avec le soutien du Brésil, du Canada, de la Communauté européenne, du Costa Rica, de Cuba, de l'Équateur, de l'Espagne, des États-Unis d'Amérique, de l'Italie, de la Malaisie, du Maroc, du Royaume-Uni, de la Suisse et de la Thaïlande.

couverture des légumes en conserve (Annexe VIII) à l'étape 3 pour observations, révision par le groupe de travail et examen ultérieur à la prochaine session du Comité.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES CONFITURES, GELEES ET MARMELADES (Point 4b de l'ordre du jour)¹⁶

115. La délégation du Royaume-Uni, qui dirige le groupe de travail sur les confitures, gelées et marmelades, a informé le Comité des résultats des discussions du groupe de travail qui s'est réuni avant la session plénière, et qui sont présentés dans le document de séance CRD 4.

116. Le Comité a pris note du fait que le groupe de travail s'est basé, pour ses délibérations, sur le document de travail CX/PFV 06/23/9 et sur les observations soumises en réponse à ce document. En plus de modifications corrélatives et rédactionnelles, le Comité a émis des observations, apporté des modifications et donné son accord comme suit :

Section 1 – Champ d'application

117. Le champ d'application a été adapté pour refléter davantage le fait que la norme ne couvrait pas les confitures, gelées et marmelades destinées à des fins diabétiques ou diététiques en ajoutant l'énoncé « à usage diététique », qui est la terminologie généralement utilisée au Codex pour désigner ces produits. La référence aux « édulcorants non glucidiques » a été supprimée, parce qu'elle était considérée comme redondante et que ce terme figurait déjà dans la définition du produit. La référence aux « confitures de boulangerie » a également été supprimée car ce terme n'est pas utilisé couramment dans tous les pays.

118. Les termes anglais « preserve » et « conserve » ont été conservés en tant que tels dans les versions française et espagnole, s'agissant de termes spécifiques facultatifs pour les confitures utilisés généralement dans plusieurs pays anglophones.

Section 2 – Définition des produits

119. Le Comité est convenu de remplacer le terme « sucres » par « denrées alimentaires conférant (à l'aliment) une saveur sucrée » lorsque le texte de la norme fait référence à des édulcorants non additifs alimentaires autres que ceux couverts par les normes Codex pour les sucres et le miel.

Confitures

120. Le Comité a pris note que des définitions séparées pour « confiture » et « confiture extra/confiture à forte teneur en fruits » pouvaient semer la confusion au sens où elles établissent des catégories différentes pour un même produit, alors que la définition devrait s'appliquer

¹⁶ CX/PFV 06/23/9 et observations de l'Australie, du Brésil, de Cuba, des États-Unis et de la Suisse (CX/PFV 06/23/9-Add. 1), rapport du groupe de travail sur les confitures, gelées et marmelades (CRD 4), rapport du groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités (CRD 5) et rapport du groupe de travail sur les additifs alimentaires (CRD 17).

horizontalement aux différents types de produits et que les dispositions spécifiques en matière de composition, de nom, etc. devraient être abordées dans les sections pertinentes de la norme, par ex., composition, étiquetage, etc.

121. Une seule définition a donc été élaborée pour la confiture, sans établir de distinction entre les confitures « extra » et/ou « à forte teneur en fruits », et les autres noms de ce produit ont été abordés dans la section relative à l'étiquetage, comme l'a recommandé le groupe de travail. En conséquence, toutes les dispositions relatives à la « confiture extra/confiture à forte teneur en fruits » ont été supprimées de cette section.

122. Par ailleurs, le Comité a supprimé les crochets entourant les termes « concentrée et/ou non concentrée » afin de permettre aux deux types de pulpe et purée d'être utilisés dans la préparation de confitures. Le Comité est également convenu de supprimer le terme « gélifié » car il pourrait semer la confusion par rapport à d'autres produits définis dans la norme, c.-à-d. les gelées, et d'appliquer cette décision à tout le document au besoin. Par ailleurs, le Comité a pris note d'une observation relative à la nécessité d'ajouter des précisions concernant le processus de préparation, par ex. « préparée en portant à ébullition... » dans la définition des produits. Toutefois, le Comité est convenu que « portée à une consistance adéquate » couvrait déjà le processus de préparation des produits couverts par la norme.

Gelées

123. Cette section a été modifiée en fonction de la décision prise concernant une définition des produits aussi globale que possible tout en abordant les dispositions spécifiques dans les sections pertinentes de la norme.

124. Le Comité a également pris note de l'importance des acides ou acidifiants dans le processus de gélification de la préparation des gelées et marmelades, mais il a pris note que cette disposition était suffisamment couverte par les dispositions relatives aux additifs alimentaires et qu'il n'était pas nécessaire de la conserver dans la définition des produits.

Marmelades – Marmelade d'agrumes et marmelade préparée à base de fruits autres que les agrumes

125. Le Comité a pris note que le terme « marmelade » pouvait également s'appliquer à des fruits autres que les agrumes, par ex., plusieurs fruits tropicaux, et il a suivi la recommandation du groupe de travail d'établir deux entrées différentes pour la marmelade d'agrumes et la marmelade préparée à base de fruits autres que les agrumes.

126. Le Comité a pris note que la marmelade préparée à base de fruits autres que les agrumes avait une teneur en fruits et en sucre qui n'était pas couverte par la définition des confitures et qui pouvait différer de celle établie pour la marmelade d'agrumes, compte tenu des différents types de fruits disponibles pour la préparation de ce produit particulier.

Marmelade d'agrumes

127. Le Comité a pris note que les différentes pratiques de fabrication dans le monde devraient prévoir le caractère facultatif de la présence de pelure dans la marmelade d'agrumes. Par ailleurs, le terme « extraits aqueux » a été supprimé, n'étant pas applicable aux agrumes. Toutefois, le Comité a pris note que ce terme pouvait s'appliquer à d'autres fruits, par ex. aux fruits entiers pulpeux dont le jus/la pulpe ne pourrait pas être extrait par des moyens physiques (pressage) comme dans le cas des agrumes.

Marmelade en gelée

128. Le Comité a procédé à un échange de vues pour déterminer si ce produit s'appliquait uniquement aux produits obtenus de la marmelade d'agrumes. Le Comité n'a pas été en mesure d'identifier d'autres fruits qui pourraient être utilisés dans la préparation de ce produit. Certaines délégations ont signalé que ce type de produit s'appliquait aux produits faits maison, mais n'était pas produit commercialement. Le Comité est donc convenu de limiter la définition de marmelade en gelée aux produits obtenus des marmelades d'agrumes uniquement.

Section 2.2 – Autres définitions

Fruit

129. Le Comité a réorganisé cette section par souci de clarté.

130. Le Comité est convenu de conserver la liste de matières premières proposée par le groupe de travail et a considéré le fruit « surgelé » comme un fruit frais. Certaines délégations estimaient que la surgélation impliquait déjà un type de transformation de sorte que les fruits surgelés devraient être considérés comme des fruits transformés/conservés. D'autres délégations estimaient que les fruits surgelés conservaient encore les caractéristiques propres aux fruits frais, par rapport à d'autres méthodes de transformation comme la mise en conserve, la concentration, etc. Il est donc convenu de supprimer les crochets entourant le mot « surgelé » afin de permettre que ce type de fruit soit utilisé comme matière première dans la préparation des produits couverts par la norme.

131. Certaines délégations ont pris note que plusieurs dispositions, par ex., sain, propre, etc. seraient peut-être davantage liées à des paramètres de qualité (section 3.2 – Critères de qualité) et ne devraient pas figurer dans la définition des produits. Le Comité a pris note que ces qualificatifs étaient généralement utilisés dans cette section dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités et il est convenu de maintenir la définition telle qu'elle a été proposée par le groupe de travail, considérant que des approches différentes à cet égard pourraient semer la confusion chez les usagers des normes Codex.

Pulpe de fruit

132. Le Comité a suivi la proposition du groupe de travail d'ajouter « la chair », en plus de la partie comestible du fruit.

Denrées alimentaires conférant (à l'aliment) une saveur sucrée

133. Le Comité a supprimé les crochets entourant les termes « sirop de fructose » et « sucre brun » et les a énumérés séparément, étant donné que ces produits ne sont pas couverts par la norme Codex pour les sucres. Il a pris note que ladite norme ne définissait que le fructose (déshydraté) et le « sucre mou brun », tandis que le « sucre brun » était une catégorie plus large.

Section 3.1.2 – Teneur en fruits (Ingrédients de base)***Confitures et gelées***

134. Le Comité a suivi la proposition du groupe de travail d'adopter la même approche que dans la norme pour les confitures et gelées, actuellement en vigueur, et de diviser la section en deux afin d'aborder les différentes pratiques de fabrication liées aux différents noms de produit repris dans la section sur l'étiquetage, tout en donnant la flexibilité dans le choix des noms de produit lors de l'application des formules de teneur en fruits, en ne mentionnant pas de noms de produit spécifiques dans les deux sous-sections mais uniquement dans la section relative à l'étiquetage. Une déclaration générale renvoyant cette section à la section relative à l'étiquetage a été ajoutée à cet égard.

135. Le Comité a examiné une proposition visant à renvoyer l'indication de la teneur en ingrédient fruit dans le produit fini aux « bonnes pratiques de fabrication » afin de permettre une variabilité et une innovation dans le produit, compte tenu des autres fruits et légumes qui n'étaient pas spécifiquement mentionnés et qui étaient également couverts par le champ d'application de la norme. Le Comité a pris note que les dispositions de la section 3.1.2 (a) et (c) donnent une flexibilité suffisante pour les fruits et légumes adaptés à la préparation de confitures, gelées et marmelades, et que les exceptions à ces dispositions étaient correctement abordées dans la liste susmentionnée de fruits/légumes de chaque sous-section.

136. Le Comité a noté une disposition relative à l'adjonction de jus de raisin et de concentré de jus de raisin à la confiture de raisin selon laquelle la teneur en fruits peut se rapporter au jus ainsi qu'au fruit. Il a été noté que cette disposition était couverte par la norme en vigueur. Le Comité est convenu de placer cette disposition entre crochets pour examen ultérieur lors de la prochaine session.

Marmelade d'agrumes

137. Le Comité a pris note que les niveaux minimaux de teneur en fruits et d'endocarpe proposés s'appliquent davantage à des pratiques de préparation plus traditionnelles et ne tenaient pas compte de l'éventail de nouvelles marmelades d'agrumes dont la disponibilité augmente et qui, du fait de la nature du fruit, ne pouvaient pas atteindre les niveaux proposés dans la norme, par ex., les marmelades de lime.

138. Le Comité est convenu de supprimer les crochets entourant les pourcentages d'ingrédient agrume tout en précisant que ces pourcentages s'appliquaient lorsque le produit était essentiellement préparé à partir de certains agrumes, par ex., des oranges.

139. Le Comité est également convenu de renvoyer la définition de l'endocarpe s'agissant d'agrumes à une note en bas de page.

Marmelade préparée à base de fruits autres que les agrumes

140. Le Comité a pris note que vu le large éventail de fruits et légumes utilisés pour la préparation de marmelades à base de fruits autres que les agrumes, la fourchette de teneurs en fruits proposée dans la norme est peut-être inutilement restrictive, étant donné que vu cette diversité, certaines marmelades pourraient avoir une teneur en fruits inférieure ou supérieure à la fourchette proposée.

141. Le Comité est donc convenu de mentionner un niveau minimal pour maintenir une différence entre les autres produits définis dans la norme, mais il est convenu qu'une liste non exhaustive d'exceptions similaire à celle élaborée pour les confitures et gelées pourraient également s'appliquer à la marmelade préparée à base de fruits autres que les agrumes et que le Comité peut examiner cette question plus en profondeur si nécessaire. Il a pris note qu'un niveau minimal, par rapport à une fourchette, correspond également aux dispositions similaires pour les autres produits couverts par la norme.

Conclusion

142. Du fait de contraintes de temps, le Comité a interrompu l'examen de la norme à la présente session. Toutefois, reconnaissant les progrès consentis par le groupe de travail dans la révision de la norme depuis la dernière session du Comité, et sur la base des discussions et accords atteints lors de la présente session, le Comité est convenu de conserver le reste du texte tel quel et de le débattre plus en détail à sa prochaine session tout en transmettant la norme à la Commission pour adoption préliminaire à l'étape 5.

143. En prenant cette décision, le Comité est également convenu d'aligner la section sur les contaminants sur la terminologie standardisée et les sections sur l'hygiène alimentaire et les poids et mesures avec les décisions adoptées à cet égard lors de la présente session.

144. Le Comité est également convenu d'intégrer la liste des additifs et méthodes d'analyse dans les sections pertinentes de la norme, comme l'ont recommandé les groupes de travail sur les additifs alimentaires et les méthodes d'analyse, pour un examen plus approfondi à sa prochaine session.

Calendrier

145. Le Comité a proposé d'achever les travaux sur cette norme à sa prochaine session en 2008.

État d'avancement de l'avant-projet de norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades

146. Le Comité est convenu de transmettre la norme à la Commission pour adoption à l'étape 5 (Annexe VI).

PROPOSITION D'AMENDEMENTS A LA LISTE DES FRUITS ET LEGUMES TRAITES DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITE D'UNE REVISION ET D'UNE NORMALISATION (Point 5 de l'ordre du jour)¹⁷

147. Le Comité a examiné les propositions d'ajouts à la liste des priorités émanant de la France et du Conseil oléicole international.

148. Vu l'important volume de travail du Comité, le Comité a décidé de maintenir les olives de table sur la liste des priorités et est convenu de présenter la proposition d'élaboration d'un plan d'échantillonnage comprenant des données métrologiques pour le contrôle du poids égoutté minimal des fruits et légumes en conserve comme nouvelle activité pour examen par le Comité exécutif et approbation par la Commission du Codex Alimentarius (Annexe X).

149. Compte tenu des éléments précités, le Comité a conservé la liste des priorités telle quelle et l'a annexée au présent rapport pour commentaires et examen ultérieur au cours des prochaines sessions (Annexe XI).

AUTRES TRAVAUX

METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE DES FRUITS ET LEGUMES TRAITES (Point 6a de l'ordre du jour)¹⁸

150. La délégation des États-Unis d'Amérique a présenté le document de séance CRD 5 contenant les recommandations du groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage relatives aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage énumérées en Annexes I et II du document CX/PFV 06/23/11.

151. En raison de restrictions de calendrier, le Comité a limité son examen de ces méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les normes proposées à la question de l'avancement à l'étape 8 (les normes pour les fruits et légumes marinés, les concentrés de tomates traités, les tomates en conserve et les agrumes en conserve) et est convenu que :

152. Ces méthodes d'analyse relatives aux Normes pour les fruits et les légumes marinés fermentés, les concentrés de tomates traités, les tomates en conserve et les agrumes en conserve seraient renvoyées au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour approbation (Annexes II, III, IV et V), ainsi que les clarifications fournies par le groupe de travail. Cette liste inclut une méthode supplémentaire (SÉRIES ISO UNIUN 2331) de calcul du poids égoutté minimal spécifique aux tomates broyées, comme proposé, puisque la méthode approuvée par le CCMAS n'était pas applicable à ce type de tomates traitées.

¹⁷ CX/PFP 06/23/10; Projet de proposition pour l'élaboration de dispositions métrologiques d'échantillonnage pour le contrôle du poids égoutté minimal des fruits et légumes en conserve, préparé par la France (CRD 16).

¹⁸ ALINORM 05/28/27, Annexe VIII: Partie II, CX/PFV 06/23/12; Rapport du groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CRD 5) et observations du COI (CRD 8).

153. Ces méthodes d'analyse, y compris les méthodes recommandées par le Codex (CAC/MR) et les plans d'échantillonnage identifiés par le groupe de travail pour les normes des produits, en cours d'examen et à l'étape 3 ou 5 du processus, seraient intégrées aux normes appropriées et circuleraient pour émission d'observations et poursuite des examens lors de la prochaine session du Comité.

154. En outre, le Comité a rappelé sa décision précédente de se reporter aux Plans d'échantillonnage 1 et 2 du Plan du Codex d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées révoqué (CODEX STAN 233-1969)¹⁹ et de les joindre sous forme d'annexe aux normes sur les fruits et les légumes traités appropriées. Le Comité a également accepté la proposition du groupe de travail de préciser le moment adéquat d'utilisation du niveau d'inspection 1 (échantillonnage normal) ou 2 (conflits) en ajoutant un texte d'introduction à l'annexe.

155. Cependant, un échange de points de vue a eu lieu en ce qui concerne le caractère approprié des plans d'échantillonnage relatif au niveau d'inspection avec NQA de 6,5, et une attention particulière a été portée à leur caractère non réalisable en pratique, en particulier en ce qui concerne les dispositions de qualité. La délégation française a signalé que pour l'inspection quantitative, la recommandation 87 de l'OIML²⁰ et la directive 76/211/CEE faisait référence à un NQA de 2,5. Par conséquent, plusieurs délégations ont proposé la suppression de ces plans d'échantillonnage. D'autres délégations ont soutenu que les plans d'échantillonnage devaient être maintenus en raison du rôle de plans de référence qu'ils ont joué pendant une certaine période et en reconnaissance des efforts fournis pour améliorer ces plans d'échantillonnage. À la lumière de cette discussion, il a été convenu que les plans d'échantillonnage ne seraient pas inclus aux normes avancées à l'étape 8, mais seraient maintenus, pour ces normes, à l'étape 3 ou à l'étape 5 pour émission d'observations et poursuite des examens lors de la prochaine session du Comité.

156. Le Comité est également convenu de procéder à une demande d'observations relatives aux méthodes d'analyse des produits à base de noix de coco et d'eau, pour la crème à la noix de coco et le lait de coco, pour examen à sa prochaine session (Annexe XII).

DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES (Point 6b de l'ordre du jour)

157. La délégation des États-Unis d'Amérique a présenté le document de séance CRD 17 qui reprend les recommandations du groupe de travail sur les additifs alimentaires à l'égard des dispositions relatives aux additifs des différentes normes pour les fruits et légumes traités examinées par le Comité.

¹⁹ ALINORM 05/28/27, paragraphe 102.

²⁰ Organisation Internationale de Métrologie Légale (*International Organization of Legal Metrology/Organización Internacional de Metrología Legal*).

158. Le Comité a pris note que le document établissait essentiellement une distinction entre les dispositions relatives aux additifs à inclure dans les normes correspondantes et celles qui requièrent une discussion plus approfondie du Comité.

159. Le Comité a concentré ses discussions sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires à inclure dans les normes proposées pour être avancées à l'étape 8 (les normes pour les fruits et légumes marinés fermentés, les concentrés de tomate traités, les tomates en conserve et certains agrumes en conserve) et a procédé à un échange de vues sur la pertinence de l'inclusion, dans la liste proposée d'additifs alimentaires, de certains des additifs qui figuraient dans un tableau séparé pour observations supplémentaires et examen par le Comité à sa prochaine session.

Considérations générales

160. Certaines délégations étaient en faveur de l'inclusion d'une phrase générale se référant aux dispositions relatives aux additifs de la NGAA pour la catégorie d'aliments correspondant à la norme de produit: « *La liste des additifs alimentaires reprise dans cette norme n'empêche pas l'utilisation d'additifs alimentaires dans des fonctions technologiques identifiées dans la norme et approuvées par la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et/ou pour la catégorie d'aliments correspondante aux tableaux 1 et 2* » afin de donner une flexibilité aux dispositions relatives aux additifs dans les normes de produits et de reconnaître la NGAA comme ultime référence pour les dispositions relatives aux additifs dans les normes Codex.

161. D'autres délégations ont reconnu que si la NGAA sera à l'avenir la seule référence en matière d'additifs alimentaires au Codex, elle n'était pas encore terminée et que la procédure²¹ en vigueur prévoit que les comités de produits établissent, pour leurs normes, des listes d'additifs jugés technologiquement nécessaires qui doivent être confirmés par Comité du Codex sur les additifs alimentaires et incorporés à la NGAA, et que le CCFA est chargé de l'évaluation de la sécurité des additifs alimentaires. Ces délégations ont fait remarquer que ce sont les comités horizontaux, c.-à-d. le CCFA dans le cas des additifs alimentaires, qui devraient donner des conseils quant à l'approche à adopter par rapport aux dispositions générales de normes Codex et non le contraire. Elles ont également fait remarquer que vu l'organisation hiérarchique du système de catégories d'aliments de la NGAA, il est possible qu'un plus grand nombre d'additifs que ceux autorisés pour une catégorie d'aliments particulière soit autorisés, par rapport à la catégorie plus large à laquelle ils appartenaient. Par ailleurs, le descripteur de la catégorie d'aliments dans laquelle une norme de produit est susceptible d'entrer était dans la majeure partie des cas plus large que celui défini dans le champ d'application de la norme de produit, permettant davantage d'additifs que ceux autorisés dans la norme de produit. Ces délégations ont souligné que le CCFA n'avait pas encore terminé la discussion sur le lien entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits et la

²¹ Manuel de procédure du Codex Alimentarius, Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales, Section II, 15^e édition.

NGAA, et il serait donc conseillé de respecter la procédure actuelle, telle qu'elle est établie dans le Manuel de procédure pendant la période de transition actuelle.

162. Le Comité n'a pas pu parvenir à un accord quant à l'approche à adopter en sus de la liste d'additifs alimentaires dans la norme, et il est donc convenu de passer à l'examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes examinées.

Considérations spécifiques

Fruits et légumes marinés fermentés

163. Le Comité a pris note qu'il faudrait supprimer les tartrates (régulateurs de l'acidité) ayant les n° SIN 334, 335(i)/(ii), 336 (i)/(ii) et 336 à 1500 mg/kg de la liste proposée et les ajouter dans le tableau demandant des observations supplémentaires. Le potassium d'acésulfame (n° SIN 950) (édulcorant) a été inclus à 200 mg/kg et il a été convenu de demander des observations supplémentaires pour une concentration plus élevée. Il a été remarqué que cet additif avait été adopté à 1 000 mg/kg pour la catégorie d'aliments 04.2.2.3 de la NGAA.

164. Le Comité a pris note qu'il faudrait demander des observations supplémentaires concernant les additifs pour ces produits par rapport aux catégories d'aliments 04.1.2.10 – Produits à base de fruits fermentés et 04.2.2.7 – Produits à base de légumes fermentés (à l'exception de ceux de la catégorie 12.10) de la NGAA.

Tomates en conserve

165. Le Comité a procédé à un échange de vues sur la suppression de trois agents affermissants: le phosphate monocalcique (n° SIN 341i), le sulfate de calcium (n° SIN 516) et le gluconate de calcium (n° SIN 578), à une concentration limitée par les BPF. Les délégations qui défendaient le maintien de ces additifs ont signalé qu'ils figuraient dans la norme en vigueur et dans le tableau III de la NGAA. Ces délégations ont plaidé en faveur du maintien de ces additifs dans la liste proposée entre crochets et de la demande de directives au CCFA concernant la confirmation de ces additifs comme propres pour ce produit. D'autres délégations ont signalé que, sur la base des informations fournies par l'observateur du WPTC, l'utilisation de ces additifs n'était technologiquement pas justifiée. Ces délégations ont également signalé que le CCFA avait évalué ces additifs au niveau de la sécurité mais que le comité de produit devrait donner une justification technologique.

166. Le Comité n'a pas pu convenir de l'inclusion de ces additifs à la liste proposée, et ces additifs ont donc été maintenus dans le tableau pour observations supplémentaires et examen par le Comité à sa prochaine session.

167. La délégation américaine a exprimé son inquiétude quant au temps limité imparti pour examiner et faire des observations sur la suppression des trois additifs alimentaires précédemment adoptés (agents affermissants).

Agrumes en conserve

168. Le Comité a pris note que le méthylcellulose (n° SIN 327) a été proposé comme agent antiturbidité. Toutefois, il n'existe pas de fonction technologique identifiée sous ce nom dans les Noms de catégorie et système international de numérotation Codex des additifs alimentaires, et il est donc peu probable que le CCFA confirme cet additif. Certaines propositions ont été émises en vue d'associer cet additif à la fonction technologique d'épaississant, d'émulsifiant ou de stabilisant mais le Comité n'a pas pu prendre de décision à ce sujet. Le Comité est convenu de réexaminer cette question à sa prochaine session.

Conclusion

169. Le Comité a accepté la liste d'additifs alimentaires proposée par le groupe de travail avec l'ajout du potassium d'acésulfame à la liste d'additifs pour les fruits et légumes marinés fermentés et de les soumettre au Comité sur les additifs alimentaires pour confirmation (dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les fruits et légumes marinés fermentés, les concentrés de tomate traités, les tomates en conserve et certains agrumes en conserve).

170. Le Comité est également convenu d'inclure la liste des additifs alimentaires telle que l'a proposée le groupe de travail pour les normes pour certains légumes en conserve et pour les confitures, gelées et marmelades pour observations et nouvel examen à sa prochaine session.

171. Le Comité est également convenu d'annexer au rapport de la présente session une liste d'additifs alimentaires pour les différents fruits et légumes traités examinés pour observations sur la justification technologique de l'utilisation de ces additifs et sur les concentrations proposées en fonction des critères établis dans la NGAA (préambule, section 3.2) pour une inclusion éventuelle dans les normes examinées à sa prochaine session (Annexe XIII).

172. Le Comité a pris note de l'inquiétude de l'Australie concernant le temps limité disponible pour la révision de la liste de dispositions relatives aux additifs alimentaires proposée par le groupe de travail et des décisions ultérieures prises à cet égard.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 7 de l'ordre du jour)

173. Le Comité a été informé que la vingt-quatrième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a été provisoirement fixée en 2008 aux États-Unis d'Amérique. Les dates et lieu exacts seront décidés par les États-Unis d'Amérique et les Secrétariats du Codex.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	POUR ACTION DU :	DOCUMENT DE REFERENCE ALINORM 07/30/27
Projet de norme Codex pour les fruits et légumes marinés fermentés	8	Trentième session de la Commission du Codex Alimentarius	par. 38 et Annexe II
Projet de norme Codex pour les concentrés de tomates traités	8		par. 54 et Annexe III
Projet de norme Codex pour les tomates en conserve	8		par. 73 et Annexe IV
Projet de norme Codex pour certains agrumes en conserve	8		par. 89 et Annexe V
Avant-projet de norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades	5	30° CAC 24° CCPFV	par. 146 et Annexe VI
Avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve (Dispositions générales)	5	30° CAC Groupe de travail sur les légumes en conserve 24° CCPFV	par. 114 et Annexe VII
Avant-projet d'annexes spécifiques à certains légumes en conserve (Avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve)	3	Groupe de travail sur les légumes en conserve 24° CCPFV	par. 114 et Annexe VII
Avant-projet de directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve	3		par. 114 et Annexe VIII
Avant-projet de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes traités	-----	24° CCPFV	par. 11 et Annexe IX
Projet de document sur un plan d'échantillonnage comprenant des données métrologiques pour le contrôle du poids égoutté minimal des fruits et légumes en conserve	-----	30° CAC France 24° CCPFV	para. 148 et Annexe X
Proposition d'amendements à la liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une révision et d'une normalisation	-----	24° CCPFV	par. 149 et Annexe XI
Méthodes d'analyse des fruits et légumes traités – Produits aqueux à base de noix de coco	-----	24° CCPFV	par. 156 et Annexe XII
Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités	-----	24° CCPFV	par. 171 et Annexe XIII

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

Chairperson - Président – Presidente

Terry B. Bane

Branch Chief, Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Programs
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Room 0709, South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250-0247
United States
Phone: 202-720-4693
Fax: 202-690-1087
Email: Terry.Bane@usda.gov

ALBANIA/ALBANIE

Kasa Eljan

Food Expert
Ministry of Agriculture, Food and
Consumer Protections
Ministry of Agriculture, Food Consumer Protection
Tirana 355
Albania
Phone: +355 226297- /163
Fax: +355 225872
Email: Kasaelian@hotmail.com &
elian.kasa@mbu.gov.al

ANGOLA

Antonio José Sebastião

Membro Conseilhe de Directiõn
Comite Para O Codex Alimentarius
Em Angola
Codex – Angola
Phone: 923504374
Email: tonimbaxi@yahoo.com.br

Teresa Arsenio Faria de Freitas da Cruz

Member of Codex, Coordinateur
of Sub-Committee Técnicos Fruits Legumes Traités
Ministry of Trade
Avenida 4 Fevereiro – Ex Palacio
De Vidro
Angola-Luanda
Angola
Phone: 2449237547-16
Email: TeresaCruz56@hotmail.com

AUSTRALIA/AUSTRALIE

Richard Souness

General Manager Food Policy and Safety
Australian Government Department of Agriculture
Fisheries and Forestry
GPO Box 858
Canberra ACT
Australia 2601
Phone: +61 2 6272 4899
Email: richard.souness@daff.gov.au

BRAZIL/BRÉSIL/BRASIL

André Bispo Oliveira

Processed Fruits & Vegetable Coordinator
DIPOV/SDA/MAPA
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministérios, Bloco D Anexo B sala 342
Brazil Cep70043-900
Phone : +55 61 3218 2627
Fax : +55 61 3224 4322
Email : andrelb@agricultura.gov.br

Cristina Machado

Researcher Food Technology
Brazilian Agricultural Research Corporation
Vegetables Research Center
CP 218
Brazil Cep 70359-970
Phone : +55 61 3385-9081
Fax : +55 61 3556-5744
Email : cristina@cnph.embrapa.br

Emerson Kloss

Secretary
Embassy of Brazil
3006 Massachusetts Ave., NW
Washington. D.C.
Phone: (202) 238-2758
Fax: (202) 238-2827
Email: ekloss@brasilemb.org

CANADA/CANADÁ

Jim Trenholm

Acting Manager, Processed Products Section
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Ottawa, Ontario KIA OY9
Canada
Phone: 613-221-7151
Fax: 613-221-7294
Email: trenholmj@inspection.gc.ca

Amelie Morin

National Processed Products Evaluation Officer
Processed Products Section
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Ottawa, Ontario KIA OY9
Canada
Phone: 613-221-7166
Fax: 613-221-7294
Email: morinam@inspection.gc.ca

CHINA/CHINE

Shaoping Gu

Director/Senior Engineer
Department for Registration, CNCA
B-2005, No.9,
Madian East Road, Beijing
Beijing 100088
China
Phone : 86-10-82262680
Fax : 86-10-82260755
Email : _gusp@cnca.gov.cn

Sun Liping

Vice Director
Department for Food Inspection and Supervision,
Qingdao Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau,
PRC
No.2, Zhongshan Road, Shinan District, Qingdao, PRC
Qingdao 26601
China
Phone : 86-532-80887252
Fax : 86-532-80887273
Email : Slp1959123@yahoo.com.cn

Wu Shuangmin

Vice Director/Senior Engineer
Department for Health and Food Inspection and
Supervision, Shan xi Entry-Exit Inspection and
Quarantine Bureau, PRC
No. 10, North Hanguang Road, xi ` an, PRC
Xi`an 710068
China
Phone : 86-29-85365723
Fax : 86-29-85365723
Email : wsminx@163.com

You Jieyu

Section Chief/ Engineer
Luoyang Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau
Nanchang Road, Jianxi District,
Luoyang Henan (471003)
China
Phone : 86-379-64313955
Fax : 86-379-64311353
Email : Youjy7160@sina.com

COSTA RICA

Keren Patricia Pizarro Medina

Asesora Económica, Secretaria Técnica del Comité
Nacional del Codex
Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC)
Edificio IFAM, Residencial Los Colegios, Moravia.
Del Colegio Lincoln
100 Metros Oeste, 100 metros Sur y 200 Metros Oeste
San Jose
10216-1000
Costa Rica
Phone : (506) 236-2538
Fax : (506) 236-7192
Email : Kpizarro@Meic.go.cr
infocodex@meic.go.cr

Antonieta Umama Cordero

Gerente de Exportaciones
Conservas del Valle S.A.
Barrio Loyola, del Colegio Serafico 200 Metros Oeste.
Taras de Cartago
11052-1000
Costa Rica
Phone : (506) 286-3700
Fax : (506) 227-0168
Email : Conspalm@racsacosta.com

Gerado Luis Castro Rodriguez

Laboratorista Químico
Derivados de Maiz Alimenticio S.A.
Calle uno, Guapiles, Pococi
Limon
7299-1000 San Jose
Costa Rica
Phone : (506) 710-0369
Fax : (506) 710-0249
Email : Felipe_castro@demasa.com

Mariela Borbon Arce

Tecnóloga de Alimentos
Conservas del Valle S.A.
Barrio Loyola, del colegio Serafico
300 metros Oeste. Taras de Cartago
1259-7050
Costa Rica
Phone : (506) 537-3139
Fax : (506) 537-2333
Email : mborbon@comeca.co.cr

Karina Guardia

Third Secretary
Embassy of Costa Rica
2114 S St, NW
Washington, DC 20008
Phone : 202-234-2945 or 202 238-2280
Fax : 202-265-4795
Email : Kguardia@costarica-embassy.org

Veronica Garcia

Attache
Embassy of Costa Rica
2114 S St, NW
Washington, DC 20008
Phone : 202-234-2945 or 202 238-2284
Fax : 202-265-4795
Email address : vgarcia@costarica-embassy.org

CUBA

Cecilia García Hernández

Secretaria Comité Técnico de Frutas y Hortalizas
Elaboradas
CTN NC 30
Especialista en Gestión de la Calidad Cuba
Phone: (537) 8320896, 8327733
Email: cecilia@consva.com.cu
ceciliagh@infomed.sld.cu

ECUADOR/ÉQUATEUR

Isabel Albornoz

Counselor of the Embassy of Ecuador
Embassy of Ecuador
2535 15th Street, N.W.
Washington, D.C. 20009
Phone: (202) 234-7200
Fax: (202) 234 3420

EGYPT/ÉGYPTE/EGIPTO

Salah Hussein Abo Raiia

Professor of Food Science and Nutrition
Faculty of Agriculture
Cairo University
Phone: 2023375003
Mobile: 20123199931
Email: aborayaaoad@yahoo.com

Yasser Monsour Khalil

Technical Specialist
Chamber of Food Industry
1195 Cournich El Nile,
Cairo
Egypt
Phone: 002025748627
Email: yasser@eggcfi.org.cg

**EUROPEAN COMMUNITY/
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE/
COMUNIDAD EUROPEA**

Jerome Lepeintre

European Commission
Head of Delegation
Health and Consumer Protection
Directorate-General
B – 1049 Brussels
Phone: ++ 32 – 2 -299 37 01
Email: Jerome.lepeintre@ec.europa.eu

FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA

Kerstin Jansson

Deputy Director
Ministry of Agriculture, Food and
Consumer Affairs
Food and Animal Division
103 33 Stockholm, SWEDEN
Phone: +46 8 405 11 68
Fax: +46 8 20 64 96
Email: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

Philip Landon

Administrator
General Secretariat of the
Council of the European Union
Finnish Presidency
RUE DE LA LOI 175
Brussels B-1048
Belgium
Phone: +32 – 2 281 4966
Fax: +32 -2 281 7928
Email: philip.landon@consilium.europa.eu

FRANCE/FRANCIA

Claudine Muckensturm

Inspecteur principal-sous direction des produits
agricoles et alimentaires
Direction générale de la concurrence, de la
consommation et de la répression des fraudes
Ministère de l' économie, des finances et de l' industrie
59 boulevard Vincent Auriol – teledoc 251
PARIS CEDEX 13
75703
France
Phone: +33 (0)1 44 97 24 37
Fax: +33 (0)1 44 97 05 27
Email: claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr

Christophe Sureau

Administrative Member of F.I.P.A.
France
31 Route De Brie
Brunoy 91800
France
Phone: 33 769391130
Fax: 33 769390366
Email: sacicc@wanadoo.fr

INDONESIA/INDONÉSIE

Dr. Imam Haryono

Director of Beverage And Tobacco Industry
Ministry of Industry
Jln. Gatot Subroto Kav 52-53
17th Floor
Jakarta 12950
Indonesia
Phone : +62-21-5252236
Fax : +62-21-5252236
Email : imam_haryono_dr@yahoo.com

Suradi

Head of Subdit Standardization and Technology
Ministry of Industry
Jln. Gatot Subroto
Kav 52-53 17th Floor
Jakarta
12950
Indonesia
Phone : +62-21-5252236
Fax : +62-21-5252236
Email : irsuradi@yahoo.co.id

Burhan Manurung

Deputy Director
Directorate General of Domestic Trade
Jl. M.I. Ridwan Rais No.5
Blok II It 3
Jakarta
10110
Indonesia
Phone : +62-21-3838189
Fax : +62-21-3838189
Email : pdn@depdag.go.id

Achmad Sufiardi

Director For Food Industry
Ministry of Industry
Jln. Garot Subroto Kav 52-53 14th Floor
Jakarta 12950
Indonesia
Phone : +62-21-5253526
Fax : +62-21-5253526
Email : sulis_sufiardi@yahoo.com

Erniningsih Haryadi

Secretariat Codex Contact Point Indonesia
National Standardization Agency
Mangala Wanabakti Build. Block IV.,
4th Floor
Senayan
Jakarta
10270
Indonesia
Phone : (62-21) 5747043
Fax : (62-21) 5757045
Email : sps-2@bsn.or.id

Harry Y. Tirakusumah

Assistant to the Commercial Attache
Embassy of Indonesia
2020 Massachusetts Ave., N.W.
Washington, D.C. 20036
Phone : (202) 775-5353
Fax : (202) 775-5365
Email : kusumah@embassyofindonesia.org

R.M. Michael Tene

Second Secretary
Embassy of the Republic of Indonesia
2020 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20036
Phone : (202) 775-5271
Fax : (202) 775-5365
Email : mtene@embassyofindonesia.org

Ridwan Hassan

Economic Counselor
Embassy of Indonesia
2020 Massachusetts Ave, NW
Washington, D.C. 20036
Phone : (202) 775-5200
Fax : (202) 775-5365
Email : ridwanhassan@embassyofindonesia.org

ITALY/ITALIE/ITALIA

Ciro Impagnatiello

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e
Forestali
Via XX Settembre, 20
Roma, 00187
Italy
Phone: +39-06-46656046
Fax: +39-06-4880273
Email: c.impagnatiello@politicheagricole.it

MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA

Dr. Noraini Mohd Khalid

Deputy Director
Malaysian Agricultural Research and Development
Institute (MARDI)
P.O. Box 12301
Kuala Lumpur, 50774
Malaysia
Phone: 603-8943-7722
Fax: 603-8942-2906
Email: noramk@mardi.my

MOROCCO/MAROC/MARRUECOS

Mohamed Najib LYACHI

Chef du Department
Produits Transformés
Etablissement Autonome De Contrôle
Et De Coordination Des Exportations
72, Angle Bd. Med. Smiha Et Rue Med
El Baamarani – Casablanca – Maroc
Phone: + 212 (22) 44.25.50
Fax: +212 (22) 30.51.68
Email: Layachi@eacce.org.ma

NETHERLANDS/PAYS-BAS/PAÍSES BAJOS

Gert Stiekema
Senior Policy Officer Trade and Industry
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
PO Box 20401
Den Hague, 2500 EK
The Netherlands
Phone: +31-70-378 4235
Fax: +31-70-378 6123
Email: O.T.J.Stiekema@minlnv.nl

POLAND/POLOGNE/POLONIA

Magdalena Wantuch
Chief Specialist
Control of Commercial Quality of Agricultural and
Food Product Department
Agricultural and Food Quality Inspection
30 WSPOLNA STR
Warsaw 00-930
Poland
Phone: +48 22 623-29-16
Fax: +48 22 623-29-96
Email: mwantuch@ijhars.gov.pl

Marta Szemberg
Senior Specialist
Agricultural and Food Quality Inspection/ International
Cooperation Department
30 WSPOLNA STR
Warsaw 00-930
Poland
Phone: +48 22 623-29-05
Fax: +48 22 623-29-97
Email: kodeks@ijahars.gov.pl
mszemberg@ijhars.gov.pl

SPAIN/ESPAGNE/ESPAÑA

Dr. Elisa Revilla Garcia
Subdirectora General Adjunta
Dereccion General de Industrias Agroalimentarias
Agroalimentarias y Alimentación
Paseo Infanta Isabel, 1
Madrid 28071
Espana
Phone: 91.3474596.
Fax: 913475728
Email erevilla@mapya.es

SUDAN/SOUDAN/SUDÁN

Maha Mohamed Khair
Chief Chemist
Sudanese Standard & Metrology Org.
Albadia Street
Khartum –Sudan B.O. Box 13573
Khartoum
1111
The Sudan
Phone : 000269-922561238
Fax : 00249 0 083797448
Email : mahakhair@hotmail.net

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA

Franziska Franchini-Wehrli
Food Safety Division
Section Foodstuffs and Utility Articles
Swiss Federal Office of Public Health
Schwarzenburgstrasse 165
Bern 3003
Switzerland
Phone : +41 31 324 9371
Fax : +41 31 322 9574
Email : franziska.franchini-wehrli@bag.admin.ch

THAILAND/THAÏLANDE/TAIANDIA

Oratai Silapanaporn
Director, Office of Commodity and System Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajadamnern Nok Avenue
Bangkok, 10200
Thailand
Phone: 66-2-280-3887
Fax: 66-2-280-3899
Email: oratai@acfs.go.th

Voranuch Kitsukchit
Standards Officer
Office of Commodity and System Standards, National
Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajadamnern Nok Avenue
Bangkok 10200
Thailand
Phone: 66-2-283-1600 ext 1177
Fax: 66-2-280-3899
Email: kvoranuch@yahoo.com

Rapibhat Chandasrivongs
Minister Counselor (Agriculture)
Office of Agricultural Affairs
Royal Thai Embassy
1024 Wisconsin Ave., N.W.
Washington, D.C. 20007
Phone: (202) 338-1543
Fax: (202) 338-1549
Mobile: (202) 714-6677

Malinee Subvanich
Director and General Secretary
Thai Food Processor's Association
170/21-22 Ocean Tower 1 Building
9th Floor
Ratchadaphisek Rd
Klongtoey
Bangkok
10110
Thailand
Phone: 662-261-2684-6
Fax: 662-261-2996-7
Email: thaifood@thaifood.org

ALINORM 07/30/27
Liste des Participants

Linda Pleanprasert

Assistant Manager (Technical)
Thai Food Processor's Association
170/21-22 Ocean Tower 1 Building
9th Floor Ratchadaphisek Road
Klongtoey, Bangkok 10110
Thailand
Phone: 662-261-2684-6
Fax: 662-261-2996-7
Email: linda@thaifood.org

**UNITED KINGDOM/ROYAUME-UNI/
REINO UNIDO**

Donatella Howe

Food Labeling & Standards Division
Food Standards Agency
Room 115B Aviation House
125 Kingsway
London, WC2B 6NH
United Kingdom
Email: donatella.howe@foodstandards.gsi.gov.uk

Dr. Michelle McQuillan

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

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

Dr. Paul South

Division of Plant Product Safety
Office of Plant and Dairy Foods
Center for Food Safety and Applied Nutrition, FDA
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Phone: 301-436-1640
Fax: 301-436-2561
Email: paul.south@fda.hhs.gov

Richard Boyd

Head, Defense Contract Inspection Section
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Programs
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Mail Stop 0247, Room 0726-South Building
Washington, DC 20250
United States
Phone: 202-720-5021
Fax: 202-690-1527
Email: richard.boyd@usda.gov

Dr. Dan Folmer

OFAS/CFSAN/FDA, HFS-265
US Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
United States
Phone: 202-208-3148
Fax: 202-418-3030
Email: dfolmer@cfsan.fda.gov

Dr. Dennis Keefe

OFAS/CFSAN/FDA, HFS-255
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
United States
Phone: 202-418-3113
Fax: 202-418-3131
Email: dkeefe@cfsan.fda.gov

Richard Peterson

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

Peggy Rochette

Senior Director, International Policy
National Food Processors Association
1350 I Street, NW
Washington, DC 20005
United States
Phone: 202-639-5921
Fax: 202-639-5991
Email: prochet@nfpa-food.org

Chere Shorter

Marketing Specialist
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Programs
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Mail Stop 0247
Room 0726 - South Building
Washington, DC 20250
United States
Phone: 202-720-5021
Fax: 202-720-1527
Email: chere.shorter@usda.gov

Matt Henschler

VP/Technical Services
Seneca Foods Corporation
418 E. Conde Street
Janesville, Wisconsin, 53546
Phone: 608 757 6054
Fax: 608 757 5042
Email: mhenschler@senecafoods.com

Carol Freysinger

Int'l Jelly & Preserve Assn.
1156 15th St, NW
Suite 900
Washington, D.C. 20005
Phone: (202) 785-3232
Fax: (703) 223-9741
Email: jpa@kellencompany.com

Jane W. Ho

Food Technologist
U.S. Department of Agriculture
Agricultural Marketing Service
Science & Technology
Room 306 Cotton Annex
300 12th St, S.W.
Washington, D.C. 20250

Dr. Paul DeLeo

Consumer Safety Officer
Office of Food Additive Safety (HFS-265)
U.S. Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740-3835
United States of America
Phone: 301-436-1302
Fax: 301-436-2972
E-mail: paul.deleo@fda.hhs.gov

WORLD PROCESSING TOMATO COUNCIL

Sophie Colvine

General Secretary
World Processing Tomato Council (WPTC)
54 Avenue de Bonaventure
Avignon 84000
France
Phone: +44 1387 820322
Fax: +44 1387 820322
Email: colvine@tomate.org

Marco Serafini

Vice President
World Processing Tomato Council (WPTC)
c/o Desco Spa
Via S.S. 148, Pontina km 107 + 800
Terracina 04019
Italy
Phone: +39 077 373 01 85
Fax: +39 077 373 01 87
Email: marco@descospa.it

Dr. Carlo Leoni

President Codex Alimentarius Commission
World Processing Tomato Council (WPTC)
c/o Stazione Sperimentale per l'industria delle
Conserve Alimentari (SSICA)
V. le Tanara, 31/a
Parma 43100
Italy
Phone: +39 0521795214
Fax: +39 0521771829
Email: carlo.leoni@ssica.it

John Mumford

Chairman Codex CTTE
World Processing Tomato Council
OPVG, 435 Consortium Court
London, Ontario N6E 2S8
Canada
Phone: 519-681-1875
Fax: 519-685-5719
Email: opvg@opvg.org

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO/OMS
SECRETARIADO FAO/OMS

Gracia Brisco López

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
Rome, 00153
Italy
Phone: 3906-5705-2700
Fax: 3906-5705-4593
Email: gracia.brisco@fao.org

Verna Carolissen

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
Rome, 00153
Italy
Phone: 3906-5705-6254
Fax: 3906-5705-4593
Email: verna.carolissen@fao.org

Lee YM Shik

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Via delle Terme di Caracalla
Rome, 00153
Italy
Phone: 39 06 0570 55854
Fax: 39 06 570 54593
Email: ymlshik.lee@fao.org

**US SECRETARIAT/
SECRÉTARIAT AMÉRICAIN/
SECRETARIADO AMERICANO**

Ellen Matten

U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
Room 4861 South Bldg.
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
United States
Phone: 202-720-4063
Fax: 202-720-3157
Email: ellen.matten@fsis.usda.gov

Edith Kennard

U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
Room 4861 South Bldg.
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
United States
Phone: 202-720-5261
Fax: 202-720-3157
Email: edith.kennard@fsis.usda.gov

Jasmine Matthews

U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
Room 4861 South Bldg.
1400 Independence Ave. SW
Washington, DC 20250
Phone : 202-690-1124
Fax : 202-720-3157
Email : jasmine.matthews@fsis.usda.gov

**OTHER PARTICIPANTS/
AUTRES PARTICIPANTS/
OTROS PARTICIPANTES**

Lloyd C. Day

Administrator
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
United States
Phone: 202-720-5115
Fax: 202-720-8477
Email: Lloyd.Day@usda.gov

David Priester

Past Chairman, CCPFV
13299 Kenny Road
Dale City, VA 22193
United States
Phone: 703-670-8167
Email: dpriester@verizon.net

Dr. F. Edward Scarbrough

U.S. Manager for Codex
U.S. Codex Alimentarius Commission Office
Food Safety & Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 4861 South Building
1400 Independence Ave., S.W.
Washington, DC 20250-3700
United States
Phone:
Fax: 202-720-3157
Email: ed.scarbrough@fsis.usda.gov

PROJET DE NORME CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS

(À L'ÉTAPE 8)

1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux fruits et légumes marinés fermentés tel qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous, lorsque ces produits sont destinés à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Les produits couverts par cette norme comprennent, sans limitation aucune, les oignons, l'ail, les mangues, les radis, le gingembre, les betteraves, les Royal Plum, les poivrons, les cœurs de palmier, le chou, la laitue, les citrons, les petits maïs (jeunes maïs) et la moutarde verte (*Brassica juncea* ssp). La présente norme ne couvre pas les cornichons (concombres) en conserve, le kimchi, les olives de table, le chou blanc pommé, le chutney et les condiments au vinaigre. Elle ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

2 DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination « fruits et légumes marinés fermentés » désigne le produit:

- (a) préparé à partir de fruits et/ou légumes sains, propres et comestibles avec ou sans graines, épices, herbes aromatiques et/ou condiments ;
- (b) traité ou transformé dans le but d'obtenir un produit acide ou acidifié conservé par une fermentation naturelle ou des acidulants, avec ajout d'ingrédients appropriés afin d'assurer la conservation du produit et sa qualité ;
- (c) traité d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'assurer la qualité et la sécurité sanitaire du produit et d'en empêcher la détérioration ;
- (d) conditionné avec ou sans liquide de couverture approprié (par ex. huile, saumure ou en milieu acide tel que du vinaigre) tel que spécifié dans la section 3.1.2, avec des ingrédients convenant au type et à la variété du fruit et légume mariné fermenté, pour assurer un pH équilibré inférieur à 4.6.

2.2 MODES DE PRÉSENTATION

- (a) Tout autre mode de présentation du produit doit être autorisé; toutefois, le produit doit répondre à toutes les spécifications de la norme, et
- (b) les modes de présentation pourraient inclure, par exemple, les achards entiers, en morceaux, moitiés, quartiers, cubes, émincés, hachés.

2.3 TYPES DE CONDITIONNEMENT

2.3.1 **Conditionnement sans milieu de couverture** – sans aucun milieu de couverture ajouté.

2.3.2 **Conditionnement normal** – avec ajout d'un milieu de couverture, tel que spécifié à la section 3.1.2.

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

Fruits et légumes et liquide de couverture si convenant au produit, tels que définis à la section 2.1(a), 2.1(d) et 3.1.2 en combinaison avec un ou plusieurs des autres ingrédients autorisés énumérés à la section 3.1.3.

3.1.2 Milieux de couverture

Conformément aux Directives du Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003) ou les Directives du Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve (en cours de développement), le cas échéant.

3.1.3 Autres ingrédients autorisés

- (a) céréales;
- (b) fruits séchés;
- (c) extrait de malt;
- (d) fruits à coque;
- (e) légumineuses;
- (f) sauce (par ex. sauce de poisson);
- (g) sauce de soja;
- (h) denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, telles que sucres (y compris les sirops) et le miel, tel que défini dans les Normes Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999) et le miel (CODEX STAN 12-1981) respectivement ; et
- (i) autres ingrédients le cas échéant.

3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

Le produit doit présenter une couleur, une saveur, une odeur et la texture caractéristiques du produit.

3.2.1 Autres critères de qualité

3.2.1.1 *Fruits et légumes marinés fermentés dans une huile comestible*

Le pourcentage d'huile dans le produit ne doit pas être inférieur à 10%, en poids.

3.2.1.2 *Fruits et/ou légumes marinés fermentés en saumure ou en milieu acide*

Le pourcentage de sel dans le liquide de couverture ou l'acidité du milieu devra être suffisant pour assurer la conservation et la qualité du produit.

3.2.1.3 *Définition des défauts*

- (a) Taches – toute caractéristique comprenant, mais non limitée aux meurtrissures, la gale et la maladie des taches noires qui affectent l'apparence générale du produit.
- (b) Matières étrangères inoffensives – toute partie végétale (telle que, mais sans limitation aucune, une feuille ou une partie de celle-ci, ou un pédoncule) qui ne pose aucun danger pour la santé humaine mais qui affecte l'apparence générale du produit final.

3.2.1.4 *Défauts et tolérances*

Le produit doit être substantiellement exempt de défauts.

3.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout récipient qui ne répond 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

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.2 lorsque:

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

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
260	Acide acétique glacial	BPF
262(i)	Acétate de sodium	
270	Acide lactique	
296	Acide malique	
330	Acide citrique	

4.2 AGENT ANTIMOISSANT

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
900(a)	Polydimethylsiloxane	10 mg/kg

4.3 ANTIOXIDANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
300	Acide ascorbique	BPF

4.4 COLORANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
101(i), (ii)	Riboflavins	500 mg/kg
140	Chlorophylles	BPF
141(i), (ii)	Complexe cuprique des chlorophylles	100 mg/kg
150(d)	Caramel Colour, Class IV	500 mg/kg
160(ai), (aia), (e), (f)	Caroténoïdes	500 mg/kg
162	Rouge de betterave	BPF
163(ii)	Extrait de pellicules de grains de raisin	500 mg/kg

4.5 RAFFERMISSANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
327	Lactate de calcium	BPF
509	Chlorure de calcium	

4.6 EXALTATEURS DE SAVEUR

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
621	Glutamate monosodique	BPF

4.7 CONSERVATEURS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
200-203	Sorbates	1000 mg/kg (exprimés en acide sorbique)
210-213	Benzoates	1000 mg/kg (exprimés en acide benzoïque)
220-225, 227, 228, 539	Sulphites	100 mg/kg

4.8 SEQUESTRANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
385, 386	EDTAs	250 mg/kg
451(i)	Tripolyphosphate de sodium	2200 mg/kg comme le phosphore
452(i)	Métaphosphate de sodium	

4.9 ÉDULCORANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
950	Potassium d'acésulfame	200 mg/kg
951	Aspartame	200 mg/kg
954	Saccharine	160 mg/kg
955	Sucralose	150 mg/kg

5 CONTAMINANTS

5.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit satisfaire aux limites maximales de résidus de pesticides fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 AUTRES CONTAMINANTS

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit satisfaire aux limites maximales de contaminants fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

6 HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997)¹.

7 POIDS ET MESURES

7.1 REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT

7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de produit (y compris le milieu de couverture si convenant) ne doit pas occuper moins de 90% (moins tout espace supérieur nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication) de 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 ».

¹ Pour les produits rendus commercialement stériles conformément au *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979)*, on ne recommande pas d'utiliser les critères microbiologiques car ils n'offrent pas de garantie aux consommateurs que les aliments sont sûrs et qu'ils conviennent à la consommation.

7.1.3 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » requises à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction 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 suivants, calculés sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé².

- (a) Les modes de préparation Entier et Moitié ne devraient pas représenter moins de 40% du poids net ;
- (b) Les modes de préparation en morceaux et autres modes de préparation ne doivent pas représenter moins de 50% du poids net (à l'exception du chou rouge mariné qui ne doit pas représenter moins de 45% du poids net).

7.1.4.2 Acceptation des lots

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 Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la Norme générale 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 L'étiquette doit indiquer le type de fruit et légume mariné fermenté et le nom de l'ingrédient principal. Exemple – l'étiquette d'un achard de gingembre devra indiquer « achard de gingembre dans saumure ».

8.2.2 Le mode de présentation doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

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.

9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

² 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.

**Les méthodes d'analyse énumérées ci-dessous seront examinées
par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour approbation.
Le libellé ci-après devrait être pris en compte lors de la soumission d'observations sur de telles méthodes**

Le CCMAS a également considéré qu'il ne serait pas correct du point de vue de la procédure d'approuver une méthode avant d'avoir établi une disposition pertinente du Codex. Il a également été noté que si la norme contient une obligation ou une exigence en terme d'étiquetage, elle doit recommander une(des) méthode(s) dans la disposition. Néanmoins, en l'absence de telles exigences, le choix d'une méthode d'analyse ne sera pas nécessaire.

Les gouvernements et observateurs auprès du Codex, qui souhaitent formuler des observations sur la question susmentionnée, sont invités à les faire parvenir conformément aux *Critères généraux régissant la sélection des méthodes d'analyse* tels que définis dans les *Principes pour l'établissement des méthodes d'analyse et d'échantillonnage du Codex* et les *Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales (Méthodes d'analyse et d'échantillonnage)* du Manuel de procédure du Codex Alimentarius et les *Recommandations relatives à une liste de contrôle des informations requises pour évaluer en vue de leur confirmation les méthodes d'analyse et d'échantillonnage soumises au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage*. Les normes et textes apparentés du Codex, y compris le Manuel de procédure pouvant être téléchargés à l'adresse : <http://www.codexalimentarius.net/web/>.

Disposition	Méthode	Principe	Remarque	Recommandation du CCPFV au CCMAS	Type	État
Arsenic	AOAC 952.13 (Méthode générale du Codex)	Colorimétrie (diéthylthiocarbamate)			II	E
Arsenic	ISO 6634:1982	Spectrophotométrie, diéthylthiocarbamate d'argent			III	E
Acide benzoïque	AOAC 983.16	Chromatographie en phase gazeuse			II	E
Acide benzoïque	NMKL 124 (1997)	Chromatographie en phase liquide	Le CCPFV doit prendre en compte des méthodes plus modernes (méthode LC) telle que NMKL 124 (1997).	AJOUTER – Tel que recommandé par le CCMAS		
Acide benzoïque	NMKL 103 (1984)	Chromatographie en phase gazeuse		ELIMINER	II	E

Disposition	Méthode	Principe	Remarque	Recommandation du CCPFV au CCMAS	Type	État
Poids égoutté	AOAC 968.30 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Tamisage Gravimétrie	Le CCMAS a supprimé cette méthode, en absence de dispositions pertinentes du projet de norme. Le CCMAS a confirmé AOAC 968/30 en tant que méthode générale pour la détermination du poids égoutté dans les fruits et légumes traités. Cette méthode remplace CAC/RM 36/1970.	RÉINSÉRER	I	
Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	Le CCMAS a retenu la méthode tout en supprimant les références aux « récipients métalliques » et a renvoyé à la méthode ISO 90 :1 :1986 pour la détermination de la capacité en eau des récipients métalliques.	AJOUTER	I	
Plomb	AOAC 972.25 (Méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique			II	E
Plomb	ISO 6633:1984	Spectrophotométrie d'absorption atomique sans flamme	Le CCMAS a rappelé que la méthode proposée comme Type IV pour le plomb avait été provisoirement approuvée depuis 1998 et il a demandé au CCPFV si cette méthode était nécessaire vu que la méthode générale du Codex AOAC 972.25 existait déjà comme Type II.	ELIMINER	IV	TE
pH	AOAC 981.12	Potentiométrie		AJOUTER	I	
pH	NMKL 179:2005		Le CCMAS a approuvé cette méthode pour la détermination du pH dans les fruits et légumes traités (à l'exception des pousses de bambou en conserve)		II	
Sorbate	AOAC 983.16	Chromatographie en phase gazeuse			II	E

Disposition	Méthode	Principe	Remarque	Recommandation du CCPFV au CCMAS	Type	État
Sorbate	NMKL 124 (1997)	Chromatographie en phase liquide	Le CCPFV doit prendre en compte des méthodes plus modernes (méthode LC) telle que NMKL 124 (1997).	AJOUTER – Tel que recommandé par le CCMAS		
Sorbate	NMKL 103 (1984)	Chromatographie en phase gazeuse		ELIMINER	II	E
Dioxyde de soufre	EN 1988-1:1998-02 AOAC 990.28 (sulphites)	Méthode Monier-Williams optimisée	Méthode générale pour les sulfites (additifs alimentaires)		III	E
Étain	AOAC 980.19 (Méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique			II	E
Étain ≤ 250.0 mg/kg	ISO 2447:1998	Spectrophotométrie	Le CCPFV doit penser à utiliser la méthode générale du Codex AOAC 980.19 et préciser la raison pour laquelle cette méthode est proposée.	ELIMINER		NE

PROJET DE NORME CODEX POUR LES CONCENTRÉS DE TOMATE TRAITÉS

(À L'ÉTAPE 8)

1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au produit tel qu'il est défini à la section 2 ci-dessous, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle s'applique également au produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure. Elle exclut les produits qui contiennent des graines et peaux tels que « **tomates pour pizza** » et autres produits « **style maison** » ainsi que les produits communément connus sous le nom de sauce tomate, sauce chili, ketchup ou autres produits semblables qui sont fortement assaisonnés, dont le degré de concentration varie et qui contiennent des ingrédients caractérisants tels que poivrons, oignons, vinaigre, etc., en quantités suffisantes pour changer d'une manière appréciable la saveur, l'arôme et le goût de la composante tomate.

2 DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination « concentré de tomates traité » désigne le produit:

- (a) préparé par concentration du liquide¹, ou de la pulpe, extrait de tomates substantiellement saines, mûres et rouges (*Lycopersicon esculentum* P. Mill), filtrées ou préparées de toute autre façon, de manière que le produit fini soit débarrassé des peaux et pépins, ainsi que des autres parties dures ou gros morceaux ; et
- (b) conservé par des procédés physiques.

La teneur minimale² en matière sèche soluble naturelle totale doit être de 7% ou plus, mais non déshydratée sous forme de poudre sèche ou de flocons.

2.2 DÉNOMINATION DES PRODUITS

Un concentré de tomates pourra être désignée sous l'appellation de « Purée de tomates » ou « Pâte de tomate » lorsqu'il satisfait aux exigences suivantes :

2.2.1 « **Purée de tomate** » - Concentré de tomates qui contient au minimum 7% mais au maximum 24% de matière sèche soluble naturelle totale.

2.2.2 « **Pâte de tomate** » - Concentré de tomates qui contient 24% ou plus de matière sèche soluble naturelle totale.

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

Concentré de tomates traité tel que défini à la section 2.1.

3.1.2 Autres ingrédients autorisés

- (a) Sel (chlorure de sodium) conformément à la norme Codex pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985) ;
- (b) Épices et herbes aromatiques (comme les feuilles de basilic, etc.) et leurs extraits naturels ;
- (c) Jus de citron (concentré ou non concentré) utilisé à titre d'acidifiant ; et
- (d) Eau.

¹ Pour la présente norme, le terme « liquide » ne représente pas le jus de fruits (y compris le jus de tomate), tel que défini dans la Norme générale du Codex pour les jus et les nectars de fruits (CODEX STAN 247-2005).

² La mesure des concentrations se fait sur le produit sans sel ajouté.

3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

Les concentrés de tomates traités doivent présenter une saveur, une odeur et une couleur adéquates et une couleur rouge assez prononcée ainsi qu'avoir une texture homogène, dont les éléments constitutifs sont répartis également, caractéristique du produit.

3.2.1 Définition des défauts

Les concentrés de tomates traités doivent être préparés conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) à partir de substances et selon des méthodes telles que le produit soit substantiellement exempt de matières végétales étrangères ou substances similaires inadmissibles et presque exempt d'impuretés minérales.

Conformément à l'utilisation finale, ces conditions sont remplies lorsque:

- (a) le produit est presque exempt de peaux de tomate inadmissibles en raison de leur couleur et/ou de leurs dimensions ;
- (b) le produit est presque exempt de pépins ou de fragments de pépins ;
- (c) la présence de toute matière végétale étrangère autre que la peau et les pépins et autre que ceux utilisées comme condiments ne peut être détectée à l'œil nu et ne peut être vue qu'au microscope ;
- (d) le produit est presque exempt de taches foncées ou de particules en forme d'écaille.

3.2.2 Défauts et tolérances

3.2.2.1 Impuretés minérales³

La teneur en impuretés minérales ne dépasse pas 0,1% de la matière sèche soluble naturelle totale.

3.2.2.2 Acide lactique

La teneur (totale) en acide lactique (total) ne dépasse pas 1% de la matière sèche soluble naturelle totale.

3.2.2.3 Numération des moisissures

La numération des moisissures pour les concentrés de tomates se fera conformément à la législation du pays de vente au détail.

3.2.2.4 pH

Le pH doit être inférieur à 4,6.

3.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout récipient qui ne répond ni aux exigences concernant la matière sèche soluble naturelle totale stipulées à la section 2.2 ni à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.2 doit être considéré comme « défectueux ».

3.4 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.2 lorsque:

- (a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des unités «défectueuses» définies à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5 ; et
- (b) les tolérances maximales pour la numération des moisissures ne sont pas dépassées (voir la section 3.2.2.3).

Ces critères d'acceptation ne s'appliquent pas aux récipients non destinés à la vente au détail.

³ Sable, sol et autres impuretés non solubles dans l'acide chlorhydrique.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
330	Acide citrique	BPF
331(i)	Citrate monosodique	
331(iii)	Citrate trisodique	
332(i)	Citrate monopotassique	
332(iii)	Tripotassium citrate	
333	Citrate de calcium	

5 CONTAMINANTS

5.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

5.1.1 Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit satisfaire aux limites maximales de résidus de pesticides fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

5.1.2 Afin d'examiner la concentration du produit, la détermination des limites maximales de résidus de pesticides doit prendre en compte la teneur en matière sèche soluble naturelle totale, la valeur de référence étant de 4,5% pour les fruits frais.

5.2 AUTRES CONTAMINANTS

5.2.1 Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit satisfaire aux limites maximales de contaminants fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2.2 Afin d'examiner la concentration du produit, la détermination des limites maximales de contaminants doit prendre en compte la teneur en matière sèche soluble naturelle totale, la valeur de référence étant de 4,5% pour les fruits frais.

6 HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

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

7 POIDS ET MESURES⁴

7.1 REMPLISSAGE DU RECIPIENT

7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de produit qui ne doit pas occuper moins de 90% (moins tout espace supérieur nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication) de 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 ».

⁴ Les dispositions de la présente section ne s'appliquent pas aux récipients non destinés à la vente au détail.

7.1.3 Acceptation des lots

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

8 ÉTIQUETAGE

8.1 Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la Norme générale 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

Le nom du produit doit être :

- (a) « Purée de tomate » pour un produit dont la concentration en matière sèche soluble naturelle totale est égale ou supérieure à 7% (minimum) mais inférieure à 24% ;
- (b) « Pâte de tomate » pour un produit dont la concentration en matière sèche soluble naturelle totale est égale ou supérieure à 24% ; ou
- (c) Un autre nom utilisé habituellement par un pays accompagné d'une déclaration du pourcentage en matière sèche soluble naturelle totale ;
- (d) Si un ingrédient ajouté, tel que défini à la section 3.1.2, change la saveur caractéristique du produit, le nom de l'aliment doit être accompagné de la mention "aromatisé avec X", comme il convient.

8.3 DECLARATION DU POURCENTAGE DE MATIÈRE SÈCHE SOLUBLE NATURELLE TOTALE

Le pourcentage de matière sèche peut être déclaré sur l'étiquette par l'un des deux moyens suivants :

- (a) le pourcentage minimal de matière sèche soluble naturelle totale (par ex. « Matière sèche – au moins 20% ») ;
- (b) un écart ne dépassant pas 2% de la matière sèche soluble naturelle totale (par ex. « Concentration en matière sèche – 20% à 22% »).

8.4 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'emballeur, 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'emballeur, 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.

9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

**Les méthodes d'analyse énumérées ci-dessous seront examinées
par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour approbation.
Le libellé ci-après devrait être pris en compte lors de la soumission d'observations sur de telles méthodes**

Le CCMAS a également considéré qu'il ne serait pas correct du point de vue de la procédure d'approuver une méthode avant d'avoir établi une disposition pertinente du Codex. Il a également été noté que si la norme contient une obligation ou une exigence en terme d'étiquetage, elle doit recommander une(des) méthode(s) dans la disposition. Néanmoins, en l'absence de telles exigences, le choix d'une méthode d'analyse ne sera pas nécessaire.

Les gouvernements et observateurs auprès du Codex, qui souhaitent formuler des observations sur la question susmentionnée, sont invités à les faire parvenir conformément aux *Critères généraux régissant la sélection des méthodes d'analyse* tels que définis dans les *Principes pour l'établissement des méthodes d'analyse et d'échantillonnage du Codex* et les *Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales (Méthodes d'analyse et d'échantillonnage)* du Manuel de procédure du Codex Alimentarius et les *Recommandations relatives à une liste de contrôle des informations requises pour évaluer en vue de leur confirmation les méthodes d'analyse et d'échantillonnage soumises au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage*. Les normes et textes apparentés du Codex, y compris le Manuel de procédure pouvant être téléchargés à l'adresse : <http://www.codexalimentarius.net/web/>.

Disposition	Méthode	Principe	Remarque	Recommandation du CCPFV au CCMAS	Type	État
Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	Le CCMAS a retenu la méthode tout en supprimant les références aux « récipients métalliques » et a renvoyé à la méthode ISO 90 :1 :1986 pour la détermination de la capacité en eau des récipients métalliques.	AJOUTER	I	
Acide lactique	EN 1139	Enzymatic determination	European Industry General Method for determination of Lactic acid in processed tomato concentrates	AJOUTER		
Impuretés minérales (sand)	AOAC 971.33 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Gravimétrie	Le CCMAS a confirmé AOAC 971.33 comme méthode générale de détermination des impuretés minérales dans les confitures, gelées et marmelades et les concentrés de tomate traités. Cette méthode remplace CAC/RM 49/1972.		I	E

Disposition	Méthode	Principe	Remarque	Recommandation du CCPFV au CCMAS	Type	État
Numération des moisissures	AOAC 965.41	Numération des moisissures selon méthode de Howard		AJOUTER	I	
pH	AOAC 981.12	Potentiométrie		AJOUTER	I	
pH	NMKL 179:2005		Le CCMAS a approuvé cette méthode pour la détermination du pH dans les fruits et légumes traités (à l'exception des pousses de bambou en conserve)		II	
Chlorure de sodium	ISO 3634:1979 chlorure exprimé sous forme de chlorure de sodium - (Méthode générale du Codex)	Potentiométrie			III	E
Matières sèches solubles	AOAC 932.12 ISO 2173:1978 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Réfractométrie		AJOUTER	I	
Matière sèche soluble de tomate	AOAC 970.59		AOAC 970.59 figure déjà dans CX/STAN 234/1999 pour les concentrés de tomate traités.		I	E

**PROJET DE NORME CODEX
POUR LES TOMATES EN CONSERVE**

(À L'ÉTAPE 8)

1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au produit tel qu'il est défini à la section 2 ci-dessous, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle s'applique également au produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure. Elle exclut toutefois les tomates séchées et les tomates en conserve contenant d'autres légumes tels poivrons et oignons en quantité suffisante pour altérer la texture, l'arôme et le goût des tomates.

2 DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination « tomates en conserve » désigne le produit:

- (a) préparé à partir de tomates mûres et lavées, conformes aux caractéristiques du fruit de *Lycopersicon/Lycopersicum esculentum* P.Mill, issues de variétés (cultivars) rouges ou rougeâtres, propres et saines. Il faut éliminer les pédoncules et les calices des tomates, et lorsque nécessaire le cœur ;
- (b) conditionné avec ou sans liquide de couverture approprié et condiments convenant au produit; et
- (c) traité par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration.

2.2 TYPES VARIÉTAUX

Les tomates de groupes variétaux distincts (cultivars OP ou hybrides) du point de vue de la morphologie ou d'autres caractéristiques physiques analogues peuvent être désignées comme suit:

2.2.1 **Rondes**: de forme sphérique ou semi-sphérique.

2.2.2 **Cylindriques, poire, œuf ou prune**: de forme oblongue.

2.3 MODES DE PRÉSENTATION

Les tomates en conserve présentées conformément aux modes de présentation ci-après sont entières ou non entières. Lorsqu'elles sont entières, elles sont normalement préparées pelées; si la peau n'est pas enlevée, le mode de présentation est considéré de surcroît comme « non pelées »:

2.3.1 **Entières**: Tomates qui conservent leur forme initiale après le traitement.

2.3.2 **Non entières (Morceaux)**: Tomates concassées ou coupées en morceaux qui peuvent être de forme régulière ou irrégulière.

Il conviendrait de préciser davantage le mode de présentation des tomates non entières selon le type de concassage ou de coupage :

- (a) **En dés** : tomates découpées en cubes ;
- (b) **En tranches** : tomates coupées perpendiculairement à l'axe longitudinal en tranches d'épaisseur régulière ;
- (c) **En quartiers** : tomates coupées en quatre parties presque égales ;
- (d) **Pulpe ou concassées ou en morceaux** : tomates concassées, broyées ou triturées selon le cas.

2.3.3 Autres modes de présentation

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

- (a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme;

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

2.4 TYPES DE CONDITIONNEMENT

2.4.1 **Conditionnement solide** – sans aucun milieu de couverture ajouté.

2.4.2 **Conditionnement normal** – avec ajout d'un milieu de couverture, tel que spécifié à la Section 3.1.2.

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

Tomates, telles que définies à la section 2 et liquide de couverture si convenant au produit, tel que défini dans la section 3.1.2.

3.1.2 Milieux de couverture

Les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés pour les tomates en conserve :

- (a) **Jus**¹: liquide composé de jus provenant de tomates mûres, de matières résiduelles provenant de la préparation de tomates en conserve ou en diluant les concentrés de tomate ;
- (b) **Coulis ou concentré de tomate** : tel que décrit dans la norme Codex pour les concentrés de tomates ;
- (c) **Pulpe** : tomates broyées pelées;
- (d) **Eau** : seulement pour les tomates en conserve non pelées.

3.1.3 Autres ingrédients autorisés

- (a) Épices, herbes aromatiques (comme les feuilles de basilic) et extraits naturels de ces produits et condiments, à l'exception des condiments de tomate;
- (b) Sel (chlorure de sodium);
- (c) Lorsque des agents acidifiants sont employés, tels que sucres, tels qu'énumérés dans la Norme Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999) avec un étiquetage spécifique.

3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

Les tomates en conserve devront présenter la couleur caractéristique normale de tomates mûres qui ont été convenablement préparées et une saveur et une odeur normales exemptes de toute saveur ou odeur étrangère. Les tomates en conserve préparées avec des ingrédients spéciaux devront présenter la saveur caractéristique que confèrent les tomates et les autres substances utilisées.

3.2.1 Définitions des défauts et autres termes utilisés à la section 3.2

3.2.1.1 **Entière ou quasi entière**: une tomate de n'importe quel calibre dont la forme n'est pas matériellement modifiée par l'évidage ou le parage; le fruit peut sans difficulté être pratiquement rendu à sa conformation initiale; il peut être légèrement fissuré ou fendu mais pas au point de donner lieu à une perte appréciable de forme.

3.2.1.2 **Présence anormale de fragments de cœur**: matière dure et fibreuse ou morceau provenant du cœur de la tomate et dont la présence nuit indubitablement à l'aspect et à la comestibilité du produit.

¹ Pour la présente norme, le terme « liquide » ne représente pas le jus de fruits (y compris le jus de tomate), tel que défini dans la Norme générale du Codex pour les jus et les nectars de fruits (CODEX STAN 247-2005).

3.2.1.3 **Malformations**: zones anormales présentant des lésions sous la surface et qui par conséquent contrastent fortement par leur couleur ou leur texture avec la chair normale, et qui auraient normalement dû être enlevées lors de la transformation.

3.2.1.4 **Matières végétales étrangères**: feuilles, pédoncules, calices, bractées de tomate et autre matière végétale analogue.

3.2.1.5 **Peaux**: morceaux résiduels de peau ayant une longueur supérieure à 5 mm, qui adhèrent à la chair de la tomate ou que l'on trouve détachés dans le récipient.

3.2.2 Calibre ou intégrité

Le calibre ou l'intégrité ne sont en eux-mêmes qu'un élément du mode de présentation « tomates entières ». Les tomates en conserve dénommées « entières » doivent contenir au minimum 65% m/m de tomates égouttées entières ou presque entières, chaque récipient pouvant toutefois contenir une unité qui ne serait pas entière. Pour les petits récipients (moins de 500 gr de poids net), cette valeur doit être de 70%.

3.2.3 Défauts et tolérances

Le produit fini doit être préparé avec des matières et selon des méthodes telles qu'il soit essentiellement exempt de fragments de cœur et de matières végétales étrangères dont la présence serait anormale, et il ne doit pas présenter un nombre excessif de défauts, que la présente norme les spécifie expressément ou non. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

3.2.3.1 **Peaux** (seulement pour les modes de présentation « pelées » et « entières »):

Entières pelées: au maximum une surface totale de 30 cm² par kg de contenu total.

3.2.3.2 Malformations

Au maximum une surface totale de 3,5 cm² par kg de contenu total.

3.2.3.3 Numération des moisissures

La numération des moisissures pour les tomates en conserve se fera conformément à la législation du pays de vente au détail.

3.2.3.4 pH

Le niveau maximum de pH ne doit pas dépasser 4,5.

3.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout récipient qui ne répond à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.2 doit être considéré comme « défectueux ».

3.4 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.2 lorsque:

- (a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des unités « défectueuses » définies à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5; et
- (b) les tolérances maximales pour la numération des moisissures ne sont pas dépassées (voir la section 3.2.3.3).

Ces critères d'acceptation ne s'appliquent pas aux récipients non destinés à la vente au détail.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
330	Acide citrique	BPF
331(i)	Citrate monosodique	
331(iii)	Citrate trisodique	
332(i)	Citrate monopotassique	
332(ii)	Citrate tripotassique	
333	Citrate de calcium	
575	Glucono delta-Lactone	

4.2 AGENTS RAFFERMISSANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
327	Lactate de calcium	BPF
333	Citrate de calcium	
509	Chlorure de calcium	

5 CONTAMINANTS

5.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

5.1.1 Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit satisfaire aux limites maximales de résidus de pesticides fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

5.1.2 Afin de tenir compte de la concentration du produit, la détermination de la teneur maximale en contaminants prendra en compte la teneur en matière sèche soluble naturelle de la tomate, la valeur de référence des fruits frais étant de 4,5.

5.2 AUTRES CONTAMINANTS

5.2.1 Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit satisfaire aux limites maximales de contaminants fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2.2 Afin de tenir compte de la concentration du produit, la détermination de la teneur maximale en contaminants prendra en compte la teneur en matière sèche soluble naturelle de la tomate, la valeur de référence des fruits frais étant de 4,5.

6 HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997)².

² Pour les produits rendus commercialement stériles conformément au *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979)*, on ne recommande pas d'utiliser les critères microbiologiques car ils n'offrent pas de garantie aux consommateurs que les aliments sont sûrs et qu'ils conviennent à la consommation.

7 POIDS ET MESURES³

7.1 REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT

7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de produit (y compris le milieu de couverture si convenant) ne doit pas occuper moins de 90% (moins tout espace supérieur nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication) de 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 des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » requises à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction 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 à 50% du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé⁴.

7.1.4.2 Acceptation des lots

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 Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la Norme générale 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 Le nom du produit doit être:

- (a) « Tomates pelées » ou « Tomates pelées entières » pour le mode de présentation « entières » si la peau n'a pas été enlevée ;
- (b) « Tomates » pour les autres modes de présentation ;
- (c) « Tomates non pelées » si la peau n'a pas été enlevée ou si les tolérances indiquées dans la section 2.3.5.1 ne sont pas respectées.

8.2.2 Les indications concernant les modes de présentation, tels que définis dans la section 2.3, et le milieu de couverture, tel que défini dans la section 3.1.2, devront faire partie de l'appellation ou être placées à proximité immédiate de celle-ci.

8.2.3 Si un ingrédient ajouté, tel que défini à la section 3.1.3, change la saveur caractéristique du produit, le nom de l'aliment doit être accompagné de la mention "aromatisé avec X", comme il convient.

8.2.4 *Autres modes de présentation* - Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.3.3), la présentation doit être déclarée au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

³ Les dispositions de la présente section ne s'appliquent pas aux récipients non destinés à la vente au détail.

⁴ 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.

8.2.5 Les renseignements suivants peuvent figurer sur l'étiquette :

- (a) **le type:** « conserve compacte » si le récipient est conforme à la section 2.4.1 ;
- (b) **le milieu de couverture:** « jus » ou autre, si le milieu de couverture est conforme à la section 2.4.2.

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'emballer, 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'emballer, 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.

9 **MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

**Les méthodes d'analyse énumérées ci-dessous seront examinées
par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour approbation.
Le libellé ci-après devrait être pris en compte lors de la soumission d'observations sur de telles méthodes**

Le CCMAS a également considéré qu'il ne serait pas correct du point de vue de la procédure d'approuver une méthode avant d'avoir établi une disposition pertinente du Codex. Il a également été noté que si la norme contient une obligation ou une exigence en terme d'étiquetage, elle doit recommander une(des) méthode(s) dans la disposition. Néanmoins, en l'absence de telles exigences, le choix d'une méthode d'analyse ne sera pas nécessaire.

Les gouvernements et observateurs auprès du Codex, qui souhaitent formuler des observations sur la question susmentionnée, sont invités à les faire parvenir conformément aux *Critères généraux régissant la sélection des méthodes d'analyse* tels que définis dans les *Principes pour l'établissement des méthodes d'analyse et d'échantillonnage du Codex* et les *Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales (Méthodes d'analyse et d'échantillonnage)* du Manuel de procédure du Codex Alimentarius et les *Recommandations relatives à une liste de contrôle des informations requises pour évaluer en vue de leur confirmation les méthodes d'analyse et d'échantillonnage soumises au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage*. Les normes et textes apparentés du Codex, y compris le Manuel de procédure pouvant être téléchargés à l'adresse : <http://www.codexalimentarius.net/web/>.

Disposition	Méthode	Principe	Remarque	Recommandation du CCPFV au CCMAS	Type	État
Calcium	AOAC 968.31 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Titrimétrie complexométrique	Le CCMAS a confirmé AOAC 968.31 en tant que méthode générale pour la détermination du calcium dans les fruits et légumes traités. Cette méthode remplace CAC/RM 38-1970.	AJOUTER	II	
Poids égoutté	AOAC 968.30 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Tamisage Gravimétrie	Le CCMAS a confirmé AOAC 968/30 en tant que méthode générale pour la détermination du poids égoutté dans les fruits et légumes traités. Cette méthode remplace CAC/RM 36/1970.	AJOUTER	I	
	ISO UNIUN SERIES 2331	Tamisage	For Crushed Style Only	NOUVEAU		
Remplissage des recipients	CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	Le CCMAS a retenu la méthode tout en supprimant les références aux « récipients métalliques » et a renvoyé à la méthode ISO 90 :1 :1986 pour la détermination de la capacité en eau des récipients métalliques.	AJOUTER	I	

Disposition	Méthode	Principe	Remarque	Recommandation du CCPFV au CCMAS	Type	État
Numération des moisissures	AOAC 965.41	Numération des moisissures selon méthode de Howard		AJOUTER	I	
pH	AOAC 981.12	Potentiométrie		NOUVEAU	I	
pH	NMKL 179:2005		Le CCMAS a approuvé cette méthode pour la détermination du pH dans les fruits et légumes traités (à l'exception des pousses de bambou en conserve)	AJOUTER	II	
Matières sèches solubles	AOAC 932.12 ISO 2173:1978 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Réfractométrie		AJOUTER	I	

CAC/RM 37/1970⁵
DÉTERMINATION DU POIDS ÉGOUTTÉ
(pour les tomates en conserve seulement)

[SUPPRIMÉ ET REMPLACÉ PAR LES MÉTHODES DANS LE TABLEAU CI-DESSOUS]

Poids égoutté	AOAC 968.30 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)
	ISO UNIUN SERIES 2331

1 — DÉFINITION

~~Par poids égoutté, on entend le pourcentage du contenu solide déterminé par la méthode décrite ci-dessous.~~

2 — SPÉCIFICATIONS CONCERNANT LES TAMIS CIRCULAIRES

~~2.1 — Si le poids total du contenu est inférieur à 1 kg (2 livres), utiliser un tamis ayant 20 cm (8 pouces) de diamètre.~~

~~2.2 — Si le poids total du contenu est égal ou supérieur à 1,5 kg (3 livres), utiliser un tamis ayant 30 cm (12 pouces) de diamètre.~~

~~2.3 — Les mailles de ces tamis sont faites avec du fil de fer tissé de manière à former des ouvertures carrées de 11,2 mm⁶ de côté.~~

3 — MODE OPÉRATOIRE

~~Enlever le couvercle du récipient ; toutefois, dans le cas des récipients à couvercle fixé par double sertissage, ne pas enlever le double sertissage ni en modifier la hauteur. Vider le récipient ouvert de manière à en répartir le contenu sur les mailles d'un tamis circulaire préalablement pesé ou dont la tare est connue. Sans déplacer le contenu, incliner verticalement le tamis d'environ 20° pour faciliter l'égouttage du liquide. Laisser égoutter pendant deux minutes. Après les deux minutes d'égouttage, mesurer le poids du produit alors qu'il est encore sur le tamis, en tenant compte de la tare (ou du poids du tamis). Ce mode opératoire devrait être effectué à 20°C ±5°C.~~

4 — CALCUL ET EXPRESSION DES RÉSULTATS

~~Des résultats ainsi obtenus, déduire le pourcentage m/m de liquide et le pourcentage m/m de poids égoutté (contenu solide).~~

⁵ — Voir la section sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et indiquer comment introduire la recommandation du CCPFV, à sa vingt deuxième session, relative à la détermination du poids des récipients 1) pleins et 2) vides et secs.

⁶ — Référence à la recommandation ISO R 565 ; de tels tamis peuvent être remplacés par des tamis américains de maillage no. 2 (ouverture de 11,3 mm).

**PROJET DE NORME CODEX POUR
CERTAINS AGRUMES EN CONSERVE**

(À L'ÉTAPE 8)

1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux agrumes en conserve telles qu'elles sont définies à la section 2 ci-dessous, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

2 DESCRIPTION

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

La dénomination « agrumes en conserve » désigne le produit:

- (a) préparé à partir de pamplemousses (*Citrus paradise* Macfadyen), de mandarines *Citrus reticulata* Blanco (y compris toutes les variétés commerciales convenant à la mise en conserve), de variétés d'oranges douces *Citrus sinensis* (L.), Osbeck (y compris toutes les variétés commerciales convenant à la mise en conserve) et de pomelos mûrs *Citrus Maxima Merr.* ou *Citrus grandis* (L.), sains et lavés ;
- (b) conditionné avec de l'eau ou autre liquide de couverture approprié, des sucres et le miel, tel que défini dans la des Normes Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999) et le miel (CODEX STAN 12-1981) respectivement, des épices ou des condiments convenant au produit ; et
- (c) traité par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration. Avant sa transformation, le fruit doit avoir été lavé et pelé convenablement et la plus grande partie de la membrane, des pépins, du cœur et des fibres doit avoir été éliminée des segments.

2.1 **COULEUR** (pour les pamplemousses ou les pomelos en conserve uniquement)

2.2.1 **Blanc** - obtenu à partir de pamplemousses ou pomelos à chair blanche.

2.2.2 **Rose** - obtenu à partir de pamplemousses ou pomelos à chair rose ou rouge.

2.2.3 **Jaune pale** - obtenu à partir de pomelos à chair jaune pale.

2.3 MODES DE PRÉSENTATION

2.3.1 Définition des modes de présentation

Produit	Segments Entiers ¹	Segments brisés	“Twin”	Morceaux
Pamplemousses en conserve	pas moins que 75% du segment original	moins que 75% du segment original		
Oranges douces en conserve				
Pomelos en conserve	pas moins que 50% du segment original	moins que 50% du segment original		suffisamment grandes pour demeurer sur un tamis à mailles carrées de 12 mm fait de fil métallique de 2 mm de diamètre.

¹ Tout segment fendu en un seul endroit qui ne risque pas de se désintégrer sera considéré comme un segment entier mais les portions d'un segment retenues uniquement par un « fil » ou par la membrane ne seront pas considérés comme « entiers ».

Produit	Segments Entiers ¹	Segments brisés	“Twin”	Morceaux
Mandarines en conserve	pas moins que 75% du segment original	moins que 50% du segment original suffisamment grandes pour demeurer sur un tamis à mailles carrées de 12 mm fait de fil métallique de 2 mm de diamètre.	See definition for whole except two or three segments joined together, which have not been separated during processing.	

2.3.2 Autres modes de présentation (pour les pamplemousses, les mandarines, les variétés d’oranges douces et les pomelos en conserve)

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

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

2.4 CALIBRE DES SEGMENTS ENTIERS (pour les mandarines en conserve uniquement)

2.4.1 Désignation en fonction du calibre

Les mandarines en conserve présentées en segments entiers peuvent être désignées en fonction du calibre de la manière indiquée ci-après:

- (a) **Calibre unique uniforme**
 - (i) « Grosses » - 20 segments entiers ou moins par 100 g de fruit égoutté.
 - (ii) « Moyennes » - 21 à 35 segments entiers par 100 g de fruit égoutté.
 - (iii) « Petites » - 36 segments entiers ou plus par 100 g de fruit égoutté.
 - (iv) Les calibres uniques doivent également satisfaire aux critères d’uniformité énoncés à section 3.2.5.
- (b) **Calibres mixtes** – mélange de deux ou de plus de deux calibres uniques.

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

Agrumes tels que définis à la section 2 et liquide de couverture convenant au produit.

3.1.2 Milieux de couverture

Conformément aux Directives Codex pour les milieux de couverture sur les fruits en conserve (CAC/GL 51-2003)

3.1.3 Autres ingrédients autorisés (pamplemousse en conserve uniquement)

- Épices.

3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

Le produit doit présenter une couleur, une saveur, une odeur et la texture caractéristiques du produit.

3.2.1 Couleur

Le produit doit présenter la couleur caractéristique de la variété utilisée qui a été convenablement préparée et transformée. Le liquide de couverture doit être relativement limpide, excepté lorsqu'il contient du jus de fruits, conformément à la Norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005).

3.2.2 Saveur

Les pamplemousses, les mandarines, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exempts de toute odeur ou saveur étrangère au produit. Les pamplemousses en conserve préparés avec des ingrédients spéciaux devraient présenter la saveur caractéristique que confèrent le pamplemousse et les autres substances utilisées.

3.2.3 Texture

Le produit doit présenter une texture ferme caractéristique du produit et être raisonnablement exempt de cellules sèches ou fibreuses nuisant à l'apparence ou à la comestibilité du produit. Les segments doivent être pratiquement exempts de toute désintégration.

3.2.4 Intégrité

Pour les pamplemousses, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve uniquement – Dans le mode de présentation « segments entiers » ou « entiers », au moins 50% du poids égoutté doit être en segments entiers.

3.2.5 Uniformité

Pour les mandarines en conserve (uniquement pour le mode de présentation « segments entiers – calibre unique ») – Le poids de la plus grande unité ne devrait pas dépasser le double du poids de la plus petite unité, pour 95% du nombre total d'unités (segments brisés non inclus).

3.2.6 Défauts et tolérances

(a) **Pour les pamplemousses, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve:**

La qualité des pratiques et des ingrédients utilisés pour la fabrication du produit fini devra faire en sorte que ce dernier ne contienne pas trop de matières fruitées étrangères, telles que pelure, cœur ou albédo, et ne présente pas un nombre excessif de défauts, que la présente norme les spécifie expressément ou non. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites ci-après:

- (i) La surface totale recouverte de membrane ne devrait pas dépasser plus de 20 cm² par 500 g de contenu total.
- (ii) Il ne devrait pas y avoir plus de 4 pépins développés par 500 g de contenu total. (Par pépin développé, on entend un pépin dont l'une des dimensions mesure plus de 9 mm.)
- (iii) Les unités tâchées ne devraient pas représenter plus de 15% du poids égoutté. Par unité tâchée, on entend une section du fruit ou toute portion de celui-ci endommagée par le pelage chimique, par la décoloration ou par tout autre dommage visible.

(b) **Pour les mandarines en conserve:**

Le produit doit être essentiellement exempt de défauts, dans les limites énoncées ci-dessous:

Défaut	Limite maximale pour le fruit égoutté
- Segments brisés (tels que définis à la section 2.3.1) (mode de présentation « segments entiers »)	10% m/m
- Segments brisés (tels que définis à la section 2.3.1) (mode de présentation « twin »)	15% m/m
- Membrane (surface totale)	7 cm/100 g (basée sur la moyenne des échantillons)
- Tissus fibreux (longueur totale)	5 cm/100 g (basée sur la moyenne des échantillons)
- Pépins (l'une des dimensions mesurant plus de 4 mm)	1/100 g (basée sur la moyenne des échantillons)

3.3 CLASSIFICATION DES UNITES « DEFECTUEUSES »

Pour les pamplemousses, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve - Tout récipient qui ne répond 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

(a) Pour les pamplemousses, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve:

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.2 lorsque le nombre des unités «défectueuses» définies aux sections 2.4 et 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

(b) Pour les mandarines en conserve:

Le lot doit être conforme aux exigences stipulées à l'alinéa 3.2.6(b) qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaisants..

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 RÉGULATEUR D'ACIDITÉ

Tout régulateur d'acidité contenu dans le tableau 3 ou indiqué dans la liste des catégories d'aliments 04.1.2.4 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995).

Pour les mandarines en conserve, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve aux niveaux maximum établis par la NGAA.

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
330	Acide citrique	BPF (pamplemousse)

4.2 AGENTS RAFFERMISSANTS – for all citrus fruits covered by the standard

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
509	Chlorure de calcium	BPF
327	Lactate de calcium	

5 CONTAMINANTS

5.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit satisfaire aux limites maximales de résidus de pesticides fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 AUTRES CONTAMINANTS

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit satisfaire aux limites maximales de contaminants fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

6 HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997)².

7 POIDS ET MESURES

7.1 REPLISSAGE DU RECIPIENT

7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% (moins tout espace supérieur nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication) de 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 des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » requises à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

7.1.4 Poids égoutté minimal

7.1.4.1 Le poids égoutté du produit doit être comme suit³:

- (a) **Pour les pamplemousses et les variétés d'oranges douces** - Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 50% du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.
- (b) **Pour les pomelos en conserve** - Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 40% du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.

² Pour les produits rendus commercialement stériles conformément au *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979)*, on ne recommande pas d'utiliser les critères microbiologiques car ils n'offrent pas de garantie aux consommateurs que les aliments sont sûrs et qu'ils conviennent à la consommation.

³ 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.

- (c) **Pour les mandarines en conserve** - Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 56% du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.

7.1.4.2 *Acceptation des lots*

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 Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la Norme générale 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

Le nom du produit doit être « pamplemousses », « mandarines », « pomelos » ou « oranges » tel que défini dans la section 2.1.

8.2.2 **Pour les pamplemousses, les pomelos et les variétés d'oranges douces en conserve:**

- (a) Le mode de présentation devra faire partie du nom du produit ou être placées à proximité immédiate de celui-ci comme dans la section 2.3.1 ;
- (b) Le liquide de couverture devra faire partie du nom du produit ou être placées à proximité immédiate de celui-ci comme dans la section 3.1.2 ;
- (c) La désignation « rose » devra faire partie du nom du produit si la couleur du pamplemousse ou du pomelo utilisé est rose;

8.2.2.1 Si un ingrédient ajouté, tel que défini à la section 3.1.3, change la saveur caractéristique du produit, le nom de l'aliment doit être accompagné de la mention "aromatisé avec X", comme il convient.

8.2.3 **Pour les mandarines en conserve:**

- (a) Le mode de présentation doit, selon le cas, faire partie du nom ou être placé à proximité immédiate de celui-ci:
- (i) **Segments entiers** – la classification du calibre pourra être apposée à l'étiquette pour le mode de présentation « segments entiers » si l'emballage répond aux exigences pertinentes stipulées à la section 2.4.1 de la présente norme. En outre, le nombre d'unités présentes dans le récipient pourra être indiqué par un intervalle de numération, par ex. « De (nombre) à (nombre) segments entiers »;
- (ii) **Segments brisés**
- (b) Dans le cas de calibres, la désignation de ces calibres devra faire partie du nom ou être placée à proximité immédiate du mode de présentation, par ex « segments entiers de calibres variés ».
- (c) Le nom du liquide de couverture devra faire partie du nom du produit ou être placée à proximité immédiate de celui-ci comme dans la section 3.1.2.

8.2.4 **Autres modes de présentation** - Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.3.2), la présentation doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

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'emballer, 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'emballer, 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.

9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

**Les méthodes d'analyse énumérées ci-dessous seront examinées
par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour approbation.
Le libellé ci-après devrait être pris en compte lors de la soumission d'observations sur de telles méthodes**

Le CCMAS a également considéré qu'il ne serait pas correct du point de vue de la procédure d'approuver une méthode avant d'avoir établi une disposition pertinente du Codex. Il a également été noté que si la norme contient une obligation ou une exigence en terme d'étiquetage, elle doit recommander une(des) méthode(s) dans la disposition. Néanmoins, en l'absence de telles exigences, le choix d'une méthode d'analyse ne sera pas nécessaire.

Les gouvernements et observateurs auprès du Codex, qui souhaitent formuler des observations sur la question susmentionnée, sont invités à les faire parvenir conformément aux *Critères généraux régissant la sélection des méthodes d'analyse* tels que définis dans les *Principes pour l'établissement des méthodes d'analyse et d'échantillonnage du Codex* et les *Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales (Méthodes d'analyse et d'échantillonnage)* du Manuel de procédure du Codex Alimentarius et les *Recommandations relatives à une liste de contrôle des informations requises pour évaluer en vue de leur confirmation les méthodes d'analyse et d'échantillonnage soumises au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage*. Les normes et textes apparentés du Codex, y compris le Manuel de procédure pouvant être téléchargés à l'adresse : <http://www.codexalimentarius.net/web/>.

Disposition	Méthode	Principe	Remarque	Recommandation du CCPFV au CCMAS	Type	État
Calcium	AOAC 968.31 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Titrimétrie complexométrique	Le CCMAS a confirmé AOAC 968.31 en tant que méthode générale pour la détermination du calcium dans les fruits et légumes traités. Cette méthode remplace CAC/RM 38-1970.	AJOUTER	II	
Poids égoutté	AOAC 968.30 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Tamissage Gravimétrie	Le CCMAS a confirmé AOAC 968/30 en tant que méthode générale pour la détermination du poids égoutté dans les fruits et légumes traités. Cette méthode remplace CAC/RM 36/1970.	AJOUTER	I	
Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	Le CCMAS a retenu la méthode tout en supprimant les références aux « récipients métalliques » et a renvoyé à la méthode ISO 90 :1 :1986 pour la détermination de la capacité en eau des récipients métalliques.	AJOUTER	I	

Disposition	Méthode	Principe	Remarque	Recommandation du CCPFV au CCMAS	Type	État
Matières sèches solubles	AOAC 932.12 ISO 2173:1978 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Réfractométrie		AJOUTER	I	

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR
LES CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES
(À L'ÉTAPE 5)**

1 CHAMP D'APPLICATION

1.1 La présente norme s'applique aux confitures, gelées et marmelades telles qu'elles sont définies à la section 2 ci-dessous, lorsque ces produits sont destinés à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas aux:

- (a) Produits lorsqu'il est indiqué qu'ils sont destinés à subir une transformation ultérieure comme ceux destinés à la fabrication de marchandises de boulangerie fine, de pâtisseries ou de biscuits ;
- (b) produits qui sont clairement destinés ou étiquetés comme étant destinés à des fins diététiques ou de régime ;
- (c) produits à teneur en sucre réduite ou à très faible teneur en sucre.

1.2 Les termes anglais « preserve » ou « conserve » sont parfois utilisés pour représenter les produits visés par la présente norme. Ils doivent dès lors répondre aux spécifications requises dans cette norme pour la confiture et la confiture extra.

2 DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DES PRODUITS

Produit	Définition
Confiture ¹	Le produit préparé à partir de fruit(s) entier(s) ou en morceaux, de pulpe et/ou de purée d'une ou plusieurs variétés de fruits concentrés ou non concentrés, avec adjonction de denrées alimentaires conférant une saveur sucrée tels que définis à la section 2.2, avec ou sans adjonction d'eau jusqu'à acquérir une consistance adéquate.
Gelée	Les produits présentés sous forme de gelée semi-solide préparés à partir de jus et/ou d'extraits aqueux d'un ou de plusieurs fruits avec adjonction de denrées alimentaires conférant une saveur sucrée tels que définis à la section 2.2, avec ou sans adjonction d'eau.
Marmelade d'agrumes	Le produit préparé à partir d'une variété ou d'un mélange d'agrumes obtenus à partir de fruits entiers, de morceaux de fruits, de pulpe, de purée ou de jus, pelés entièrement ou en partie, avec adjonction de denrées alimentaires conférant une saveur sucrée tels que définis à la section 2.2, avec ou sans adjonction d'eau jusqu'à acquérir une consistance adéquate.
Marmelade préparée à base de fruits autres que les agrumes	Le produit préparé par la cuisson de fruit(s) entier(s), en morceaux ou concassés avec adjonction de denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, telles que définies à la section 2.2, jusqu'à acquérir une consistance semi-liquide ou épaisse.
Marmelade en gelée	Le produit décrit sous la désignation de marmelade d'agrumes et dont la totalité des matières sèches insolubles a été extraite mais qui est susceptible ou non de contenir une petite quantité de pelure finement tranchée.

2.2 AUTRES DEFINITIONS

Les définitions suivantes s'appliqueront également à la présente norme :

¹ La confiture et la confiture extra d'agrumes peuvent être obtenues à partir des fruits entiers découpés en lanières et/ou en tranches.

Produit	Définition
Fruit	Comprend tous les fruits et légumes reconnus adaptés à la préparation de confitures, y compris mais non limité au gingembre et l'églantier soit frais, surgelé, en conserve, séché, concentré ou autrement traité ou conservé, qui devront être sains, en bon état et propres, d'un degré de maturité approprié, exempts de toute détérioration et dont aucun de leur principaux constituants n'a été enlevé, mais ayant été paré, trié et autrement traité de manière à éliminer les tâches, meurtrissures, queues, trognons, noyaux (pépins), et pouvant avoir été pelé.
Pulpe de fruit	La chair et la partie comestible du fruit entier, et le cas échéant moins la pelure, la peau, les pépins et autres particules similaires, qui pourront avoir été coupées ou écrasées mais non pas réduites en purée.
Purée de fruit	La partie comestible du fruit entier, et le cas échéant moins la pelure, la peau, les pépins et autres particules similaires, qui aura été réduite en purée par tamisage ou tout autre procédé similaire.
Extraits aqueux	L'extrait aqueux de fruits qui subissent des pertes en cours de fabrication normale et qui contient tous les constituants hydrosolubles des fruits concernés.
Agrume	Fruit de la famille des <i>Citrus L.</i>
Denrées alimentaires conférant une saveur sucrée	(a) Tous les sucres tels que définis dans la norma du Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999) ; (b) Sucres extraits de fruits (sucres de fruits) ; (c) Sirop de fructose ; (d) Sucre brun ; (e) Miel tel que défini dans la norma du Codex pour le miel (CODEX STAN 12-1981).

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

Les produits couverts par la présente norme seront les suivants :

- (a) Ingrédient fruit tel que défini à la section 2.2 dans les quantités stipulées aux sections 3.1.2 (a) à (d) ci-dessous.

Cela exclut tout sucre ou ingrédient facultatif ajouté. Dans le cas des gelées les quantités pourront, s'il convient, être mesurées après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux.

- (b) Denrées alimentaires conférant une saveur sucrée tels que définis à la section 2.2.

3.1.2 Teneur en fruits

Pour les confitures et les gelées, les pourcentages suivants de teneur de fruit spécifiés à la section 3.1.2 a) ou 3.1.2 b) ci-après devront s'appliquer et étiquetés conformément à la section 8.2 :

- (a) Les produits tels que définis à la section 2.1, seront fabriqués de manière à ce que la quantité d'ingrédient fruit utilisée, sous forme de pourcentage, ne soit pas inférieure à :
- 45% en général ;
 - 35% pour le cassis, les mangues, les coings, les ramboutans, les groseilles rouges, le bissap, l'églantier, la corne et l'argousier ;
 - 30% pour le corossol ;
 - 25% pour la banane, le cempedak, le gingembre, la goyave, le fruit du jacquier et la sapote ;

- 23% pour la pomme cajou ;
- 20% pour le durian ;
- 10% pour le tamarin ;
- 8% pour les fruits de la passion.

ou

- (b) Les produits telles que définies à la section 2.1, seront fabriquées de manière à ce que la quantité d'ingrédient fruit utilisée, sous forme de pourcentage, ne soit pas inférieure à :
- 35% en général ;
 - 25% pour le cassis, les mangues, les coings, les ramboutans, les groseilles rouges, le bissap, l'églantier, la corne et l'argousier ;
 - 20% pour le corossol ;
 - 16% pour la pomme cajou ;
 - 15% pour la banane, le cempedak, la goyave, le fruit du jacquier et la sapote ;
 - 11% pour le gingembre ;
 - 10% pour le durian ;
 - 6% pour les fruits de la passion et le tamarin.

Lorsqu'il s'agit d'un mélange de fruits, la teneur minimale doit être réduite proportionnellement aux pourcentages utilisés.

[Dans le cas du jus et du concentré de jus de raisins Labrusca lorsqu'ils sont ajoutés comme ingrédients facultatifs, ils peuvent faire partie de la teneur en fruits exigée.]

(c) **Marmelade d'agrumes**

Le produit, tel que défini à la section 2.1, sera fabriqué de manière à ce que la quantité d'ingrédient agrume utilisée, sous forme de pourcentage, ne soit pas inférieure à :

- 20% de la quantité obtenue de l'endocarpe². ne doit pas être moins que 7,5% du produit fini, lorsque le produit est préparé principalement à partir d'oranges.

En outre, le terme « marmelade en gelée », tel que défini à la section 2.1, pourra être utilisé lorsque le produit ne contient pas de matières sèches insolubles mais lorsqu'il peut contenir de faibles quantités de pelure finement tranchée.

(d) **Marmelade préparée à base de fruits autres que les agrumes**

Le produit, tel que défini à la section 2.1, sera fabriqué de manière à ce que la quantité d'ingrédient fruit utilisée, sous forme de pourcentage, ne soit pas inférieure à 30%:

3.1.3 **Autres ingrédients autorisés**

Les ingrédients facultatifs ci-dessous pourront être utilisés dans la fabrication de certains produits conformément aux dispositions suivantes :

Ingrédient	AUTORISÉ POUR
Jus de fruit ou concentré de jus de fruit	[Confitures telles que définies à la section 3.1.2b)]
Jus de fruit rouge	[Confitures telles que définies aux sections 3.1.2a) et b)] à base de groseilles vertes, de prunes, de framboises, de groseilles rouges, de bissap, d'églantier , de rhubarbe ou de fraises.
Jus de betterave rouge	[Confitures et gelées à base de groseilles vertes, de prunes, de framboises, de groseilles rouges, d'églantier ou de fraises.]
Feuilles de <i>Pelargonium odoratissimum</i>	[Confitures et gelées à base de coings.]

² S'agissant d'agrumes, l'endocarpe signifie la pulpe de fruit (ou la chair) qui est souvent subdivisée en segments et en quartiers contenant le jus et les pépins.

Ingrédient	AUTORISÉ POUR
Huiles essentielles	Marmelade et marmelade en gelée
Jus d'agrumes et pelure d'agrumes	<u>Confitures et gelées</u> Tous les produits, y compris les marmelades.
<u>Pectine liquide</u>	<u>Tous les produits</u>
Beurre, margarine et autres huiles ou graisses comestibles (utilisées comme agents antimoussants), boissons alcooliques, noix, herbes et épices, [vinaigre].	Tous les produits.

3.2 MATIÈRES SÈCHES SOLUBLES

La teneur en matières sèches solubles des produits finis définis aux sections 3.1.2 (a) à (c) doit être dans tous les cas entre **60% à 65% ou plus³**. Dans le cas de la section 3.1.2 d), la teneur en matières sèches solubles doit être entre 40 et 60%. Ceci sera déterminée par réfractométrie en fonction d'une tolérance de ± 3 degrés réfractométriques, d'une température ajustée de 20°C et de l'échelle internationale de teneur en saccharose, sans toutefois compenser pour les matières sèches insolubles ou les acides. La présente norme ne s'applique pas aux produits dont les denrées alimentaires conférant une saveur sucrée ont été entièrement ou partiellement remplacés par des édulcorants.

3.3 CRITÈRES DE QUALITÉ

3.3.1 Spécifications générales

Le produit fini présentera la consistance gélifiée appropriée ainsi qu'une couleur et une saveur normales pour le type ou l'espèce d'ingrédient fruit utilisé pour la préparation du mélange, compte tenu de toute saveur conférée par les ingrédients facultatifs ou tout autre colorant permis. Le produit fini sera exempt de substances défectueuses normalement associées aux fruits. La gelée et la gelée extra seront raisonnablement limpides ou transparentes.

3.3.2 Défauts et tolérances pour les confitures

Les produits visés par la présente norme devront être essentiellement exempts de défauts tels que pelures végétales (si les fruits sont pelés), de noyaux et de fragments de noyaux ou de matières minérales. Dans le cas de baies et de fruits de la passion, les pépins seront considérés comme un composant naturel du fruit et non comme un défaut à moins que le produit ne soit présenté comme sans pépins.

3.4 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout récipient qui ne répond à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.3.1 doit être considéré comme « défectueux ».

3.4 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.3.1 lorsque le nombre des unités «défectueuses» définies à la section 3.4 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5; et

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
270	Acide lactique	BPF
296	Acide malique	
327	Lactate de calcium	
330	Acide citrique	
331(i)	Sodium Dihydrogen Citrate	

³ Conformément à la législation du pays de vente au détail.

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
331(iii)	Trisodium Citrate	
333	Citrate calcique	
334	Acide tartarique	3000 mg/kg
335(i)	Tartrate monosodique	
335(ii)	Tartrate disodique	
336(i)	Monopotassium Tartrate	
336(ii)	Dipotassium Tartrate	
337	Potassium Sodium Tartrate	
350(i)	Malate acide de sodium	
350(ii)	Malate de sodium	
524	Hydroxyde de sodium	

4.2 AGENTS ANTIMOUSSANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
471	Monoglycérade et diglycérade d'acides gras	BPF
900(a)	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg

4.3 COLORANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
100(i)	Curcumines	500 mg/kg
140	Chlorophylles	BPF
141(i), (ii)	Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines	200 mg/kg
150(a)	Caramel Colour, Class I	BPF
150(b)	Caramel Colour, Class II	80000 mg/kg
150(c)	Caramel Colour, Class III	
150(d)	Caramel Colour, Class IV	1500 mg/kg
160a(i)	Carotènes, légume	1000 mg/kg
160a(i) and (ii), e, f	Caroténoïdes	500 mg/kg
162	Rouge de betterave	BPF
163(ii)	Essence de peau de raisin	BPF
104	Jaune de quinoléine	100 mg/kg seuls ou en combinaison
110	Jaune orangé FCF	
120	Carmins	
124	Ponceau 4R	
129	Rouge allura AC	
133	Bleu Brillant FCF	
160(d)	Lycopène	
161b(i)	Lutéine de <i>Tagetes erecta</i>	
143	Vert solide FCF	

4.4 AGENTS RAFFERMISSANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
509	Chlorure de calcium	BPF

578	Calcium Gluconate	
-----	-------------------	--

4.5 CONSERVATEURS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
220-225, 227, 228, 539	Sulphites	50 mg/kg as SO ₂ dans le produit final sauf lorsqu'il est fait à base de fruits sulfités, où une concentration maximale de 100 mg/kg est autorisée dans le produit final
300	Acide ascorbique	BPF

4.7 AGENTS ÉPAISSISSANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
400	Acide alginique	BPF
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
403	Alginate d'ammonium	
404	Alginate de calcium	
406	Agar	
407	Carraghénine	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme de guar	
415	Gomme de xanthane	
418	Gomme gellane	
440	Pectines	

5 CONTAMINANTS

5.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit satisfaire aux limites maximales de résidus de pesticides fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 AUTRES CONTAMINANTS

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit satisfaire aux limites maximales de contaminants fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

6 HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les 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 RECIPIENT

7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de produit ne doit pas occuper moins de 90% (moins tout espace supérieur nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication) de 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 des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » requises à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

8 ÉTIQUETAGE

8.1 Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la Norme générale 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 Le nom du produit doit être l'un des noms suivants:

Dans le cas de la section 3.1.2 a)

- confiture ;
- confiture extra/confiture à forte teneur en fruits/confiture (ou le terme « conserve » si approprié) ;
- gelée ;
- gelée extra ;

Dans le cas de la 3.1.2b)

- confiture ;
- gelée ;
- [aliments à tartiner à base de fruits].

Dans le cas de la section 3.1.2c)

- marmelade ou marmelade en gelée.

Dans le cas de la section 3.1.2d)

- marmelade de « X » (« X » n'est pas un agrume)

Le nom utilisé doit être employé conformément à la législation du pays de vente au détail.

8.2.2 Le nom du produit doit indiquer le(s) fruit(s) utilisé(s) par ordre décroissant de poids **de la matière première utilisée**. Les mots « fruits mélangés » ou tout autre libellé similaire **ou le nombre de fruits** peuvent être utilisés dans le cas de produits fabriqués à partir de trois fruits différents ou plus.

8.2.3 Le nom du produit peut indiquer la variété de fruit utilisé, telle que prunes « Victoria » et/ou comporter un adjectif décrivant la caractéristique du produit, par exemple « sans pépins » ou « sans filaments ».

[8.2.4 Les confitures à base de **pêches, de poires et de fraises**, de gingembre, d'ananas ou de figues, avec ou sans adjonction d'agrumes, peuvent être désignées sous l'appellation de « marmelade de gingembre », « marmelade d'ananas » ou « marmelade de figues » si une telle appellation est usuelle dans le pays ou le produit est mis en vente.]

[8.3 DÉCLARATION DE LA QUANTITÉ DE FRUITS ET DE LA TENEUR EN SUCRE

8.3.1 En fonction de la législation ou des spécifications du pays d'importation, les produits visés par la présente norme peuvent également donner une indication de la teneur en ingrédient fruit par l'énoncé « préparée avec X g de fruit par 100 g » et de la teneur en sucre par l'énoncé « teneur totale en sucre de X g par 100 g ».

8.3.2 Si une indication de la quantité de fruits est donnée, elle doit être liée à la quantité et au type d'ingrédient fruit utilisé dans le produit tel qu'il est vendu, après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux.]

8.4 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'emballer, 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'emballer, 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.

9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Le CCMAS a considéré qu'il ne serait pas correct du point de vue de la procédure d'approuver une méthode avant d'avoir établi une disposition pertinente du Codex. Il a également été noté que si la norme contient une obligation ou une exigence en terme d'étiquetage, elle doit recommander une(des) méthode(s) dans la disposition. Néanmoins, en l'absence de telles exigences, le choix d'une méthode d'analyse ne sera pas nécessaire.

Les gouvernements et observateurs auprès du Codex, qui souhaitent formuler des observations sur la question susmentionnée, sont invités à les faire parvenir conformément aux *Critères généraux régissant la sélection des méthodes d'analyse* tels que définis dans les *Principes pour l'établissement des méthodes d'analyse et d'échantillonnage du Codex* et les *Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales (Méthodes d'analyse et d'échantillonnage)* du Manuel de procédure du Codex Alimentarius et les *Recommandations relatives à une liste de contrôle des informations requises pour évaluer en vue de leur confirmation les méthodes d'analyse et d'échantillonnage soumises au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage*. Les normes et textes apparentés du Codex, y compris le Manuel de procédure pouvant être téléchargés à l'adresse : <http://www.codexalimentarius.net/web/>.

Disposition	Méthode	Principe	Remarque	Recommandation du CCPFV au CCMAS	Type	État
Calcium	AOAC 968.31 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Titrimétrie complexométrique	Le CCMAS a confirmé AOAC 968.31 en tant que méthode générale pour la détermination du calcium dans les fruits et légumes traités. Cette méthode remplace CAC/RM 38-1970.		II	
Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	Le CCMAS a retenu la méthode tout en supprimant les références aux « récipients métalliques » et a renvoyé à la méthode ISO 90 :1 :1986 pour la détermination de la capacité en eau des récipients métalliques.	AJOUTER	I	

Disposition	Méthode	Principe	Remarque	Recommandation du CCPFV au CCMAS	Type	État
Impuretés minérales (sand)	AOAC 971.33 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Gravimétrie	<p>Le CCMAS a confirmé AOAC 971.33 comme méthode générale de détermination des impuretés minérales dans les confitures, gelées et marmelades et les concentrés de tomate traités.</p> <p>Cette méthode remplace CAC/RM 49/1972.</p> <p>Le CCPFV n'a pas identifié de disposition de la norme qui justifie l'introduction de cette méthode. Comme les annexes spécifiques n'ont pas été débattues à la réunion, les Membres du Codex et observateurs sont invités à formuler leurs observations comme indiqué dans l'encadré ci-dessus.</p>	[ELIMINER]	I	E
Matières sèches solubles	AOAC 932.14C ISO 2173:1978 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Réfractométrie	<p>Le CCMAS a confirmé AOAC 932.14C et ISO 2173:1978 en tant que méthodes générales de détermination des matières sèches solubles dans les fruits et légumes traités.</p>		I	

Plan d'échantillonnage

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suivant:

Niveau de contrôle I	-	Échantillonnage normal
Niveau de contrôle II	-	conflits, (effectif 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)

POIDS NET EGAL OU INFÉRIEUR A 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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
POIDS NET SUPÉRIEUR A 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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
POIDS NET SUPÉRIEUR A 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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 2
 (Niveau de contrôle II, NAQ = 6,5)

POIDS NET EGAL OU INFÉRIEUR A 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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
POIDS NET SUPÉRIEUR A 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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
POIDS NET SUPÉRIEUR A 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX
POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE
(À L'ÉTAPE 5)**

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 ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure. Cette norme ne s'applique pas aux légumes traités par fermentation lactique ou par saumurage et les légumes conservés dans le vinaigre.

2 DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination « conserve de légumes » désigne le produit:

- (1) préparé à partir de légumes frais (à l'exception des pois secs trempés) ou surgelés sains, tels que définis aux annexes correspondantes, et présentant un état de maturité approprié à la transformation. Les légumes ne sont privés d'aucun des éléments essentiels mais ils doivent être lavés et préparés de façon appropriée, en fonction du produit à fabriquer. Ils sont soumis à des opérations telles que lavage, épluchage, calibrage, coupe, etc. en fonction du type de produit.
- (2) conditionné avec un liquide de couverture approprié conformément aux Directives du Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve (en cours d'élaboration).
- (3) traité 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 définis aux annexes correspondantes, tout autre mode de présentation doit être autorisé, tel que indiqué à 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:

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

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

Légumes tels que définis à la section 2 et liquide de couverture convenant au produit.

3.1.2 Milieux de couverture

Conformément aux Directives du Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve (en cours d'élaboration).

3.1.3 Autres ingrédients autorisés

Conformément aux dispositions pertinentes énoncées dans les annexes correspondantes.

3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

3.2.1 Saveur, texture et couleur

Les légumes en conserve doivent présenter une couleur, une saveur et une odeur normales, correspondant au type de légume utilisé, posséder la texture caractéristique du produit et être exempts de parties dures et/ou fibreuses.

3.2.2 Défauts et tolérances

Les légumes en conserve doivent être raisonnablement exempts de défauts. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées dans les annexes correspondantes.

3.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout récipient qui ne répond 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

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.2 lorsque:

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

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
260	Acide acétique glacial	BPF
261(i)	Acétate de potassium	
262(i)	Acétate de sodium	
263	Acétate de calcium	
270	Acide lactique	
296	Acide malique	
350(i)	Malate acide de sodium	
350(ii)	Malate de sodium	
351(i)	Potassium Hydrogen Malate	
351(ii)	Malate de potassium	
352(ii)	Malate de calcium	
300	Acide ascorbique	
301	Ascorbate de sodium	
302	Ascorbate de calcium	
325	Lactate de sodium	
326	Lactate de potassium	
327	Lactate de calcium	
330	Acide citrique	
331(i)	Citrate monosodique	
331(iii)	Citrate trisodique	
332(i)	Citrate biacide de potassium	
332(ii)	Citrate tripotassique	
333	Citrates de calcium	

4.2 COLORANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
102	Tartrazine	100 mg/kg (pour les pois secs trempés uniquement)
133	Bleu brillant FCF	20 mg/kg (pour les pois secs trempés uniquement)

4.3 AGENTS DE RÉTENTION DE LA COULEUR

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
385	Ethylène-diamine-tétra-acétate calcio-disodique	30 mg/kg (pour les petits épis de maïs)
386	Éthylène-diamine-tétra-acétate disodique (EDTA)	30 mg/kg (pour les petits épis de maïs)
512	Chlorure stanneux	25 mg/kg (calculé en Sn, pour des légumes conditionnés dans des bocaux en verre ou dans des boîtes métalliques entièrement vernies)

4.4 AGENTS RAFFERMISSANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
509	Chlorure de calcium	BPF (pour les pois secs trempés)
578	Gluconate de calcium	

5 CONTAMINANTS

5.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

5.1.1 Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit satisfaire aux limites maximales de résidus de pesticides fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 AUTRES CONTAMINANTS

5.2.1 Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit satisfaire aux limites maximales de contaminants fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

6 HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997)¹.

7 POIDS ET MESURES

7.1 REMPLISSAGE DU RECIPIENT

7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% (moins tout espace supérieur nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication) de 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.

¹ Pour les produits rendus commercialement stériles conformément au *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979)*, on ne recommande pas d'utiliser les critères microbiologiques car ils n'offrent pas de garantie aux consommateurs que les aliments sont sûrs et qu'ils conviennent à la consommation.

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 des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » requises à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction 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 suivants, calculés sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé².

7.1.4.2 Acceptation des lots

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.

[7.2 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsqu'il respecte le contrôle de la moyenne (en moyenne, la quantité contenue dans tous les récipients du lot n'est pas inférieure à la quantité annoncée sur l'étiquette) et lorsque le nombre d'unités « défectueuses » (un récipient qui ne répond pas aux exigences en matière de poids égoutté telles que définies à la section 7.1.4 sera considéré comme « défectueux ») ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage appropriés en fonction d'un NQA de 6,5.]

8 ÉTIQUETAGE

8.1 Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la toute dernière édition de la Norme générale 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 dénominations des produits en conserve sont celles définies dans les annexes correspondantes.

8.2.2 Le mode de présentation et le calibre (ou les calibres en cas de mélange de calibres), si les légumes sont calibrés, tels que définis dans les annexes correspondantes., doivent faire partie de la dénomination ou être placés à proximité immédiate de celle-ci.

8.2.3 **Autres modes de présentation** - Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.2.1), la présentation doit être déclarée au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

8.2.4 Si un ingrédient ajouté, tel que défini à la section 3.1.2, change la saveur caractéristique du produit, le nom de l'aliment doit être accompagné de la mention "aromatisé avec X", comme il convient.

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'emballer, 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'emballer, 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.

9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

² 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.

Le CCMAS a considéré qu'il ne serait pas correct du point de vue de la procédure d'approuver une méthode avant d'avoir établi une disposition pertinente du Codex. Il a également été noté que si la norme contient une obligation ou une exigence en terme d'étiquetage, elle doit recommander une(des) méthode(s) dans la disposition. Néanmoins, en l'absence de telles exigences, le choix d'une méthode d'analyse ne sera pas nécessaire.

Les gouvernements et observateurs auprès du Codex, qui souhaitent formuler des observations sur la question susmentionnée, sont invités à les faire parvenir conformément aux *Critères généraux régissant la sélection des méthodes d'analyse* tels que définis dans les *Principes pour l'établissement des méthodes d'analyse et d'échantillonnage du Codex* et les *Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales (Méthodes d'analyse et d'échantillonnage)* du Manuel de procédure du Codex Alimentarius et les *Recommandations relatives à une liste de contrôle des informations requises pour évaluer en vue de leur confirmation les méthodes d'analyse et d'échantillonnage soumises au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage*. Les normes et textes apparentés du Codex, y compris le Manuel de procédure pouvant être téléchargés à l'adresse : <http://www.codexalimentarius.net/web/>.

Disposition	Méthode	Principe	Remarque	Recommandation du CCPFV au CCMAS	Type	État
Matière sèche insoluble dans l'alcool (petits pois en conserve)	AOAC 938.10	Gravimétrie	Le CCPFV n'a pas identifié de disposition de la norme qui justifie l'introduction de cette méthode. Comme les annexes spécifiques n'ont pas été débattues lors de la réunion, les membres et observateurs du Codex sont invités à formuler des observations comme indiqué dans l'encadré ci-dessus.	[ELIMINER]	I	E
Calcium (petits pois en conserve)	AOAC 968.31 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Titrimétrie complexométrique	AOAC 968.31 figure déjà dans CX/STAN 234/1999 pour les petits pois en conserve. Le CCMAS a confirmé AOAC 968.31 en tant que méthode générale pour la détermination du calcium dans les fruits et légumes traités. Cette méthode remplace CAC/RM 38-1970.		II	E
Poids égoutté	AOAC 968.30 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Tamisage Gravimétrie	Le CCMAS a confirmé AOAC 968/30 en tant que méthode générale pour la détermination du poids égoutté dans les fruits et légumes traités. Cette méthode remplace CAC/RM 36/1970.		I	

Disposition	Méthode	Principe	Remarque	Recommandation du CCPFV au CCMAS	Type	État
Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	Le CCMAS a retenu la méthode tout en supprimant les références aux « récipients métalliques » et a renvoyé à la méthode ISO 90 :1 :1986 pour la détermination de la capacité en eau des récipients métalliques.	AJOUTER	I	
Impuretés minérales (sable)	AOAC 971.33 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Gravimétrie	Le CCMAS a confirmé AOAC 971.33 comme méthode générale de détermination des impuretés minérales dans les confitures, gelées et marmelades et les concentrés de tomate traités. Cette méthode remplace CAC/RM 49/1972. Le CCPFV est invité à évaluer si la méthode ISO 762:1982 doit être remplacée par AOAC 971.33 comme méthode de Type I pour la détermination des impuretés minérales dans les choux palmistes en conserve ou dans les légumes en conserve ou comme méthode générale pour les fruits et légumes traités.	REPLACER Tel que recommandé par le CCMAS	I	

Disposition	Méthode	Principe	Remarque	Recommandation du CCPFV au CCMAS	Type	État
Matières sèches totales (pois mûrs traités en conserve)	AOAC 964.22 ≥ 19.5% du poids de l'eau distillée à 20°C que le récipient scellé contiendra une fois rempli.	Four à vide	<p>AOAC 964.22 figure déjà dans CX/STAN 234/1999 pour les pois mûrs traités en conserve.</p> <p>Le CCMAS a confirmé AOAC 920.51 en tant que méthode générale pour la détermination des matières sèches totales dans les fruits et légumes traités.</p> <p>Le CCPFV est invité à évaluer si la méthode AOAC 964.22 doit être remplacée par AOAC 920.151 (Type I) comme méthode générale pour la détermination des matières sèches totales dans les fruits et légumes traités.</p> <p>Le CCPFV n'a pas identifié de disposition de la norme qui justifie l'introduction de cette méthode. Comme les annexes spécifiques n'ont pas été débattues lors de la réunion, les membres et observateurs du Codex sont invités à formuler des observations comme indiqué dans l'encadré ci-dessus.</p>	[ELIMINER]	I	E

Le CCMAS a recommandé aux comités de produits d'envisager de remplacer les méthodes Codex d'analyse et d'échantillonnage (CAC/RM) par des méthodes plus modernes le cas échéant et de remplacer les numéros CAC/RM par les références à la documentation originale, si possible.

Le CCMAS a en outre recommandé que lorsque la référence originale est disponible, celle-ci doit remplacer le numéro CAC/RM et lorsque la référence originale n'est pas disponible, le texte intégral de la méthode doit être inclus dans le *Codex Alimentarius* et la référence du système de numérotation CAC/RM doit être supprimée.

La Commission du Codex Alimentarius est convenu de supprimer le système de numérotation CAC/RM comme recommandé par le CCMAS.

Les Membres du Codex et Observateurs sont invités à déterminer:

- (a) si les CAC/RMs énumérés ci-après doivent être éliminés car non nécessaires en raison de l'absence de dispositions dans les normes ou
- (b) s'ils ont une méthode correspondante plus moderne, par ex. AOAC, ISO, etc. ou non
- (c) si les dispositions actuelles dans les méthodes doivent être actualisées.

CAC/RM 48-1972

MÉTHODE POUR DISTINGUER LA VARIÉTÉ DES POIS

1 DEFINITION

Cette méthode est fondée sur la différenciation entre les grains d'amidon des types ridés et les grains d'amidon de variété lisses.

2 REACTIFS ET APPAREILLAGE

2.1 Microscope, objectif composé

- grossissement de 100 à 250
- contraste de phase

2.2 Lame et lamelle couvre-objet.

2.3 Spatule.

2.4 Éthanol – 95 % v/v.

2.5 Glycérine.

3 MODE OPERATOIRE

3.1 Préparation et montage

3.1.1 Enlever une petite partie de l'endosperme et la placer sur la lame ;

3.1.2 À l'aide d'une spatule, broyer la substance avec l'éthanol à 95 % v/v ;

3.1.3 Ajouter une goutte de glycérine, placer la lamelle couvre-objet sur la substance et examiner au microscope.

3.2 Identification

Les grains d'amidon des types ridés (petit pois doux) apparaissent généralement sous forme de particules sphériques, aux contours nettement définis.

Les grains d'amidon des variétés lisses (pois ronds) se présentent comme une masse amorphe, sans forme géométrique pas bien définie.

CAC/RM 45-1972

**DÉTERMINATION DU REMPLISSAGE ADÉQUAT POUVANT REMPLACER LA DÉTERMINATION
DU POIDS ÉGOUTTÉ**

(Pour les conserves de petits poids seulement)

1 DÉFINITION

La méthode de détermination du remplissage adéquat peut remplacer celle du poids égoutté pour vérifier le remplissage des conserves de petits pois.

2. MODE OPERATOIRE

2.1 Verser le contenu d'un récipient dans un récipient vide du même type et ayant les mêmes dimensions, et reverser tout le contenu dans le récipient original.

2.2 Nivelier les pois ainsi reversés, quelle que soit la quantité de liquide, 15 secondes après avoir reversé le contenu dans le récipient original.

3 EXPRESSION DES RESULTATS

3.1 On considère qu'un récipient muni d'un couvercle à double sertissage est complètement rempli lorsque son contenu atteint le niveau de 4,8 mm mesuré verticalement depuis le haut du double sertissage.

3.2 On considère qu'un récipient en verre est complètement rempli lorsque son contenu atteint le niveau de 12,7 mm mesuré verticalement depuis le haut du récipient.

CAC/RCM 39-1970
ÉVALUATION DES FILS DURS

1 DEFINITION

Un fil dur est un fil qui peut résister à un poids de 250 g pendant 5 secondes ou plus lorsqu'il est mis à l'épreuve conformément au mode opératoire décrit ci-après.

2 PRINCIPE

Les fils retirés de chaque gousse sont fixés dans une pince à laquelle est assujéti un poids, l'ensemble pesant 250 g, et suspendus de façon que le fil supporte la totalité du poids. Si le fil résiste au moins 5 secondes à la traction exercée, il est considéré comme un fil dur.

3 APPAREILLAGE

3.1 Pince tarée

Utiliser une pince d'accumulateur (dont les griffes ont été limées ou retournées), une pince à ressort ou une pince de relieur à surface de serrage plate. Y fixer un poids de façon que l'ensemble du poids et de la pince atteigne 250 g. Voir la figure 1. Un sac rempli de grenaille de plomb constitue un excellent poids.

4 Mode opératoire

4.1 Dans le produit égoutté, prélever un échantillon représentatif pesant au moins 285 g. Noter le poids de cette prise d'essai.

4.2 Rompre chaque haricot et mettre de côté ceux qui présentent manifestement des fils durs. Enlever les fils des gousses et mettre de côté les gousses effilées pour les peser.

4.3 À une des extrémités du fil, fixer la pince et le poids. Saisir l'autre extrémité du fil entre les doigts (un morceau de tissu peut être utilisé pour faciliter la prise) et soulever doucement le tout.

4.4 Si le fil résiste au moins cinq secondes à la traction exercée par le poids de 250 g, on juge que le haricot contient un fil dur. Si le fil casse en moins de cinq secondes, répéter l'essai sur les brins rompus d'une longueur de 13 mm ou plus pour déterminer si ces fragments sont durs.

4.5 Peser les haricots contenant des fils durs.

5 CALCUL ET EXPRESSION DES RESULTATS

$$\% \text{ m/m de gousses contenant des fils durs} = \frac{\text{poids (en g) des gousses contenant des fils durs} \times 100}{\text{poids (en g) de la prise d'essai}}$$

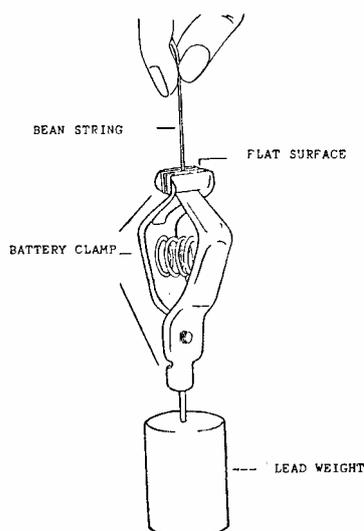


Figure 1 –Dispositif d'évaluation des fils durs des haricots verts ou haricots beurre

<u>Plan d'échantillonnage</u>	
Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suivant:	
Niveau de contrôle I	- Échantillonnage normal
Niveau de contrôle II	- conflits, (effectif de l'échantillon pour fin d'arbitrage dans le Codex) mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

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

POIDS NET EGAL OU INFÉRIEUR A 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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
POIDS NET SUPÉRIEUR A 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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
POIDS NET SUPÉRIEUR A 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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 2
(Niveau de contrôle II, NAQ = 6,5)

POIDS NET EGAL OU INFÉRIEUR A 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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
POIDS NET SUPÉRIEUR A 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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
POIDS NET SUPÉRIEUR A 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE

CAROTTES (À L'ÉTAPE 3)

1 DESCRIPTION

1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination « carottes » désigne le produit préparé à partir de racines propres et saines de variétés (cultivars) de carottes conformes aux caractéristiques de l'espèce *Daucus carota L.* débarrassées des fanes, des extrémités vertes et de la pelure.

1.2 MODES DE PRÉSENTATION

(1) **Entières :**

- (a) **Cultivars coniques ou cylindriques** (par exemple, variétés *Chantenay* et *Amsterdam*) qui, après transformation, gardent approximativement leur forme initiale. Le diamètre le plus grand des carottes, mesuré à angle droit par rapport à l'axe longitudinal, ne doit pas dépasser 50 mm. Le rapport entre les diamètres de la plus grande carotte et de la plus petite ne doit pas être supérieur à 3/1.
- (b) **Cultivars sphériques** (carottes de Paris): carottes arrivées à pleine maturité, de forme arrondie, dont le diamètre le plus grand dans chaque direction ne doit pas dépasser 45 mm.

(2) **Jeunes carottes entières :**

- (a) **Cultivars coniques ou cylindriques** : carottes dont le diamètre ne dépasse pas 23 mm et la longueur n'est pas supérieure à 100 mm.
- (b) **Cultivars sphériques** : carottes entières dont le diamètre dans chaque direction ne dépasse pas 27 mm.

(3) **Moitiés** : carottes découpées suivant l'axe longitudinal en deux parties à peu près égales.

(4) **Quartiers** : carottes découpées en quatre tronçons à peu près égaux par tranchage en deux points perpendiculairement à l'axe longitudinal.

(5) **Tronçons dans le sens de la longueur** : carottes débitées longitudinalement sous une forme lisse ou ondulée en quatre morceaux ou plus de dimensions approximativement égales, de 20 mm de long et de 5 mm de large au minimum au point de plus grande largeur.

(6) **Tranches ou rondelles** : carottes découpées sous une forme lisse ou ondulée perpendiculairement à l'axe longitudinal en rondelles, ayant une épaisseur maximale de 10 mm et un diamètre maximal de 50 mm.

(7) **Dés** : carottes découpées en cubes d'environ 12 mm de côté au maximum.

(8) **Julienne; à la française** : carottes découpées longitudinalement, sous une forme lisse ou ondulée, en bâtonnets. La section des bâtonnets ne doit pas dépasser 5 mm (mesurés aux arêtes les plus longues de la section).

(9) **Double dés** : sections de carottes coupées en morceaux réguliers, de section carrée, et dont la dimension la plus longue est à peu près égale au double de la dimension la plus courte, laquelle ne doit pas excéder 12,5 mm.

(10) **Morceaux** : carottes entières, coupées transversalement en sections d'une épaisseur supérieure à 10 mm, ou carottes entières coupées en deux et débitées transversalement en sections, ou bien encore sections de carottes dont la forme ou le calibre peuvent être irréguliers et qui sont de dimension supérieure à celle des rondelles ou doubles dés.

(11) **Bâtonnets** : morceaux de carottes entières, d'au moins 40 mm de longueur et de diamètre inférieur ou égal à 23 mm.

2 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 CRITÈRES DE QUALITÉ

2.1.1 Uniformité

- (1) **Longueur** : pour les carottes définies en 1.2 (1) et (2), 75% au moins du poids égoutté ne doit pas s'écarter de plus de 5 mm de la longueur moyenne des carottes, et au moins 90% du poids net égoutté ne doit pas s'écarter de plus de 10 mm de la longueur moyenne des carottes.

- (2) **Diamètre et autres mesures** : la tolérance par rapport à la dimension maximale est de 10%.
- (3) Tout récipient ou unité d'échantillonnage qui excède les tolérances prévues aux alinéas (1) et (2) ci-dessus sera considéré comme défectueux.

2.1.2 Définition des défauts et tolérances

Carottes entières et jeunes carottes entières, moitiés, quartiers, julienne et bâtonnets de carottes

Défauts	Définition	Tolérances en pourcentage du poids égoutté
(1) Carottes tachées	zones tachées ou décolorées de diamètre supérieur à 5 mm	20
(2) Dommages mécaniques	carottes écrasées, ou éraillées au cours de la mise en boîte	10
(3) Malformations	déformations ou crevasses provenant de la croissance	20
(4) Parties non pelées	30% de la surface ou plus est non pelée	20
(5) Carottes fibreuses	carottes dures ou ligneuses en raison de la fibrosité	10
(6) Collet noir ou vert foncé	anneau au niveau du collet de 1 mm d'épaisseur sur plus de la moitié de sa circonférence	20
(7) Matières végétales étrangères	substance végétale provenant de la carotte ou toute autre matière végétale [inoffensive]	1 morceau par 1000 g du contenu total du récipient

Le total des défauts (1) à (6) ne doit pas dépasser [35%] [15%] du poids égoutté.

Les défauts (3), (4) et (6) ne s'appliquent pas aux présentations en tranches ou rondelles, dés, julienne, doubles dés; pour ces présentations le total des défauts (1), (2) et (5) ne doit pas dépasser [25%] [10%] du poids égoutté.

3 POIDS ET MESURES

3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
(1) Entières	56,5 (diamètre moyen > 22mm) [62,5] [56,5] (diamètre moyen < 22mm)
(2) Moitiés, jeunes carottes entières	62,5
(3) Tronçons	52
(4) Dés, doubles dés	62,5
(5) Julienne	56,5
(6) Quartiers, tranches, rondelles	56,5
(7) Morceaux	56,5
(8) Bâtonnets	62,5

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE
HARICOTS VERTS OU BEURRE
(À L'ETAPE 3)

1 DESCRIPTION

1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Les dénominations « haricots verts » ou « haricots beurre » désignent le produit préparé à partir de gousses (ou filets) fraîches, incomplètement mûres et éboutées de *Phaseolus vulgaris L* ou *Phaseolus multiflorus LMK*. Les haricots de groupes variétaux différents au niveau de la forme peuvent être désignés comme :

- (1) **Ronds** : haricots dont la largeur n'est pas supérieure à 1,5 fois l'épaisseur du haricot.
- (2) **Plats** : haricots dont la largeur est supérieure à 1,5 fois l'épaisseur du haricot.

1.2 MODES DE PRÉSENTATION

Les haricots verts et beurre sont présentés comme suit:

- (1) **Entiers** : filets entiers calibrés de n'importe quelle longueur.
- (2) **Coupés** : filets coupés transversalement par rapport à l'axe longitudinal, [filets sensiblement uniformes de 20 mm] [de 20 mm minimum] [de 50 mm maximum et de 10 mm minimum].
- (3) **Petites coupes** : filets coupés transversalement par rapport à l'axe longitudinal, dont 75% au moins ont une longueur inférieure à 20 mm.
- (4) **Julienne; à la française; coupés en long** : filets dont la majorité est coupée obliquement ou longitudinalement en lanières, d'épaisseur inférieure à 6,5 mm.
- (5) **Coupés en diagonale** : environ 45 degrés par rapport à l'axe longitudinal.

Les haricots verts et beurre définis en (1) peuvent être calibrés. Si tel est le cas, ils le sont conformément au tableau ci-après. Le calibre est mesuré à l'axe principal au point le plus large de suture à suture.

Exigences en matière de calibrage pour les haricots (haricots verts ou haricots beurre)

Catégories	Critère de calibrage (mm)	Pourcentage maximum (m/m de haricots hors calibre)
(1) Extra fins	6,5	[10%] [8%]
(2) Très fins	8,0	[10%] [8%]
(3) Fin	9,0	[15%] [8%]
(4) Mi-fins	10,5	[25%] [8%]
(5) Moyens	Hors calibre	
(6) Non criblés	Non criblés (*)	Répartition naturelle de la taille des haricots (*)

(*) Haricots non criblés : haricots dans la proportion naturelle des calibres après nettoyage, sans enlèvement ni addition de haricots soumis à un criblage.

2 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 CRITÈRES DE QUALITÉ

2.1.1 Définitions des défauts

- (1) **Filets endommagés** : Sont réputés endommagés les haricots qui comportent des filets rouillés, tâchés (tâche de diamètre supérieur à 5 mm), piqués, parcheminés (c'est-à-dire dont le parchemin présente un développement sensible à l'examen organoleptique) altérant la valeur de consommation.
- (2) **Débris végétaux** : Sont considérés comme débris végétaux les parties de la plante (haricot) et les matières végétales étrangères inoffensives.
- (3) **Morceaux de haricots** : Morceaux de haricot dont la longueur est inférieure à 20 mm (pour les conserves de haricots entiers).

- (4) **Filets non éboutés** : Haricots dont l'attache est encore présente (ne sont pas considérés comme filets non éboutés, les haricots dont reste seule la protubérance où était fixé le pédoncule).

2.1.2 Défauts et tolérances

Les tolérances de défauts suivantes sont exprimées en pourcentage du poids égoutté.

Lorsqu'ils sont examinés conformément aux Plans d'échantillonnage (NQA - 6,5), les haricots en conserve doivent être exempts des défauts dans les limites énoncées ci-après :

Proposition 1

CATÉGORIE	Filets filandreux	Filets non éboutés	Filets défectueux	Morceaux de haricots	Débris végétaux	Cumul des défauts
(1) Haricots verts extra fins	2	3	3	3	1	[8] [4]
(2) Haricots verts très fins	3	3	3	3	3	[10] [6]
(3) Haricots verts fins	3	3	3	3	3	[10] [8]
(4) Haricots beurre fins	3	3	3	3	3	[10] [8]
(5) Haricots verts mi-fins	3	3	4	4	4	[15] [10]
(6) Haricots beurre mi-fins	3	3	4	4	4	[15] [10]
(7) Haricots verts	3	3	5	5	5	20
(8) Haricots beurre	3	3	5	5	5	20

Proposition 2

Défauts	Tolérances % m/m
(1) Filets filandreux	3
(2) Filets non éboutés	3
(3) Filets défectueux	4
(4) Morceaux de haricots	4
(5) Débris végétaux	4
(6) CUMUL DES DÉFAUTS	15

3 POIDS ET MESURES

3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
(1) Entiers	[50] [52]
(2) Autres modes de présentation, sauf julienne	[54] [52]
(3) Julienne	50

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE
ASPERGES
(À L'ETAPE 3)

1 DESCRIPTION

1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination « asperges » désigne le produit préparé à partir des portions comestibles de turions pelés ou non des variétés d'asperges conformes aux caractéristiques d'*Asparagus officinallis L.*

1.2 MODES DE PRÉSENTATION

1.2.1 Les asperges sont présentées comme suit :

[Turions longs] ou [asperges] ou [turions entiers] : pointe et portion attenante du turion mesurant au maximum 18 cm et au minimum 12 cm de longueur.

[Turions] ou [asperges courtes] ou [turions courts entiers] : pointe et partie attenante du turion mesurant au maximum 12 cm et au minimum 7 cm de longueur.

Pointes d'asperges : extrémité supérieure (bourgeon) et partie attenante du turion mesurant au maximum [10,5 cm] [7 cm] et au minimum [4 cm] [3 cm] de longueur.

Asperges coupées : turions coupés transversalement en tronçons avec ou sans pointes, mesurant au maximum 7 cm et au minimum 2 cm de longueur.

Asperges coupées avec pointes : le pourcentage des pointes doit être égal ou supérieur à [15 %] [20 %] du poids égoutté.

Asperges coupées sans pointes : la présence occasionnelle de pointes est autorisée.

1.2.2 La présentation des asperges en fonction de la couleur est effectuée comme suit :

Asperges blanches : turions blancs, crème ou blanc jaunâtre; [pas plus de 20 % des turions peuvent présenter des pointes violettes, vertes, vert clair ou vert jaunâtre].

Asperges blanches à pointes violettes ou vertes : les asperges, les asperges « courtes » et les « pointes » d'asperges blanches, crème ou blanc jaunâtre peuvent avoir des pointes violettes, vertes, vert clair ou vert jaunâtre, de même que la région adjacente, mais pas plus de 25 % de ces unités peuvent présenter ces couleurs sur plus de [20 %] [50 %] de leur longueur.

Asperges vertes : les unités sont vertes, vert clair ou vert jaunâtre; pas plus de 20% de ces unités peuvent présenter une couleur blanche, crème ou blanc jaunâtre à la partie inférieure du turion sur plus de [20 %] [50 %] de leur longueur.

Mélanges : mélanges d'unités blanches, crème, blanc jaunâtre, violettes, vertes, vert clair ou vert jaunâtre.

Les asperges peuvent être désignées en fonction du calibre selon le tableau suivant. Ce calibre correspond au diamètre maximal de la partie la plus grosse de l'unité, mesuré perpendiculairement à l'axe longitudinal de l'unité.

Mode de présentation	Asperges pelées	Asperges non pelées
(1) Petites	Jusqu'à 8 mm	Jusqu'à 10 mm
(2) Moyennes	De 8 mm à 13 mm inclus	De 10 mm à 15 mm inclus
(3) Grosses	De 13 mm à 18 mm inclus	De 15 mm à 20 mm inclus
(4) Très grosses	Plus de 18 mm	Plus de 20 mm
(5) Mélanges de calibres ou calibres assortis – un mélange de deux ou plusieurs calibres		

2 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 CRITÈRES DE QUALITÉ

2.1.1 Uniformité

Longueur : Les spécifications requises à la section 1.2 en ce qui concerne les modes de présentation des asperges sont satisfaites lorsque:

La longueur la plus fréquente des unités de l'échantillon demeure dans les limites fixées pour cette catégorie de mode de présentation; et

La longueur des unités est raisonnablement uniforme. Par « raisonnablement uniforme » sur la base de la moyenne des échantillons, on entend ce qui suit :

Asperges (ou asperges longues), asperges courtes et pointes d'asperges : au moins 75% des unités ne s'écartent pas de plus de 1 cm de la longueur la plus fréquente et au moins 90 % des unités ne s'écartent pas de plus de 2 cm de la longueur la plus fréquente.

Asperges coupées avec ou sans pointes : au moins 75 % des unités ne s'écartent pas de plus de 1 cm de la longueur la plus fréquente et au moins 90% des unités ne s'écartent pas de plus de 2 cm de la longueur la plus fréquente.

Diamètre : Conformité par rapport à la désignation des calibres individuels.

Lorsqu'un produit est déclaré, présenté ou vendu comme étant conforme aux désignations des calibres individuels de la section 1.2, l'unité d'échantillonnage doit être conforme au diamètre spécifié pour chaque calibre individuel, sous réserve que pas plus de 25% de toutes les unités contenues dans le récipient n'appartiennent au groupe (ou aux groupes) de calibres voisins.

Tout récipient ou unité d'échantillonnage qui excède la tolérance de 25% prévue ci-dessus, sera considéré comme « défectueux » pour ce qui est du calibrage.

2.1.2 Définition des défauts et tolérances

Défauts et tolérances	Définition	Maximum
(1) Pointes et autres parties d'asperges	morceaux cassés ou écrasés au point de nuire gravement à l'aspect du produit et comprenant des fragments de moins de 1 cm de longueur	Le produit doit être relativement exempt de ces défauts
(2) Matières étrangères	telles que sable, terre ou substances provenant de la terre	Le produit doit être pratiquement exempt de ces défauts
(3) Présence de peau (uniquement dans le cas des asperges présentées pelées)	unités comportant des zones non épluchées qui nuisent gravement à l'aspect ou à la comestibilité du produit	10% en nombre
(4) Asperges creuses	unités creuses au point de nuire gravement à l'aspect du produit) et asperges présentant des parties dures ou fibreuses	[10% ou 5% en nombre] pour le défaut (4) ou [15% en nombre pour les asperges creuses et 10% pour les asperges fibreuses]
(5) Asperges déformées	comprenant des turions ou des pointes très recourbées, ou toute unité sérieusement affectée par des dédoublements ou toute autre malformation et pointes ouvertes	10% en nombre
(6) Asperges endommagées	par un défaut de coloration, une lésion mécanique, une maladie, ou endommagées par tout autre moyen au point de nuire gravement à	[10%] [15%] en nombre

	l'aspect ou à la comestibilité du produit	
Cumul des défauts décrits sous (3), (4), (5), (6), pour les modes de présentation suivants :		
Défauts et tolérances	Maximum	
(1) Asperges	15% en nombre	
(2) Asperges courtes	15% en nombre	
(3) Pointes d'asperges	15% en nombre	
(4) Asperges coupées avec pointes	20% en nombre	
(5) Asperges coupées	25% en nombre	

3 POIDS ET MESURES

3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)	
	Pelées	Non pelées
(1) Asperges blanches Asperges blanches courtes	59	57
(2) Asperges vertes	54	57
(3) Autres modes de présentation	58	55

4 ÉTIQUETAGE

4.1 Pour les asperges, la couleur doit figurer dans les modes de présentation définis à la section 1.2 Dans le cas des asperges blanches, la mention « non pelées » doit être indiquée si tel est le cas.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE
PETITS POIS
(À L'ETAPE 3)

1 DESCRIPTION

1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination « petits pois » désigne le produit préparé à partir de graines incomplètement mûres de pois, *Pisum sativum L*, des variétés lisses, ridées ou autres (croisements ou hybrides des variétés à graines rondes ou ridées).

Lorsque les pois sont de variétés douces ridées ou d'hybrides ayant les mêmes caractéristiques, le nom est « petits pois doux ».

1.2 MODES DE PRÉSENTATION

Les petits pois peuvent être désignés en fonction du calibre comme suit :

Noms	Diamètre des perforations circulaires du crible correspondant (ces perforations sont celles au travers desquelles les graines cruës doivent passer)
PETITS POIS	
(1) Petits pois extra fins	7,5 mm
(2) Petits pois très fins	8,2 mm
(3) Petits pois fins	8,75 mm
(4) Petits pois mi-fins	9,3 mm
(5) Petits pois moyens	Hors calibre
PETITS POIS DOUX	
(1) Petits pois doux extra fins	7,5 mm
(2) Petits pois doux très fins	8,2 mm
(3) Petits pois doux fins	9,3 mm
(4) Petits pois doux mi-fins	10,2 mm
(5) Petits pois doux moyens	Hors calibre
(6) Petits pois [doux] ridés*	Non criblés

La fabrication de conserves de petits pois obtenues avec des mélanges de cribles différents est possible sous réserve que le pourcentage de pois de différents calibres figure obligatoirement sur l'étiquette, conformément à la section 3.1.

* **Petits pois doux ridés** : petits pois de variétés ridées, dans la proportion naturelle des calibres après battage et nettoyage, sans enlèvement ni addition de pois soumis à un criblage.

2 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 CRITÈRES DE QUALITÉ

2.1.1 Définition des défauts et tolérances

Les petits pois en conserve peuvent contenir une faible quantité de sédiment et doivent être relativement exempts de défauts dans les limites énoncées ci-après :

Défauts	Définition	Limites maximales (par rapport au poids égoutté)
(1) Pois tachés	pois légèrement tachés ou piqués	[5% m/m] [3% m/m]
(2) Pois très tachés	pois piqués, présentant des défauts de coloration, ou autrement tachés (y compris pois vermiculés) dans une mesure telle que leur aspect ou leur comestibilité en sont gravement affectés	1% m/m
(3) Fragments de pois	morceaux de pois, cotylédons séparés ou détachés, cotylédons écrasés, partiellement ou entièrement brisés et peaux détachées; à l'exclusion des pois entiers intacts dont la peau est détachée	[10% m/m] [5% m/m]
(4) Pois jaunes	pois essentiellement jaunes, différents des pois « blonds », qui ont une couleur très claire	2% m/m
(5) Matières végétales étrangères	tout fragment de cosse, feuille ou autre matière provenant de la plante et autre matière végétale inoffensive non ajoutée intentionnellement comme ingrédient	0,5% m/m
Cumul des défauts (1), (2), (3), (4) et (5)		[12% m/m] [10% m/m]

3 POIDS ET MESURES

3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
(1) Extra fins	66%
(2) Très fins	
(3) Fins	
(4) Mi-fins	62,5%
(5) Moyens	
(6) Non calibrés	
	60%

Lorsque les petits pois ne sont pas calibrés, le poids égoutté ne doit pas être inférieur à 62,5%.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE

PALMIERS (À L'ETAPE 3)

1 DESCRIPTION

1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination « cœurs de palmiers » désigne le produit préparé à partir du bourgeon terminal du palmier sauvage (méristèmes inférieurs et supérieurs), où prennent naissance les jeunes palmes, exempt de parties fibreuses. Le produit a une structure hétérogène. Ces palmiers sauvages sont conformes aux caractéristiques de *Euterpe edulis* (une seule tige) ou *Euterpe oleracea* (plusieurs tiges dans une cépée), ou à celles d'autres espèces de palmiers sauvages propres à la consommation humaine. La dénomination « pousses de palmiers » (ou « pousses (ou cœurs) de palmiers de culture ») désigne le produit préparé à partir de la partie centrale de la tige de pousses jeunes et saines, exemptes de parties fibreuses, du palmier de culture des variétés issues de *Bactris gasipaes*, ou d'autres variétés de palmiers de culture propres à la consommation humaine.]

1.2 MODES DE PRÉSENTATION

Les palmiers sont présentés comme suit :

- (1) Les « **cœurs de palmiers** » correspondent au bourgeon terminal du palmier sauvage et à la partie supérieure de la tige, coupés transversalement en morceaux ayant une longueur minimale de 40 mm, et une longueur maximale qui dépend de la taille du récipient.
- (2) Les « **pousses de palmiers** » ou « **pousses (ou cœurs) de palmiers de culture** » correspondent aux jeunes pousses de palmiers de culture, issues de la partie centrale de la tige, coupée transversalement en morceaux ayant une longueur minimale de 40 mm, et une longueur maximale qui dépend de la taille du récipient.
- (3) Les « **stipes de palmiers** » correspondent à la partie conique de la tige de jeunes pousses de palmiers de culture, la plus proche de la racine, coupée transversalement en morceaux ayant une longueur minimale de 40 mm et une longueur maximale qui dépend de la taille du récipient.
- (4) Les « **pointes de palmiers** » correspondent à la partie supérieure de la tige de jeunes pousses de palmiers de culture, coupée transversalement en morceaux ayant une longueur minimale de 40 mm et une longueur maximale qui dépend de la taille du récipient.
- (5) Les « **rondelles** » ou « **tranches** » de « **cœurs de palmiers** » ou de « **pousses (ou cœurs) de palmiers de culture** » ou de « **stipes de palmiers** » ou de « **pointes de palmiers** », tels que définis en (1), (2), (3) et (4), correspondent aux dits produits coupés transversalement en tranches ayant une épaisseur minimale de 25 mm et une épaisseur maximale de 40 mm.
- (6) Les « **morceaux** » de « **cœurs de palmiers** » ou de « **pousses (ou cœurs) de palmiers de culture** » ou de « **stipes de palmiers** » ou de « **pointes de palmiers** », tels que définis en (1), (2), (3) et (4), correspondent aux dits produits coupés transversalement en tranches ayant une épaisseur minimale de 3 mm et une épaisseur maximale de 25 mm.

Les « pousses de palmiers », « pousses (ou cœurs de palmiers) », « stipes de palmiers », « pointes de palmiers » issues de palmiers de culture peuvent être calibrés comme suit en fonction de leur diamètre.

Désignation du calibre	Critères de calibrage
(1) Petits	De 10 mm à 25 mm inclus
(2) Moyens	De 25 mm à 35 mm inclus
(3) Gros	De 35 mm à 50 mm inclus
(4) Très gros	Plus de 50 mm
(5) Calibres mélangés	Mélange d'unités de 2 ou plusieurs calibres

Le diamètre est mesuré [à la partie médiane] [à la partie la plus épaisse] de l'unité, perpendiculairement à l'axe longitudinal.

2 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 CRITÈRES DE QUALITÉ

2.1.1 Uniformité

- (1) **Longueur** : les spécifications requises à la section 1.2 en ce qui concerne les modes de présentation des palmiers sont satisfaites lorsque :
 - (a) La longueur la plus fréquente des unités de l'échantillon demeure dans les limites fixées pour cette catégorie de mode de présentation.
 - (b) La longueur des unités est raisonnablement uniforme. L'expression « raisonnablement uniforme » sur la base de la moyenne des échantillons signifie, sous réserve du respect des dispositions de la section 1.2, que l'écart entre la longueur de toutes les unités et la longueur prédominante ne dépasse pas $\pm[5]$ $\pm[10]$ mm et que l'écart entre l'épaisseur de toutes les unités et l'épaisseur prédominante ne dépasse pas [5] [10] mm.
- (2) **Diamètre** : Lorsqu'un produit est déclaré, présenté ou vendu comme étant conforme aux dispositions des calibres individuels prévus à la section 1.2 (tableau), l'unité d'échantillonnage ou le récipient sera considéré comme conforme au diamètre spécifié pour chaque calibre individuel, sous réserve que pas plus de [30 %] [20 %] des produits issus de palmiers de culture n'appartiennent au groupe (ou aux groupes) de calibres voisins.

2.1.2 Définition des défauts et tolérances

Défauts	Définition	Pourcentage du poids égoutté
(1) Texture défectueuse	texture dure ou fibreuse et/ou excessivement molle qui nuit gravement à la comestibilité du produit	10
(2) Impuretés minérales	elles que sable, terre ou substances provenant de la terre	0,1
(3) Unités endommagées	unités présentant des défauts de coloration, des cicatrices et des écorchures, des abrasions et d'autres imperfections du même ordre qui nuisent gravement à l'apparence du produit	15
(4) Dommages mécaniques	unités brisées ou fendues, fragments ou morceaux détachés qui nuisent gravement à l'apparence du produit	10
(5) Couleur anormale	couleur qui s'écarte sensiblement de la couleur typique du produit	10
(6) Défauts physiologiques	pour les « cœurs de palmiers » et les « cœurs de palmiers en rondelles », unités portant des méristèmes apicaux du stipe du palmier	10
TOTAL des défauts pour les cœurs de palmiers, les pousses de palmiers ou pousses de palmiers de culture, les stipes de palmiers et les pointes de palmiers		20
TOTAL des autres modes de présentation		25

3 POIDS ET MESURES

3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
Cœurs, pousses, stipes, pointes	[58]
Autres modes de présentation	59

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE
POIS SECS TREMPES
(À L'ETAPE 3)

1 DESCRIPTION

1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination « pois secs trempés » désigne le produit préparé à partir de graines propres, saines, entières, battues et séchées de l'espèce *Pisum sativum L.* ayant subi un trempage, mais à l'exclusion de la sous-variété *macrosporum*.

1.2 Définition des défauts et tolérances

Défauts	Définition	Pourcentage maximal du poids égoutté
(1) Pois tachés	pois légèrement tachés ou piqués	10 m/m
(2) Pois très tachés	pois piqués, présentant des défauts de coloration, ou autrement tachés dans une mesure telle que leur aspect ou leur comestibilité en sont gravement affectés; les pois vermiculés font partie de cette catégorie.	2 m/m
(3) Fragments de pois	morceaux de pois, cotylédons séparés ou détachés, cotylédons écrasés, partiellement ou entièrement brisés et peaux détachées	10 m/m
(4) Matières végétales étrangères	tout fragment de vrille, de pédoncule, de feuille ou de cosse de pois et toute autre matière étrangère.	0,5 m/m

Le total des défauts (1), (2), (3) et (4) ne doit pas dépasser [15% m/m] [20% m/m] en poids.

3 ÉTIQUETAGE

3.1 Lorsque la couleur des pois secs trempés n'est pas verte, elle doit être mentionnée (par exemple, pois bruns, pois jaunes). Les conserves de pois secs trempés peuvent être dénommées « pois secs trempés », ou « pois trempés » ou « pois secs cuits ».

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE

MAÏS DOUX (À L'ETAPE 3)

1 DESCRIPTION

1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination « maïs doux » désigne le produit préparé à partir de grains propres et sains de maïs doux, de couleur jaune ou blanche, conformes aux caractéristiques de *Zea mays saccharata L.*

Grains entiers conditionnés avec ou sans liquide de couverture.

Le maïs « **façon crème** » est élaboré à partir de grains entiers ou relativement entiers, conditionnés avec un liquide crémeux provenant des grains de maïs et tout autre liquide ou ingrédient, de manière à obtenir un produit de consistance crémeuse, conformément à la section 2.1.

2 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 COMPOSITION

2.1.1 Autres ingrédients autorisés

(a) [Amidon natif pour maïs façon crème]

2.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

2.2.1 Saveur, texture et couleur

Le maïs « façon crème » doit présenter une consistance déliée mais non excessivement fluide, ou pouvant être dense et épaisse, mais non excessivement sèche ou pâteuse, de telle sorte qu'il soit possible d'observer au bout de deux minutes une séparation modérée mais non excessive du liquide libre.

2.2.2 Définition des défauts et tolérances

Les grains de maïs doux doivent avoir une texture raisonnablement tendre, offrant une certaine résistance à la mastication sans être pour autant durs ou coriaces.

Le produit fini doit être pratiquement exempt de fragments de rafles, de soies, de spathes, de grains présentant une coloration anormale ou une malformation, de matières végétales étrangères et d'autres défauts qui ne sont pas expressément cités, dans les limites énoncées ci-après:

Défauts	Définitions des défauts	Tolérances m/m (%)
(1) Matières végétales étrangères	[Fragments de rafles, spathes, arêtes (ou soies), grains étrangères inoffensives ou variété de maïs différente] <u>OU</u>	[0,2] [0,5]
	[Fragments de rafles, spathes, grains étrangères inoffensives ou variété de maïs différente]	[0,1]
	[Arêtes (ou soies)]	[0,1]
(2) Grains tâchés	Grains atteints d'une lésion due aux insectes ou aux maladies, ou présentant une coloration anormale	1
(3) Grains arrachés	Grains qui conservent un morceau d'épi ou de matière dure adhérente	2
(4) Grains éclatés ou peaux vides	Grains entièrement ouverts	[5] [10]

Toute unité où la proportion des défauts dépasse les tolérances imposées sera considérée comme « défectueuse ».

3 **POIDS ET MESURES**

3.1 **POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL**

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
(1) Avec liquide de couverture	66 [61]
(2) Conditionné sous vide ou sans liquide de couverture	67

4 **ÉTIQUETAGE**

4.1 Pour le maïs doux en grains, la mention « blanc » accompagne la dénomination lorsque la variété blanche est utilisée.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE
PETITS EPIS DE MAÏS OU JEUNES EPIS DE MAÏS
(À L'ETAPE 3)

1 DESCRIPTION

1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination « petits épis de maïs » ou « jeunes épis de maïs » désigne le produit préparé à partir de jeunes épis de maïs, avant pollinisation, débarrassés des soies et spathes, issus de variétés conformes aux caractéristiques de *Zea mays L.*

1.2 MODES DE PRÉSENTATION

Les petits épis de maïs sont présentés comme suit :

- (1) **Entiers** : petits épis entiers, débarrassés des soies, de l'enveloppe et de la tige.
- (2) **Coupés** : petits épis de maïs d'un diamètre inférieur à 25 mm, coupés transversalement en sections d'une épaisseur comprise entre 1,5 et 4 cm.

Les petits épis de maïs en conserve présentés entiers peuvent être calibrés conformément au tableau ci-après.

Catégories	Longueur (cm)	Diamètre (cm)
(1) Extra gros	10 – 13	>1,8 [1,8 –2,5]
(2) Gros	8 – 10	1 – 2
(3) Moyens	6 – 9	1 – 1,8
(4) Petits	4 –7	< 1,5

2 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 CRITÈRES DE QUALITÉ

2.1.1 Uniformité

Pour chacune des catégories de petits épis de maïs entiers, la longueur du plus grand épi ne doit pas s'écarter de plus de 3 cm de la longueur de la plus petite unité dans chaque récipient.

Tout récipient ou unité d'échantillonnage qui excède les tolérances prévues à l'alinéa (1) ci-dessus sera considéré comme défectueux.

2.1.2 Définition des défauts et tolérances

2.1.2.1 Petits épis coupés

Défauts	Pourcentage maximal du poids égoutté (échantillon de 1 kg)
(1) Taille non conforme	5%
(2) Décoloration	5%
(3) Peau	5%
(4) Soie	20 cm de morceaux de soie mis bout à bout
TOTAL DES DÉFAUTS sauf (4)	[20%] [15%]

2.1.2.2 *Petits épis entiers*

Défauts	Définition	Pourcentage maximal du poids égoutté (échantillon de 1 kg)
(1) Décoloration		5%
(2) Forme irrégulière		5%
(3) Jeune spathe et pédoncule		10%
(4) Soie séparée de l'épi		20 cm de morceaux de soie mis bout à bout
(5) Pointe brune		5%
(6) Pointe brisée dont le diamètre est supérieur à 5 mm	les pointes brisées sont des pointes d'épi qui ont été brisées après le conditionnement; un épi entier peut être formé quand ces morceaux sont assemblés	5%
(7) Dommages résultant de la coupe		10%
(8) Brisures	les morceaux brisés sont des morceaux d'épis qui, une fois assemblés, ne peuvent reconstituer un épi	2%
TOTAL DES DÉFAUTS sauf (4)		25%

3 **POIDS ET MESURES**3.1 **POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL**

Le poids égoutté minimum pour les petits épis de maïs entiers et coupés ne doit pas être inférieur à 45%.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CODEX POUR LES MILIEUX DE COUVERTURE DES LEGUMES EN CONSERVE

(A L'ETAPE 3)

1 CHAMP D'APPLICATION

Les directives suivantes décrivent les exigences de composition et d'étiquetage pour les milieux de couverture à utiliser pour les légumes en conserve.

2 COMPOSITION ET DESIGNATIONS A UTILISER POUR L'ETIQUETAGE

2.1 Tous les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés.

2.2 **Eau** : éventuellement avec ajout de sel.

2.3 Eau avec ajout de sel et/ou de sucres et/ou d'autres édulcorants comme le miel, ou sans sucres ajoutés, avec ou sans plantes aromatiques, épices ou leurs essences, condiments, jus de fruit concentré ou non, huile ou vinaigre. Ces ingrédients ne devraient altérer en aucun cas la saveur caractéristique du produit.

2.4 Le produit peut être dit « **conditionné sous vide** » lorsqu'il est conditionné sans liquide de couverture, ou dans un liquide n'excédant pas 20% du poids net du produit, et que le récipient est fermé dans des conditions créant à l'intérieur de celui-ci une pression interne minimale, mesurée à 20°C :

(a) de [500 millibars] pour les récipients d'une capacité inférieure ou égale à 2550 ml,

(b) de [300 millibars] pour les récipients d'une capacité supérieure à 2550 ml.

2.5 Le nom du produit devra mentionner le milieu de couverture, tel qu'établi aux sections 2.2 et 2.4.

2.6 Si un ingrédient ajouté altère la saveur caractéristique du produit, tel qu'établi dans la section 2.3, le nom dudit ingrédient doit être apposé à la dénomination commerciale du produit ou être placé à proximité immédiate de celle-ci.

**PROJET DE PRÉSENTATION UNIFORME
DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS**

Note du Secrétariat : les conventions textuelles suivantes s'appliquent :

[texte] : pour les libellés facultatifs pour lesquels l'on dénote plusieurs versions selon le produit.

{ texte } : pour les libellés précisant la façon d'utiliser la présentation uniforme des normes. Ces libellés sont exclus des normes.

1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux [nom courant du produit], telles qu'elles sont définies à la section 2 ci-dessous, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

.....¹

2 DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination [nom courant du produit] désigne le produit :

(a) préparé à partir de¹ ;

(b) [conditionné (avec l'eau) ou (avec ou sans) un liquide de couverture approprié, tel qu'indiqué à la section 3.1.2]²;

(c) [traité par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration]².

(d)¹

2.2 DÉNOMINATION DU PRODUIT

Les [nom commun du produit] peuvent être désignés comme suit :¹

2.3 TYPES DE CONDITIONNEMENT

(a) **Conditionnement solide** - sans aucun milieu de couverture ajouté (ou seulement une faible quantité de liquide).³

(b) **Conditionnement normal** – avec ajout d'un milieu de couverture, tel que spécifié à la Section 3.1.2

(c)¹

2.4 TYPES DE COULEUR

Les [nom commun du produit] peuvent être désignés comme suit :

.....¹

2.5 ESPECES

.....¹

2.6 TYPES VARIETAUX

Toute variété produite commercialement (cultivar) et convenant à la mise en conserve peut être utilisée.

¹ {Des dispositions supplémentaires pourront s'ajouter selon la nature du produit}

² {Si non applicables ou inutiles selon la nature du produit, les dispositions entre crochets pourront être supprimées}

³ Directives Codex pour les milieux de couverture sur les fruits en conserve.

ou

Les [nom courant du produit] de groupes variétaux distincts peuvent être désignés comme suit :

..... 1

2.7 **MODES DE PRÉSENTATION**

..... 1

2.7.1 **Autres modes de présentation**

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

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

ou

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

- (d) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme;
- (e) répondre à toutes les autres spécifications pertinentes de la norme; et
- (f) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

3 **FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

3.1 **COMPOSITION**

3.1.1 **Ingrédients de base**

[Nom courant du fruit/légume] tel que défini à la section 2.1 [*et liquide de couverture (si) convenant au produit*]², tel que défini à la section 3.1.2.

..... 1

3.1.2 **Milieux de couverture**

I(a) Conformément aux Directives Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003) et/ou les Directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve (CAC/GL ##-###).

I(b) En outre, les dispositions ci-dessous s'appliquent :

..... 1

ou

II. Les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés pour les [nom courant du produit] :

..... 1

3.1.3 **Autres ingrédients autorisés**

..... 1

3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

Les [nom courant du produit] doivent avoir une saveur, une odeur et une couleur normales et une texture caractéristique du produit. Ou

Les [nom courant du produit] *doivent avoir une saveur, une odeur, une couleur et la texture caractéristiques du produit.*

..... 1

3.2.2 Uniformité

..... 1

3.2.3 Définition des défauts

[Défaut] - [Définition]

..... 1

3.2.4 Défauts et tolérances

..... 1

La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites ci-après :

Défauts	Limites maximales
(a) [Défaut]	[dispositions spécifiques appropriées p. ex pourcentages, numération, unités, pièces, cm ² /mm ² de surface par kg de contenu total, etc.]

3.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DEFECTUEUSES »

Tout récipient qui ne répond 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)]² doit être considéré comme « défectueux ».

3.4 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.2 lorsque:

- (a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des unités « défectueuses » définies à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié en fonction d'un NQA de 6.5; et
- (b) Les spécifications de la section 3.2 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaisants.
- (c)

[Ces critères d'acceptation ne s'appliquent pas aux récipients non destinés à la vente au détail.]²

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

I(A) CATEGORIE FONCTIONNELLE [P. EX. AGENTS ACIDIFIANTS]

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
###	XXX	Limitée par les BPF ou ou concentration numérique (sous réserve d'adoption par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires aux fins d'intégration à la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires)
###	XXX	
###	XXX	

et/ou

I(B) Tout [catégorie fonctionnelle de l'additif] utilisé conformément au Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (GSFA) pour la catégorie alimentaire indiquée [catégorie alimentaire GSFA du ou des produits couverts par la norme] peut être utilisé pour l'aliment couvert par la présente norme.

or

II. Les additifs alimentaires indiqués dans les Tableaux 1, 2 [et 3] de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires dans les catégories d'aliments [catégorie alimentaire du ou des produits] peuvent être utilisés dans les aliments couverts par la présente norme.

5 CONTAMINANTS

5.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

5.1.1 Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit satisfaire aux limites maximales de résidus de pesticides fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

1,4

[5.1.2 Afin d'examiner la concentration du produit, la détermination des limites maximales de résidus de pesticides doit prendre en compte la teneur en matière sèche soluble naturelle totale, la valeur de référence étant de [###] pour les fruits/légumes frais.]²

5.2 AUTRES CONTAMINANTS

5.2.1 Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit satisfaire aux limites maximales de contaminants fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

1,5

[5.2.2 Afin d'examiner la concentration du produit, la détermination des limites maximales de contaminants doit prendre en compte la teneur en matière sèche soluble naturelle totale, la valeur de référence étant de 4,5% pour les fruits frais.]²

6 HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), [*Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement (CAC/RCP 40-1993), Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves, acidifiées ou non acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979)*]² et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

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

[* Pour les produits rendus commercialement stériles conformément au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979), on ne recommande pas d'utiliser les critères microbiologiques car ils n'offrent pas de garantie aux consommateurs que les aliments sont sûrs et qu'ils conviennent à la consommation.]²

1,6

⁴ { Sous réserve d'adoption par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides }

⁵ { Sous réserve d'adoption par le Comité du Codex sur les contaminants }

⁶ { Sous réserve d'adoption par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire }

7 POIDS ET MESURES^[7]²

7.1 REPLISSAGE DU RECIPIENT

7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de produit [y compris le milieu de couverture (si convenant)]² ne doit pas occuper moins de 90% (moins tout espace supérieur nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication) de 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 des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » requises à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction 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 suivants, calculés sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé⁸.

(a)	[Mode de présentation 1]	##%
(b)	[Mode de présentation 2]	##%
(c)	[Mode de présentation n]	##%

7.1.4.2 Acceptation des lots

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 Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la Norme générale 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 Le nom du produit doit être [nom courant du produit ou nom courant du fruit/légume].

.....^{1,9}

8.2.2 **Autres modes de présentation** - Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.3.3), la présentation doit être déclarée au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

[8.2.3 Si un ingrédient ajouté, tel que défini à la section 3.1.2, change la saveur caractéristique du produit, le nom de l'aliment doit être accompagné de la mention "aromatisé avec X", comme il convient.]²

⁷ Les dispositions de la présente section ne s'appliquent pas aux récipients non destinés à la vente au détail.

⁸ **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 {Sous réserve d'adoption par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires}

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'emballer, 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'emballer, 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.

9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE¹⁰

Disposition	Méthode	Principe	Remarque	Type
Doit correspondre à la disposition énoncée dans la norme			Toute précision supplémentaire comme il convient	##

Exemple :

Disposition	Méthode	Principe	Remarque	Type
Arsenic	ISO 6634:1982	Spectrophotométrie, diéthylthiocarbamate d'argent		III

¹⁰ { Sous réserve d'adoption par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage }

Section alternative sur des modes de présentation et l'étiquetage

2 Modes de présentation

Tout autre mode de présentation du produit doit être autorisé; toutefois, le produit doit répondre à toutes les spécifications de la norme.

8 Étiquetage

8.1 *Déclaration générale faisant référence à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires.*

8.2 Nom du produit

8.2.1 *Dispositions pour le nom du produit.*

8.2.2

8.2.n *Le mode de présentation doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.*

or

8.2.n *Les indications concernant les modes de présentation, tels que définis dans la section ##, devra faire partie de l'appellation ou être placées à proximité immédiate de celle-ci [au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur].*

Plan d'échantillonnage

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suivant:

Niveau de contrôle I	-	Échantillonnage normal
Niveau de contrôle II	-	conflits, (effectif 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)

POIDS NET EGAL OU INFÉRIEUR A 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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
POIDS NET SUPÉRIEUR A 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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
POIDS NET SUPÉRIEUR A 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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 2

(Niveau de contrôle II, NAQ = 6,5)

POIDS NET EGAL OU INFÉRIEUR A 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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
POIDS NET SUPÉRIEUR A 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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
POIDS NET SUPÉRIEUR A 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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

NOTES EXPLICATIVES CONCERNANT LA PRÉSENTATION UNIFORME

Généralités

1. À sa dernière session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a reconnu¹¹ qu'il fallait adopter une présentation uniforme pour les normes Codex sur les fruits et légumes traités afin de garantir une approche cohérente au niveau du plan de présentation, de la terminologie et, le cas échéant, des dispositions. Certains ont souligné que cette présentation devait être simple et regrouper les principales dispositions requises pour les normes Codex sur les fruits et les légumes traités afin d'en faciliter l'application par les membres du Codex.
2. Le texte adopté pour cette présentation uniforme devrait s'appliquer à l'ensemble des normes Codex sur les fruits et légumes traités et pouvoir être adapté au besoin, en fonction des caractéristiques spécifiques du produit. Des espaces en blanc sont prévus pour l'ajout de texte supplémentaire selon la spécificité du produit. Cette présentation uniforme devrait servir de fondement pour la mise au point d'une nouvelle norme Codex sur les fruits et légumes traités. Toute déviation des libellés uniformisés visant à rendre compte des particularités d'un produit doit être justifiable sur le plan technique afin de maintenir la cohérence au niveau du plan de présentation et des textes uniformisés pour l'ensemble des normes Codex sur les fruits et légumes traités.
3. Le plan de présentation proposé pour les normes Codex sur les fruits et légumes traités est basé sur le Plan de présentation des normes Codex de produits décrit dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius,¹² auquel s'ajoutent quelques modifications afin d'intégrer des dispositions spécifiques aux fruits et légumes traités, en général sous forme de dispositions additionnelles, selon la nature du produit.

Observations spécifiques

4. **Champ d'application** - Cette section s'applique de façon uniforme aux normes révisées de fruits et légumes traités, par exemple la purée de pomme en conserve, les poires en conserve, les fruits à noyaux en conserve¹³, etc. Le libellé uniformisé, tel qu'indiqué dans le Plan de présentation proposé, s'applique à l'ensemble des normes, des ajustements pouvant être apportés le cas échéant selon la nature du produit, règle générale sous forme de dispositions additionnelles.
5. **Description** – Cette section comporte en général un certain nombre de sous-sections :
6. **Définition du produit** – Y compris le cas échéant « autres définitions », p. ex. la norme Codex pour les confitures (fruits en conserve) et gelées. La définition du produit peut renvoyer au genre et à l'espèce. Dans certaines normes Codex de fruits et légumes traités, des dispositions spécifiques s'appliquent aux espèces, par exemple dans la norme Codex pour les fruits à noyaux.
7. **Dénomination du produit** – Certaines normes Codex de fruits et légumes traités, par exemple celles pour les concentrés de tomates, les olives de table, etc., comportent des dispositions spécifiques pour les différents types commercialisés qui sont caractéristiques du produit. Il n'y a donc pas de libellé standard pour cette section.
8. **Couleur, conditionnement et types variétaux** – Certaines normes Codex de fruits et légumes traités comportent des dispositions relatives au type variétal, par exemple les normes Codex pour les poires en conserves, les fruits à noyaux en conserve, etc. Certaines de ces normes décrivent les différents types variétaux tandis que d'autres introduisent des dispositions génériques, telles que celles énoncées dans la Présentation uniforme, par exemple les normes Codex pour les fraises en conserve, le chutney de mangue, etc. Un certain nombre de normes de fruits et légumes traités comportent des dispositions relatives aux types de couleur qui sont toujours spécifiques au produit. Certaines normes comportent également des dispositions relatives aux types de conditionnement. Certaines réfèrent à des emballages réguliers/solides et autres types de conditionnement. Il n'y a par conséquent pas de libellé standard pour ces sections.

¹¹ ALINORM 05/28/27 paragraphes 105 - 106.

¹² Plan de présentation des normes Codex de produits, Section II, Manuel de procédure du Codex Alimentarius, 15^e édition, pages 94-98.

¹³ Les normes Codex et textes apparentés peuvent être téléchargés sur le site : <http://www.codexalimentarius.net/>

9. **Modes de présentation** – Certaines normes Codex de fruits et légumes traités comportent des dispositions relatives aux modes de présentation sous forme règle générale d'énumération ou de description des différents modes de présentation. Certaines de ces normes comportent également des dispositions relatives aux « autres modes de présentation ». À cet égard, le Plan de présentation proposé offre deux options que l'on retrouve fréquemment dans les normes Codex des fruits et légumes traités. La première consiste en un énoncé plus substantiel et plus détaillé tandis que l'autre représente essentiellement une version sommaire de la première. La majorité des normes Codex de fruits et légumes traités qui comportent une section sur les « autres modes de présentation » utilisent la version longue. Mais le libellé uniformisé, tel qu'indiqué dans le plan de présentation proposé, s'applique dans les deux cas, suivi des dispositions d'étiquetage pertinentes (voir para. 26).

10. Il est également à remarquer que les modes de présentation font normalement partie de la description du produit et que les dispositions additionnelles pour les autres modes de présentation sont une section dépendante de celle des modes de présentation lorsque ceux-ci sont décrites dans la norme. Lorsqu'un produit se présente dans des modes différents, la présentation est habituellement accompagnée des exigences d'étiquetage, comme faisant partie du nom du produit. Une proposition sur comment aborder les dispositions de présentation et les exigences d'étiquetage est présentée à la fin de la présentation uniforme, qui reflète en partie le débat à la dernière session du Comité, ainsi que les normes sur les fruits et légumes traités pour les produits classifiés dans les différents modes de présentation.

11. Il a été établi qu'une section sur les « autres modes de présentation » ne respectait pas nécessairement les exigences relatives aux différents modes de présentation. Ainsi, plusieurs normes Codex de fruits et légumes traités comportant des dispositions relatives aux différents modes de présentation ne contiennent aucune disposition additionnelle relative aux « autres modes de présentation ».

12. **Autres dispositions** – D'autres dispositions peuvent également être intégrées selon la nature du produit. Aucun libellé standard n'est prévu dans ce cas.

13. **Facteurs essentiels de composition et de qualité** – Cette section comporte habituellement deux sous-sections principales traitant des rubriques suivantes :

- (a) composition, et
- (b) critères de qualité

14. **Composition** – Cette section comporte des dispositions relatives aux ingrédients de base, aux milieux de couverture (le cas échéant) et autres ingrédients autorisés (ingrédients facultatifs).

15. En ce qui concerne les dispositions relatives aux milieux de couverture, le Comité a convenu¹⁴ à sa dernière session de renvoyer aux dispositions générales sur les milieux de couverture des fruits et/ou légumes traités et, le cas échéant, d'inclure les dispositions additionnelles pertinentes. Le Comité a cependant reconnu que des dispositions spécifiques sur les milieux de couverture pouvaient être nécessaires dans certains cas, selon la nature du produit. Cette décision est intégrée au Plan de présentation par l'introduction de trois (3) options possibles en vertu de cette disposition.

16. **Critères de qualité** – Cette section comporte en général des dispositions génériques ou spécifiques relatives à la couleur, à l'odeur, au goût et à la texture. Le terme « saveur » peut dans certains cas servir à désigner « odeur » ou « goût », selon le terme (« odeur » ou « goût ») non cité dans la norme. Un libellé standard, tel qu'énoncé dans le Plan de présentation uniforme proposé, s'applique lorsque les normes comportent des dispositions génériques relatives à ces paramètres.

17. Les critères de qualité comportent en outre des dispositions relatives aux « défauts » intégrant des « définitions » et des « tolérances » et pour certaines normes, des dispositions relatives au « calibre » (uniformité). Ces dispositions étant spécifiques au produit, il n'y a pas de libellé standard prévu.

18. La section sur les critères de qualité prévoit également des dispositions relatives à la classification des unités « défectueuses » vis-à-vis de « l'acceptation des lots » qui s'appliquent à la plupart des normes Codex de fruits et légumes traités et comportent donc un libellé standard, tel qu'indiqué dans le Plan de présentation proposé. D'autre part, à sa dernière session, le Comité a convenu d'introduire une exemption pour les récipients non destinés à la vente au détail puisque les dispositions existantes ne s'appliquaient pas à ce type de récipients.¹⁵

¹⁴ ALINORM 05/28/27, paragraphes 14 - 15.

¹⁵ ALINORM 05/28/27, paragraphes 24 et 36.

19. **Additifs alimentaires** – À sa dernière session, le Comité a convenu¹⁶, étant donné que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) examine actuellement la relation entre les comités de produits du Codex et la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires, qu'il convenait pour l'instant d'établir une « liste des dispositions individuelles pour les additifs alimentaires soumis à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et à l'insertion dans la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (GSFA) ».

20. À cet égard, la Commission du Codex Alimentarius a convenu,¹⁷ lors de sa dernière session, de remplacer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans lesquelles l'on dénote une correspondance un à un avec les catégories d'aliments contenues dans la GSFA, par un libellé renvoyant aux dispositions relatives à la catégorie d'aliment pertinent de la GSFA.

21. Plusieurs membres du Codex et observateurs ont d'autre part noté lors de diverses réunions de comités du Codex que si la liste des dispositions relatives aux additifs alimentaires pouvait être maintenue pour les additifs nécessitant une valeur numérique (Tableaux 1 et 2 de la GSFA), les produits régis par le Tableau 3 de la GSFA, à savoir les additifs dont l'utilisation est autorisée dans les aliments en général à moins d'indication contraire conformément aux BPF, pouvaient être exclus de la liste et regroupés sous un énoncé à caractère général.

22. Le plan de présentation proposé reprend ces approches.

23. **Contaminants** – Le Plan de présentation proposé donne suite à la décision¹⁸ arrêtée au cours de la dernière session du Comité, en conformité avec la présentation des normes Codex de produits, soit deux sections distinctes se référant aux « résidus de pesticides » et « autres contaminants » et l'intégration d'un libellé uniformisé s'appliquant habituellement à l'ensemble des normes Codex de produits. Les autres dispositions en la matière relatives à la nature du produit, plus particulièrement pour les produits concentrés, dilués à nouveau ou à base de concentrés, telles que l'utilisation d'un coefficient de concentration pour le produit équivalent frais ou non concentré pour ajuster la limite maximale de résidus de pesticides ou de la concentration maximale de contaminants, devront être confirmées par les comités horizontaux concernés, c'est-à-dire respectivement le comité du Codex sur les résidus de pesticides et le comité du Codex sur les contaminants.

24. **Hygiène** – Cette section est répartie en deux sous-sections comportant des dispositions uniformisées qui s'appliquent à l'ensemble des normes Codex de produits, tel que prévu par le Manuel de procédure de la Commission¹⁹. Donnant suite à la recommandation du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, une note de bas de page a été ajoutée pour les produits stérilisés, conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, acidifiées ou non acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides. D'autres dispositions relatives à l'hygiène pourront être ajoutées selon les caractéristiques propres du produit. Ces dispositions devront être confirmées par le CCFH.

25. **Poids et mesures** – Cette section est répartie en deux sous-sections relatives au « remplissage des récipients » et au « poids net égoutté » (si applicable). Les dispositions relatives au remplissage des récipients réfèrent au « remplissage minimal », à la classification des « unités défectueuses » et à « l'acceptation des lots ». Toutes ces dispositions comportent un libellé uniformisé, tel qu'indiqué dans le plan de présentation proposé. Certains ajustements sont possibles pour les dispositions relatives au poids net égoutté de certaines normes Codex de fruits et légumes traités qui comportent divers pourcentages détaillés alors que d'autres normes se contenteront d'une disposition générale.

26. Certaines délégations ont remis en question la présence de dispositions relatives aux poids et mesures, ces rubriques étant déjà couvertes par la Norme générale Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (GSFL). Les dispositions relatives aux poids et mesures sont toutefois conformes à la présentation des normes Codex de produits. En outre, à sa dernière session, le Comité a introduit certains remaniements dans cette section pour tenir compte de l'utilisation de récipients souples qui ne sont pas conformes aux dispositions actuelles se rapportant essentiellement aux récipients rigides. Le Plan de présentation proposé tient compte de cette préoccupation.

¹⁶ ALINORM 05/28/27, paragraphes 16-18.

¹⁷ ALINORM 05/28/41, para. 189.

¹⁸ ALINORM 05/28/27, para. 39.

¹⁹ Relations entre les Comités s'occupant de produits et les Comités s'occupant de questions générales, Section II, Manuel de procédure du Codex Alimentarius 15^e édition, page 95.

27. **Étiquetage** – Cette section renvoie à la conformité à la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées qui s'applique à l'ensemble des normes Codex de produits. Les dispositions relatives aux récipients non destinés à la vente au détail et « autres modes de présentation » (si applicable) comportent également des dispositions uniformisées d'usage courant dans les normes Codex de produits. Les dispositions additionnelles fondées sur les particularités de certains produits doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage – Cette section devrait inclure une liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour la combinaison « disposition de la norme/méthode » et (si nécessaire) les plans d'échantillonnage appropriés. Si l'on semble privilégier le maintien d'une liste des méthodes, tel que préconisé par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, les normes Codex de produits ne traitent pas toutes cette section de façon uniforme. Le Plan de présentation propose un format précis pour l'inclusion de dispositions relatives aux méthodes d'analyse. Un exemple de plans d'échantillonnage est également proposé au Comité à titre d'orientation.

DOCUMENT DU PROJET

Proposition pour l'élaboration d'un PLAN D'ECHANTILLONNAGE INCLUANT DES DISPOSITIONS METROLOGIQUES POUR CONTROLER LE POIDS EGOUTTE MINIMAL DES FRUITS ET LEGUMES EN CONSERVE

1. Préparé par : France

2. Objectif et champ d'application de la norme

Des dispositions relatives au poids égoutté minimal doivent être incluses dans les normes Codex sur les fruits et légumes transformés actuellement en cours de révision. L'objectif du projet est de développer un plan d'échantillonnage suivant une approche statistique pour permettre le contrôle des exigences de poids égoutté minimal.

3. Pertinence et opportunité

Le poids égoutté minimal pour les fruits et légumes en conserve présentés dans un milieu de couverture constitue un critère essentiel pour garantir des pratiques commerciales équitables et la protection des intérêts du consommateur. Bien que le volume du commerce international en fruits et légumes soit relativement important et qu'il implique tous les pays, les normes en vigueur ne contiennent aucun plan d'échantillonnage pouvant être utilisé en tant que point de référence pour des contrôles officiels et pour résoudre des conflits commerciaux éventuels.

La seule méthode actuellement proposée par les normes pour contrôler le poids égoutté minimal est basée sur le poids égoutté moyen des conteneurs examinés, « sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible ». Lorsque le contrôle se base sur une moyenne, il est impossible d'éviter des variations significatives, et force est de constater que ces dispositions fournissent des garanties insuffisantes en ce qui concerne le poids égoutté dans les conteneurs individuels. Une méthode de référence pour le contrôle devrait par conséquent être définie pour assurer que les conteneurs se conforment aux dispositions de poids égoutté minimal stipulées dans la norme.

4. Principaux aspects devant être pris en compte

L'objectif de la norme est de :

- Développer un plan d'échantillonnage permettant de contrôler le poids égoutté minimal des fruits et légumes en conserve sur base des dispositions relatives à la taille de l'échantillon par rapport à la taille du lot et des critères de rejet et d'acceptation des lots.
- Déterminer les erreurs négatives tolérables en matière de poids égoutté dans les préemballages, en tenant compte du fait que les préemballages dont le contenu est inférieur au minimum requis seraient considérés comme défectueux.

5. Évaluation par rapport aux critères concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités

Cette proposition est conforme aux critères concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités :

- Protection des intérêts du consommateur, plus particulièrement, protection contre les pratiques frauduleuses ;
- Pratiques commerciales équitables, plus particulièrement entre les opérateurs ;
- Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent en découler ;
- Volume de la production et de la consommation dans chaque pays; volume et structure des échanges entre pays ; et
- Mesure dans laquelle le produit se prête à la normalisation.

6. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette proposition est conforme à la stratégie de la Commission du Codex Alimentarius en ce qui concerne les révisions périodiques et l'harmonisation des normes, en tenant compte de la nature horizontale des dispositions prévues qui pourrait offrir une conformité méthodologique à travers un large éventail de produits.

7. Informations sur le lien entre la proposition et d'autres documents Codex existants

La proposition est conforme à la recommandation du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage selon laquelle l'objectif et les procédures valides peuvent être utilisés dès que la conformité des produits à la norme Codex est évaluée.

8. Identification de la nécessité et de la disponibilité d'un avis scientifique

Aucune.

9. Identification de la nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes à des fins de planification.

Aucune.

10. Calendrier proposé pour l'exécution des nouvelles tâches, en ce compris la date de début, la date d'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour adoption par la Commission

Examen de la proposition par le CCPFV : automne 2008.

Adoption de l'avant-projet de norme à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius : juillet 2009.

Adoption de l'avant-projet de norme par la Commission du Codex Alimentarius à l'étape 8 : juillet 2011.

**LISTE DES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS
DEVANT FAIRE L'OBJET D'UNE NORMALISATION**

- Baies en conserve
- Cocktail de fruits en conserve
- Mangues en conserve
- Champignons en conserve
- Ananas en conserve
- Salade de fruits tropicaux en conserve
- Chutney (y compris le chutney de mangue)
- Figues sèches
- Noix de coco râpée desséchée
- Brocolis surgelés
- Olives de table
- Dattes entières

METHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Produits aqueux à base de noix de coco – crème de coco et lait de coco¹ -
(CODEX STAN 240-2003)²

Disposition	Méthode	Principe	Type	Recommandation	Remarque
Teneur en eau				Les membres du Codex et observateurs devraient fournir des données pour examen par le CCPFV à sa vingt-quatrième session	À sa vingt-quatrième session, le CCMAS ³ n'a pas confirmé la méthode « soustraction des extraits secs totaux de 100 », car le principe [calcul] s'applique au lait.
Matières sèches non grasses					À sa vingt-quatrième session, le CCMAS n'a pas confirmé la méthode « soustraction des matières grasses totales des extraits secs totaux », car le principe [calcul] s'applique au lait.
Matières grasses totales					À sa vingt-quatrième session, le CCMAS n'a pas confirmé la méthode AOAC 989.05, IDF/AOAC car elle s'applique au lait. La méthode AOAC 989.05, IDF/AOAC doit être contrôlée à cet égard.
Matières sèches totales					À sa vingt-quatrième session, le CCMAS n'a pas confirmé la méthode AOAC 990.20 car elle s'applique au lait. La méthode AOAC 990.20 doit être contrôlée à cet égard.
Échantillonnage	CAC/GL 50-2004	-	-		Il faut définir des dispositions spécifiques pour les plans d'échantillonnage en plus de CAC/GL 50-2004 aux fins d'insertion dans la norme (voir Appendices sur les plans d'échantillonnage figurant dans les différentes annexes du présent rapport par ex., Plan d'échantillonnage 1 et/ou 2, Niveau de contrôle I et/ou II, AQL = 5).

¹ Les normes Codex et textes apparentés peuvent être téléchargés à l'adresse suivante : <http://www.codexalimentarius.net/search/advancedsearch.do>.

² Les gouvernements et organisations internationales intéressées dotées du statut d'observateur auprès du Codex qui souhaitent soumettre des observations sur la question susmentionnée peuvent le faire conformément aux *Critères généraux régissant la sélection des méthodes d'analyse* tels que définis dans les *Principes pour l'établissement des méthodes d'analyse du Codex* et les *Relations entre les comités de produit et les comités généraux (méthodes d'analyse et d'échantillonnage)* du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius et les *Recommandations relatives à une liste de contrôle des informations requises pour évaluer les méthodes d'analyse soumises au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour approbation* (Volume 13 du Codex Alimentarius).

³ Vingt-quatrième session du CCMAS (novembre 2002), ALINORM 03/23, par. 69 et Ann. VI/H2.

DISPOSITIONS CONCERNANT LES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS

En vue d'une inclusion éventuelle dans les normes à une étape ultérieure, nous sollicitons des commentaires justifiant la nécessité des additifs alimentaires suivants dans chacune des normes. Les additifs alimentaires et leurs limites maximales d'emploi figurant dans les tableaux ont été extraits des catégories d'aliments pertinentes de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192) (NGAA). Ces additifs alimentaires et leurs limites maximales d'emploi sont soit adoptés par la Commission, soit en plein processus d'élaboration en 8 étapes du Codex et s'appliquent à chacune des normes reprises ci-dessous.

Les commentaires soumis justifiant la nécessité technologique des additifs alimentaires doivent satisfaire aux critères suivants établis à la Section 3.2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.

3.2 JUSTIFICATION DE L'UTILISATION DES ADDITIFS

L'utilisation d'additifs alimentaires ne se justifie que si elle comporte un avantage, ne présente pas de risque pour la santé du consommateur n'induit pas celui-ci erreur et assure une ou plusieurs des fonctions technologiques fixées par le Codex et répond aux besoins énoncés de l'alinéa a) à l'alinéa d) inclus ci-après et seulement si ces objectifs ne peuvent pas être atteints par d'autres méthodes technologiquement et économiquement applicables :

- a) préserver la qualité nutritionnelle de l'aliment; une réduction délibérée de la qualité nutritionnelle d'un aliment n'est justifiée que dans les circonstances exposées à l'alinéa b) ainsi que dans d'autres cas où l'aliment ne constitue pas un élément important du régime alimentaire ordinaire;
- b) introduire des ingrédients ou des composants dans les aliments nécessaires à certains groupes de consommateurs ayant des besoins diététiques spécifiques;
- c) améliorer la capacité de conservation ou la stabilité d'un aliment ou ses propriétés organoleptiques, à condition de ne pas en altérer la nature, la Additif ou la qualité de manière à tromper le consommateur;
- d) servir d'adjuvant dans la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, le conditionnement, le transport ou l'entreposage de l'aliment, à condition que l'additif ne soit pas utilisé pour masquer les effets dus à l'emploi de matières premières de mauvaise qualité ou de méthodes ou techniques indésirables (y compris le manque d'hygiène) à l'occasion de l'une quelconque de ces activités

Fruits et légumes marinés fermentés

Fruits et légumes marinés fermentés						
SIN	Additif	NGAA ¹				
		N° cat. d'aliment	CM	Étape	Observation	
Régulateurs de l'acidité						
297	Acide fumarique	04.2.2.7		BPF	4	
327	Lactate de calcium	04.2.2.7	10 000	mg/kg	4	Note 58 ²
331iii	Citrate trisodique	04.2.2.7		BPF	4	
350ii	Malate de sodium	04.2.2.7		BPF	4	
355-357, 359	Adipates	04.2.2.3 ³	50 000	mg/kg	7	Note 1 ⁴
		04.2.2.7	50 000	mg/kg	4	Note 1
365	Fumarate de sodium	04.2.2.7		BPF	4	
500i	Carbonate de sodium	04.2.2.7		BPF	4	
501i	Carbonate de potassium	04.2.2.7		BPF	4	
504i	Carbonate de magnésium	04.2.2.7	5000	mg/kg	4	Note 36 ⁵
Antioxydants						
301	Ascorbate de sodium	04.2.2.7		BPF	4	
315	Acide érythorbique	Tableau 3		BPF	Adopté	
316	Érythorbate de sodium	04.2.2.7		BPF	4	
322	Lécithines	04.2.2.7		BPF	4	
Colorants						
100i	Curcumine	04.2.2.3	500	mg/kg	7	
		04.2.2.7	500	mg/kg	4	
102	Tartrazine	04.2.2.3	500	mg/kg	7	
		04.2.2.7	500	mg/kg	4	
104	Jaune de quinoléine	04.2.2.3	500	mg/kg	7	
110	Jaune FCF	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
		04.2.2.7	200	mg/kg	6	
120	Carmins	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
122	Azorubine	04.2.2.3	500	mg/kg	7	
123	Amarante	04.2.2.3	300	mg/kg	7	
		04.2.2.7	300	mg/kg	4	
124	Ponceau 4R	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
		04.2.2.7	500	mg/kg	3	
127	Érythrosine	04.2.2.3	300	mg/kg	6	
		04.2.2.7	300	mg/kg	3	
129	Rouge Allura AC	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
132	Indigotine	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
		04.2.2.7	500	mg/kg	3	
133	Bleu brillant FCF	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
		04.2.2.7	500	mg/kg	3	
143	Vert solide FCF	04.2.2.3	300	mg/kg	Adopté	
150a	Caramel ordinaire (I)	04.2.2.7		BPF	4	
		04.2.2.7		BPF	4	
150b	Caramel de sulfite caustique (II) II	04.1.2	80 000	mg/kg	4	
		04.2.2	80 000	mg/kg	4	
150c	Caramel ammoniacal (III)	04.1.2	80 000	mg/kg	3	
		04.1.2.3		BPF	Adopté	
		04.2.2	80 000	mg/kg	3	
		04.2.2.3	500	mg/kg	Adopté	
		04.2.2.7		BPF	6	
151	Noir brillant PN	04.2.2.3	500	mg/kg	7	

¹ Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) (CODEX STAN 192-2006).

² **Note 58** Comme le calcium.

³ Numéro de catégorie alimentaire 04.2.2.3 : Légumes (en ce compris les champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et l'aloé vera) et les algues marines dans le vinaigre, l'huile, la saumure ou sauce de soja.

⁴ **Note 1** Comme l'acide adipique.

⁵ **Note 36** Niveau résiduel.

Fruits et légumes marinés fermentés						
SIN	Additif	NGAA ¹				
		N° cat. d'aliment	CM		Étape	Observation
155	Brun HT	04.2.2.3	500	mg/kg	7	
160aii	Carotènes végétaux	04.1.2.3	1000	mg/kg	Adopté	
		04.1.2.10	200	mg/kg	Adopté	
		04.2.2.3	1320	mg/kg	3	
		04.2.2.7	1000	mg/kg	Adopté	
160ai, aii, e, f	Caroténoïdes	04.2.2.7	1000	mg/kg	3	
160b	Extraits d'annatto	04.2.2.3	300	mg/kg	7	
		04.2.2.7	200	mg/kg	7	Note 9 ⁶
161bi	Lutein from <i>Tagetes erecta</i> ///	04.2.2.7		BPF	4	
161g	Canthaxanthine	04.2.2.3		BPF	6	
163ii	Extrait de pellicules de grains de raisin	04.1.2.10	1500	mg/kg	3	
		04.2.2.7	1500	mg/kg	3	
172i-iii	Oxyde et hydroxyde de fer	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
Affermissants						
523	Sulfate d'aluminium ammonique	04.2.2.3	35	mg/kg	Adopté	Note 6 ⁷
		04.2.2.7	500	mg/kg	6	
Exhausteurs de saveur						
627	Guanylate disodique, 5'	04.2.2.7		BPF	4	
631	Inosinate disodique, 5'	04.2.2.7		BPF	4	
634	Ribonucléotides calciques, 5'	04.2.2.7		BPF	4	
635	Ribonucléotides disodiques ^{5'}	04.2.2.7		BPF	4	
Agents de conservation						
214, 216, 218	Hydroxybenzoates	04.1.2.3	800	mg/kg	7	Note 27
		04.1.2.10	800	mg/kg	7	Note 27
		04.2.2.3	1000	mg/kg	7	Note 27 ⁸
		04.2.2.7	300	mg/kg	7	Note 27
220-225, 227, 228	Sulfites	04.2.2.7	500	mg/kg	Adopté	Note 44 ⁹
262(ii)	Diacétate de sodium	04.1.2.3		BPF	7	
		04.2.2.3		BPF	7	
Séquestrants						
334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337	Tartrates	04.1.2.10		BPF	7	Note 45 ¹⁰
450iii	Diphosphate tétrasodique ¹¹					
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i, ii, iii, v, vi, vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	04.1.2.3	1100	mg/kg	7	Note 33
		04.2.2.3	2200	mg/kg	7	Note 33 ¹²
		04.2.2.7	2200	mg/kg	7	Note 33 et 76 ¹³
472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	04.2.2.7		BPF	4	
472e	Esters diacétyltartiques des mono- et diglycérides d'acides gras	04.1.2.10	2500	mg/kg	Adopté	
		04.2.2.7	2500	mg/kg	Adopté	
576	Gluconate de sodium	04.2.2.7		BPF	4	

⁶ **Note 9** Comme la bixine ou la norbixine.

⁷ **Note 6** Comme l'aluminium.

⁸ **Note 27** Comme l'acide p-hydroxybenzoïqueid.

⁹ **Note 44** Comme le SO₂ résiduel.

¹⁰ Note 45 Comme l'acide tartarique.

¹¹ Dans l'avant-projet de norme (CX/PFV 06/23/4), le pyrophosphate de sodium (SIN 451iii) a été inclus avec une limite maximale d'usage de 2200 mg/kg, mais cette référence n'existe pas dans le Codex SIN (CODEX GL 36). Le 23^eème CCPFV était d'avis qu'il s'agissait d'une erreur typographique et a pensé que l'additif en question était le SIN 450iii Diphosphate tétrasodique.

¹² **Note 33** Comme le phosphore.

¹³ **Note 76** Utilisation dans les pommes de terre seulement.

Fruits et légumes marinés fermentés						
SIN	Additif	NGAA ¹				
		N° cat. d'aliment	CM	Étape	Observation	
Édulcorants						
420	Sorbitol (incluant le sirop de sorbitol)	04.2.2.7	70 000	mg/kg	4	
950	Acésulfame-K	04.1.2.3	200	mg/kg	6	
		04.1.2.10	1000	mg/kg	3	
		04.2.2.3	1000	mg/kg	3	
		04.2.2.7	1000	mg/kg	3	
951	Aspartame	04.1.2.10	2000	mg/kg	6	
		04.2.2.7	2500	mg/kg	6	
953	Isomalt	04.2.2.7	50 000	mg/kg	4	
954	Saccharine	04.2.2.7	500	mg/kg	6	
957	Thaumatine	04.2.2.7		BPF	4	
961	Néotame	04.1.2.3	100	mg/kg	3	
		04.1.2.10	65	mg/kg	3	
		04.2.2.3	10	mg/kg	3	
		04.2.2.7	33	mg/kg	3	
962	Sel d'aspartame-acésulfame	04.1.2.3	450	mg/kg	3	Note 113 ¹⁴ & 144
		04.2.2.3	460	mg/kg	3	Note 119 ¹⁵ & 144 ¹⁶
		04.2.2.7	2270	mg/kg	3	Note 113
965	Maltitol et sirop de Maltitol	04.2.2.7	100 000	mg/kg	4	
966	Lactitol	04.2.2.7	10 000	mg/kg	4	
967	Xylitol	04.2.2.7	10 000	mg/kg	4	

NGAA Tableau 3 Additifs alimentaires par catégorie fonctionnelle d'additif alimentaire

Tableau 3 Régulateurs de l'acidité			
SIN	Additif	SIN	Additif
170i	Carbonate de calcium	380	Citrate de triammonium
261	Acétates de potassium	500i	Carbonate de sodium
263	Acétate de calcium	500ii	Carbonate acide de sodium
264	Acétate d'ammonium	500iii	Sesquicarbonate de sodium
297	Acide fumarique	501i	Carbonate de potassium
325	Lactate de sodium	501ii	Carbonate acide de potassium
326	Lactate de potassium	503i	Carbonate d'ammonium
327	Lactate de calcium	503ii	Carbonate acide d'ammonium
328	Lactate d'ammonium	504i	Carbonate de magnésium
329	Lactate de magnésium (DL-)	504ii	Carbonate acide de magnésium
331i	Citrate de sodium dihydrogène	507	Acide chlorhydrique
331iii	Citrate trisodique	514	Sulfate de sodium
332i	Citrate monopotassique	515	Sulfate de potassium
332ii	Citrate tripotassique	524	Hydroxyde de sodium
333	Citrates de calcium	525	Hydroxyde de potassium
350i	Malate acide de sodium	526	Hydroxyde de calcium
350ii	Malate de sodium	527	Hydroxyde d'ammonium
351i	Malate acide de potassium	528	Hydroxyde de magnésium
351ii	Malate de potassium	529	Oxyde de calcium
352ii	Malate de calcium	575	Glucono Delta-Lactone
365	Fumarate de sodium	578	Gluconate de calcium
380	Citrate d'ammonium	580	Gluconate de magnésium

¹⁴ **Note 113** Utiliser le niveau indiqué comme équivalent à l'acésulfame-K.¹⁵ **Note 119** Utiliser le niveau indiqué comme équivalent à l'aspartame.¹⁶ **Note 144** À utiliser dans les produits aigre-doux uniquement.

Tableau 3 Antimoussants

SIN	Additif
404	Alginate de calcium

Tableau 3 Antioxydants

SIN	Additif	SIN	Additif
301	Ascorbate de sodium	322	Lécithines
302	Ascorbate de calcium	325	Lactate de sodium
303	Ascorbate de potassium	326	Lactate de potassium
315	Acide érythorbique	330	Acide citrique
316	Érythorbate de sodium	1102	Glucose oxydase d'aspergillus niger

Tableau 3 Colorants

SIN	Additif	SIN	Additif
150a	Caramel ordinaire (I)	171	Dioxyde de titane

Tableau 3 Affermissants

SIN	Additif	SIN	Additif
333	Citrates de calcium	526	Hydroxyde de calcium
511	Chlorure de magnésium	580	Gluconate de magnésium
516	Sulfate de calcium		

Tableau 3 Exhausteurs de saveur

SIN	Additif	SIN	Additif
580	Gluconate de magnésium	631	Inosinate disodique
620	Acide glutamique (L+)-	632	Inosinate de dipotassium
622	Glutamate monopotassique, L-	633	Inosinate de calcium-
623	Diglutamate de calcium	634	Ribonucléotides calciques
624	Glutamate d'ammonium, L-	635	Ribonucléotides disodiques
625	Diglutamate de magnésium	957	Thaumatine
626	Acide guanilique	968	Erythritol
627	Guanylate disodique	1101ii	Papaïne
628	Guanylate dipotassique	1101iii	Broméline
629	Guanylate de calcium	1104	Lipase (Sources animales)
630	Acide inosinique	1104	Lipase (Aspergillus oryzae var.)

Tableau 3 Agents de conservation

SIN	Additif	SIN	Additif
260	Acide acétique, glacial	280	Acide propionique
261	Acétates de potassium	281	Propionate de sodium
262i	Acétate de sodium	282	Propionate de calcium
263	Acétate de calcium	283	Propionate de potassium

Tableau 3 Séquestrants

SIN	Additif	SIN	Additif
262i	Acétate de sodium	472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras
330	Acide citrique	472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras
331i	Citrate de sodium dihydrogène	472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
331iii	Citrate trisodique	516	Sulfate de calcium
332i	Citrate monopotassique	576	Gluconate de sodium
332ii	Citrate tripotassique	577	Gluconate de potassium
333	Citrates de calcium		

Tableau 3 Édulcorants

SIN	Additif	SIN	Additif
420	Sorbitol (incluant le sirop de sorbitol)	965	Maltitol (incluant le sirop de maltitol)
421	Mannitol	966	Lactitol
953	Isomalt	967	Xylitol
957	Thaumatococcus	968	Érythritol
964	Sirop de polyglycitol		

Concentré de tomates traité

Tableau 3 Régulateurs de l'acidité

SIN	Additif	SIN	Additif
170i	Carbonate de calcium	500i	Carbonate de sodium
260	Acide acétique, glacial	500ii	Carbonate acide de sodium
261	Acétates de potassium	500iii	Sesquicarbonate de sodium
262i	Acétate de sodium	501i	Carbonate de potassium
263	Acétate de calcium	501ii	Carbonate acide de potassium
264	Acétate d'ammonium	503i	Carbonate d'ammonium
270	Acide lactique	503ii	Carbonate acide d'ammonium
296	Acide malique(DL-)	504i	Carbonate de magnésium
297	Acide fumarique	504ii	Carbonate acide de magnésium
325	Lactate de sodium	507	Acide chlorhydrique
326	Lactate de potassium	514	Sulfate de sodium
327	Lactate de calcium	515	Sulfate de potassium
328	Lactate d'ammonium	524	Hydroxyde de sodium
329	Lactate de magnésium (DL-)	525	Hydroxyde de potassium
350i	Malate acide de sodium	526	Hydroxyde de calcium
350ii	Malate de sodium	527	Hydroxyde d'ammonium
351i	Malate acide de potassium	528	Hydroxyde de magnésium
351ii	Malate de potassium	529	Oxyde de calcium
352ii	Malate de calcium	575	Glucono Delta-Lactone
365	Fumarate de sodium	578	Gluconate de calcium
380	Citrate d'ammonium	580	Gluconate de magnésium
380	Citrate de triammonium		

Tomates en conserve

Tomates en conserve						
SIN	Additif	NGAA				
		N° cat. d'aliment	CM	Étape	Observation	
Régulateurs de l'acidité						
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i, ii, iii, v, vi, vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	04.2.2.4 ¹⁷	2200	mg/kg g	7	Note 33 ¹⁸
Affermissants						
341i	Phosphate monocalcique	Voir phosphates				
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i, ii, iii, v, vi, vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	04.2.2.4 ¹⁹	2200	mg/kg g	7	Note 33 ²⁰

Tableau 3 Régulateurs de l'acidité

SIN	Additif	SIN	Additif
170i	Carbonate de calcium	500i	Carbonate de sodium
260	Acide acétique, glacial	500ii	Carbonate acide de sodium
261	Acétates de potassium	500iii	Sesquicarbonate de sodium
262i	Acétate de sodium	501i	Carbonate de potassium
263	Acétate de calcium	501ii	Carbonate acide de potassium
264	Acétate d'ammonium	503i	Carbonate d'ammonium
270	Acide lactique	503ii	Carbonate acide d'ammonium
296	Acide malique (DL-)	504i	Carbonate de magnésium
297	Acide fumarique	504ii	Carbonate acide de magnésium
325	Lactate de sodium	507	Acide chlorhydrique
326	Lactate de potassium	514	Sulfate de sodium
328	Lactate d'ammonium	515	Sulfate de potassium
329	Lactate de magnésium (DL-)	524	Hydroxyde de sodium
350i	Malate acide de sodium	525	Hydroxyde de potassium
350ii	Malate de sodium	526	Hydroxyde de calcium
351i	Malate acide de potassium	527	Hydroxyde d'ammonium
351ii	Malate de potassium	528	Hydroxyde de magnésium
352ii	Malate de calcium	529	Oxyde de calcium
365	Fumarate de sodium	578	Gluconate de calcium
380	Citrate d'ammonium	580	Gluconate de magnésium
380	Citrate de triammonium		

Tableau 3 Affermissants

SIN	Additif	SIN	Additif
511	Chlorure de magnésium	578	Gluconate de calcium
516	Sulfate de calcium	580	Gluconate de magnésium
526	Hydroxyde de calcium		

¹⁷ Légumes en boîtes ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (en ce compris les champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et l'aloé vera) et les algues marines.

¹⁸ **Note 33** Comme le phosphate.

¹⁹ Légumes en boîtes ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression en ce compris les champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et l'aloé vera) et les algues marines.

²⁰ **Note 33** Comme le phosphate.

Certains légumes en conserve

Certains légumes en conserve						
SIN	Additif	NGAA				
		N° cat. d'aliment	CM	Étape	Observation	
Régulateurs de l'acidité						
334; 335i,ii; 336i,ii; 337	Tartrates	04.2.2.4	10 000	mg/kg	7	Note 45 ²¹
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i, ii, iii, v, vi, vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	04.2.2.4	2200	mg/kg	7	Note 33 ²²
Colorants						
100i	Curcumine	04.2.2.4	200	mg/kg	7	
101i, ii	Riboflavines	04.2.2.4	300	mg/kg	3	
104	Jaune de quinoléine	04.2.2.4	200	mg/kg	7	
110	Jaune FCF	04.2.2.4	200	mg/kg	6	
102	Tartrazine	04.2.2.4	200	mg/kg	7	
133	Bleu brillant FCF	04.2.2.4	200	mg/kg	6	
122	Azorubine	04.2.2.4	200	mg/kg	7	
124	Ponceau 4R	04.2.2.4	200	mg/kg	6	
129	Rouge Allura AC	04.2.2.4	200	mg/kg	6	
132	Indigotine	04.2.2.4	200	mg/kg	6	
141i, ii	Chlorophylles, Complexes de cuivre	04.2.2.4	100	mg/kg	6	Note 62 ²³
143	Vert solide FCF	04.2.2.4	200	mg/kg	Adopté	
150a	Caramel ordinaire (I)	Tableau 3		BPF	Adopté	
150b	Caramel de sulfite caustique (II)	04.2.2	80 000	mg/kg	4	
150c	Caramel ammoniacal (III)	04.2.2	80 000	mg/kg	3	
		04.2.2.4		BPF	Adopté	
150d	Caramel au sulfite d'ammonium (IV)	04.2.2	80 000	mg/kg	3	
		04.2.2.4		BPF	Adopté	
151	Noir brillant PN	04.2.2.4	200	mg/kg	7	
155	Brun HT	04.2.2.4	200	mg/kg	7	
160a(ii)	Carotènes végétaux	04.2.2.4	200	mg/kg	3	
160ai,aii,e,f	Caroténoïdes	04.2.2.4	200	mg/kg	6	
172i-iii	Oxyde et hydroxyde de fer	04.2.2.4	75	mg/kg	3	
Exhausteurs de saveur						
621	Glutamate monosodique ²⁴	Tableau 3		BPF	Adopté	

²¹ **Note 45** Comme l'acide tartarique.

²² **Note 33** Comme le phosphore.

²³ **Note 62** Comme le cuivre.

²⁴ BPF pour (pois, haricots verts et haricots jaunes) ou (légumes en conserve).

Tableau 3 Régulateurs de l'acidité

SIN	Additif	SIN	Additif
170i	Carbonate de calcium	504i	Carbonate de magnésium
264	Acétate d'ammonium	504ii	Carbonate acide de magnésium
297	Acide fumarique	507	Acide hydrochlorique
328	Lactate d'ammonium	514	Sulfate de sodium
329	Lactate de magnésium (DL-)	515	Sulfate de potassium
365	Fumarate de sodium	524	Hydroxyde de sodium
380	Citrate d'ammonium	525	Hydroxyde de potassium
380	Citrate de triammonium	526	Hydroxyde de calcium
500i	Carbonate de sodium	527	Hydroxyde de d'ammonium
500ii	Carbonate acide de sodium	528	Hydroxyde de magnésium
500iii	Sesquicarbonate de sodium	529	Oxyde de calcium
501i	Carbonate de potassium	575	Glucono Delta-Lactone
501ii	Carbonate acide de potassium	578	Gluconate de calcium
503i	Carbonate d'ammonium	580	Gluconate de magnésium
503ii	Carbonate acide d'ammonium		

Tableau 3 Colorants

SIN	Additif	SIN	Additif
140	Chlorophylle	162	Rouge de betterave
150a	Caramel ordinaire (I)	171	Dioxyde de titane

Tableau 3 Agents de rétention de la couleur

SIN	Additif	SIN	Additif
504i	Carbonate de magnésium	528	Hydroxyde de magnésium
504ii	Carbonate acide de magnésium		

Tableau 3 Affermissants

SIN	Additif	SIN	Additif
333	Citrates de calcium	526	Hydroxyde de calcium
511	Chlorure de magnésium	580	Gluconate de magnésium
516	Sulfate de calcium		

Tableau 3 Exhausteurs de saveur

SIN	Additif	SIN	Additif
580	Gluconate de magnésium	631	Inosinate disodique
620	Acide glutamique (L+)-	632	Inosinate de dipotassium
621	Glutamate monosodique, L-	633	Inosinate de calcium
622	Glutamate monopotassique, L-	634	Ribonucléotides calciques
623	Diglutamate de calcium	635	Ribonucléotides disodiques
624	Glutamate d'ammonium, L-	957	Thaumatine
625	Diglutamate de magnésium	968	Érythritol
626	Acide guanylique	1101ii	Papaïne
627	Guanylate disodique	1101iii	Broméline
628	Guanylate dipotassique	1104	Lipase (Sources animales)
629	Guanylate de calcium	1104	Lipase (<i>Aspergillus oryzae</i> var.)
630	Acide inosinique		

Tableau 3 Amidons modifiés ²⁵

SIN	Additif	SIN	
1400	Dextrines, blanches et jaunes, amidon grillé	1413	Phosphate de diamidon phosphaté
1401	Amidons traités à l'acide	1414	Phosphate de diamidon acétylé
1402	Amidons traités en milieu alcalin	1420	Amidon acétylé
1403	Amidons blanchis	1422	Adipate de diamidon acétylé
1404	Amidons oxydés	1440	Amidon hydroxypropylé
1405	Amidons, traités par des enzymes	1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé
1410	Phosphate d'amidon	1450	Octenyle succitane d'amidon sodique
1412	Phosphate de diamidon	1451	Amidon oxydé acétylé

²⁵ Uniquement pour le maïs à la crème.

Certains agrumes en conserve

Certains agrumes en conserve						
SIN	Additif	NGAA				Observations
		N° cat. aliment	CM	Étape		
Régulateurs de l'acidité						
334; 335i,ii; 336i,ii; 337	Tartrates	04.1.2.4	1300	mg /kg	7	Note 45 ²⁶
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i, ii, iii, v, vi, vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	04.1.2.4	200	mg /kg	7	Note 33 ²⁷

« Anti-clouding Agent » (anti-nébulisant)

SIN 461 – MÉTHYLCELLULOSE À 10 MG/KG – Il n'y a pas de catégorie fonctionnelle pour les « anti-clouding agents » (anti-nébulisants) dans les Noms de catégories et dans le Système international de numérotation des additifs alimentaires. SIN 461 est identifié avec une fonction technologique d'épaississant, d'émulsifiant ou de stabilisateur. Le Comité devra identifier une catégorie fonctionnelle pour cet additif ou demander l'avis du CCFA pour créer une nouvelle catégorie « Anti-clouding Agent » (anti-nébulisant)

Tableau 3 Régulateurs de l'acidité

SIN	Additif	SIN	Additif
170i	Carbonate de calcium	365	Fumarate de sodium
260	Acide acétique, glacial	380	Citrate d'ammonium
261	Acétate de potassium	380	Citrate de triammonium
262i	Acétate de sodium	500i	Carbonate de sodium
263	Acétate de calcium	500ii	Carbonate acide de sodium
264	Acétate d'ammonium	500iii	Sesquicarbonate de sodium
270	Acide lactique	501i	Carbonate de potassium
296	Acide malique (DL-)	501ii	Carbonate acide de potassium
297	Acide fumarique	503i	Carbonate d'ammonium
325	Lactate de sodium	503ii	Carbonate acide d'ammonium
326	Lactate de potassium	504i	Carbonate de magnésium
327	Lactate de calcium	504ii	Carbonate acide de magnésium
328	Lactate d'ammonium	507	Acide hydrochlorique
329	Lactate de magnésium (DL-)	514	Sulfate de sodium
330	Acide citrique	515	Sulfate de potassium
331i	Citrate de sodium dihydrogène	524	Hydroxyde de potassium
331iii	Citrate trisodique	525	Hydroxyde de calcium
332ii	Citrate tripotassique	526	Hydroxyde de d'ammonium
332i	Citrate monopotassique	527	Hydroxyde de magnésium
333	Citrates de calcium	528	Oxyde de calcium
350i	Malate acide de sodium	529	Sulfate de sodium
350ii	Malate de sodium	575	Glucono Delta-Lactone
351i	Hydrogénomalate de potassium	578	Gluconate de calcium
351ii	Malate de potassium	580	Gluconate de magnésium
352ii	Malate de calcium		

Tableau 3 Affermissants

SIN	Additif	SIN	Additif
333	Citrates de calcium	526	Hydroxyde de calcium
511	Chlorure de magnésium	578	Gluconate de calcium
516	Sulfate de calcium	580	Gluconate de magnésium

²⁶ **Note 45** Comme l'acide tartarique.

²⁷ **Note 36** Niveau résiduel.

Confitures, gelées et marmelades

Confitures, gelées et marmelades						
SIN	Additif	NGAA				
		N° cat. aliment	CM		Étape	Observation
Régulateurs de l'acidité						
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i, ii, iii, v, vi, vii; 451i, ii; 452i- v; 542	Phosphates	04.1.2.5	530	mg/kg	7	Note 33 ²⁸
355-357, 359	Adipates	04.1.2.5	2000	mg/kg	7	Note 1 ²⁹
Colorants						
160e	Oléorésines de paprika ³⁰	Pas de DJA du JECFA quand utilisé comme colorant				
Agents de conservation						
200-203	Sorbates	04.1.2.5	1000	mg/kg	7	Note 42 ³¹
210-213	Benzoates	04.1.2.5	1000	mg/kg	Adopté	Note 13 ³²
		04.1.2.5	1500	mg/kg	3	Note 13 ³³
214, 216, 218	Hydroxybenzoates	04.1.2.5	1000	mg/kg	7	Note 27 ³⁴
385, 386	EDTA	04.1.2.5	130	mg/kg	Adopté	Note 21 ³⁵
Épaississants						
405	Alginate de propylène glycol	04.1.2.5	20 000	mg/kg	7	

Tableau 3 Régulateurs de l'acidité

SIN	Additif	SIN	Additif
170i	Carbonate de calcium	500ii	Carbonate acide de sodium
260	Acide acétique, glacial	500iii	Sesquicarbonate de sodium
261	Acétate de potassium	501i	Carbonate de potassium
262i	Acétate de sodium	501ii	Carbonate acide de potassium
263	Acétate de calcium	503i	Carbonate d'ammonium
264	Acétate d'ammonium	503ii	Carbonate acide d'ammonium
297	Acide fumarique	504i	Carbonate de magnésium
325	Lactate de sodium	504ii	Carbonate acide de magnésium
326	Lactate de potassium	507	Acide hydrochlorique
328	Lactate d'ammonium	514	Sulfate de sodium
329	Lactate de magnésium (DL-)	515	Sulfate de potassium
332i	Citrate monopotassique	525	Hydroxyde de potassium
332ii	Citrate tripotassique	526	Hydroxyde de calcium
351i	Hydrogénomalate de potassium	527	Hydroxyde d'ammonium
351ii	Malate de potassium	528	Hydroxyde de magnésium
352ii	Malate de calcium	529	Oxyde de calcium
365	Fumarate de sodium	575	Glucono Delta-Lactone
380	Citrate d'ammonium	578	Gluconate de calcium
380	Citrate de triammonium	580	Gluconate de magnésium
500i	Carbonate de sodium		

²⁸ **Note 33** Comme le phosphore.²⁹ **Note 1** Comme d'acide adipique.
³⁰ Dans BPF.³¹ **Note 42** Comme l'acide sorbique.³² **Note 13** Comme l'acide benzoïque.³³ **Note 13** Comme l'acide benzoïque.³⁴ **Note 27** Comme l'acide p-hydroxybenzoïque.³⁵ **Note 21** Comme l'EDTA de calcium disodique anhydre.

Tableau 3 Antimoussants

SIN	Additif
404	Alginate de calcium

Tableau 3 Colorants

SIN	Additif
171	Dioxyde de titane

Tableau 3 Affermissants

SIN	Additif	SIN	Additif
333	Citrates de calcium	526	Hydroxyde de calcium
511	Chlorure de magnésium	580	Gluconate de magnésium
516	Sulfate de calcium		

Tableau 3 Gélifiants

SIN	Additif	SIN	Additif
401	Alginate de sodium	418	Gomme gellane
404	Alginate de calcium	440	Pectines
406	Agar	508	Chlorure de potassium
407	Carraghénane		

Tableau 3 Agents de conservation

SIN	Additif	SIN	Additif
260	Acide acétique, Glacial	280	Acide propionique
261	Acétates de potassium	281	Propionate de sodium
262i	Acétate de sodium	282	Propionate de calcium
263	Acétate de calcium	283	Propionate de potassium

Tableau 3 Épaississants

SIN	Additif	SIN	Additif
407a	Algue eucheuma transformée	1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune
413	Gomme tragacathe	1401	Amidon traité aux acides
414	Gomme arabique	1402	Amidon traité aux alkalis
416	Gomme Karaya	1403	Amidon blanchi
417	Gomme Tara	1404	Amidon oxydé
425	Extrait de racine de Konjac	1405	Amidon traité aux enzymes
461	Méthylcellulose	1410	Phosphate de monoamidon
463	Hydroxypropylcellulose	1412	Phosphate de diamidon
464	Hydroxypropylméthylcellulose	1413	Phosphate de diamidon phosphate
465	Méthyléthylcellulose	1414	Phosphate de diamidon acétylé
466	Carboxyméthylcellulose	1420	Acétate d'amidon
467	Éthylhydroxyéthylcellulose	1422	Adipate de diamidon acétylé
469	Carboxyméthylcellulose sodique, hydrolysée de manière enzymatique	1440	Amidon hydroxypropylique
967	Xylitol	1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylique
1200	Polydextroses	1450	Succinate octénylique sodique d'amidon