



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



Organisation  
mondiale de la Santé

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

REP11/PFV

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS  
34<sup>ème</sup> Session  
Genève, Suisse, du 4 au 9 juillet 2011

RAPPORT DE LA 25<sup>ème</sup> SESSION DU  
COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Denpasar, Bali, Indonésie  
du 25 au 29 octobre 2010

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

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

CX 5/5.2

CL 2010/52-PFV  
Novembre 2010

**Aux:** Points de contact du Codex  
Organisations internationales intéressées

**Du:** Secrétariat,  
Commission du Codex Alimentarius,  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,  
Courriel: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org),  
Télec.: +39 06 57054593)  
Viale delle Terme di Caracalla,  
00153 Rome, Italie

**Objet:** DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA 25<sup>ème</sup> SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (REP11/PFV)

Le rapport ci-joint de la 25<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa 34<sup>ème</sup> session (Genève, Suisse, du 4 au 9 juillet 2011).

**PARTIE I: QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION A SA 34<sup>ème</sup> SESSION**

## Modification proposée au Manuel de procédure

1. **Amendement proposé au mandat du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités** (par. 8, Annexe II).

Les gouvernements qui souhaitent présenter des observations sur cette question sont invités à le faire par écrit, de préférence par courrier électronique, à l'adresse indiquée ci-dessus, **au plus tard le 28 février 2011**.

## Avant-projets de normes à l'étape 5/8 de la procédure

2. **Avant-projet de Norme Codex pour la noix de coco desséchée** (révision de la Norme CODEX STAN 55-1991) (par. 45, Annexe III).
3. **Avant-projet d'Annexe pour certains champignons de couche** (Révision de la Norme CODEX STAN 55-1981) (*pour inclusion à la Norme Codex pour certains légumes en conserve*) (par. 84, Annexe IV).
4. **Avant-projet de Norme Codex pour les pousses de bambou en conserve** (révision de la Norme CODEX STAN 241-2003) (par. 95, Annexe V).

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à soumettre leurs observations par écrit au sujet des documents susmentionnés, conformément à la *Procédure d'élaboration des normes Codex et des textes apparentés* (Partie 3 - Procédure unique d'élaboration des normes Codex et des textes apparentés, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), de préférence par courrier électronique, à l'adresse indiquée ci-dessus, **au plus tard le 28 février 2011**.

## **PARTIE II: APPEL D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATION**

5. **Dispositions sur les milieux de couverture propres aux légumes marinés fermentés pour la Norme Codex pour les fruits et légumes marinés fermentés** (par. 122).
6. **Méthodes d'analyse à inclure dans la Norme Codex pour la purée de pomme en conserve** (par. 125).

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à soumettre leurs observations par écrit au sujet de ces questions, de préférence par courrier électronique, à l'adresse indiquée ci-dessus, **au plus tard le 30 avril 2012**.

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À l'issue de sa 25<sup>ème</sup> 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 ET ADOPTION A SA 34<sup>ème</sup> SESSION

#### Avant-projets de normes pour adoption à l'étape 5/8 de la procédure

Le Comité a convenu d'avancer les avant-projets suivants:

- L'Avant-projet de Norme Codex pour la noix de coco desséchée (révision de la Norme CODEX STAN 177-1991) (par. 45, Annexe III);
- L'Avant-projet d'Annexe pour certains champignons de couche (révision de la Norme CODEX STAN 55-1981) (*pour inclusion dans la Norme Codex pour certains légumes en conserve*) (par. 84, Annexe IV);
- L'Avant-projet de Norme Codex pour les pousses de bambou en conserve (révision de la Norme CODEX STAN 241-2003) (par. 95, Annexe V);

#### Autres questions à soumettre pour adoption

- Le Comité a convenu d'avancer l'amendement proposé au mandat du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (par. 8, Annexe II);

#### Propositions visant de nouveaux travaux

Le Comité a convenu de transmettre à la Commission du Codex Alimentarius, par l'entremise du Comité exécutif, des propositions de nouveaux travaux sur les thèmes suivants:

- Avant-projet de Norme Codex pour certains légumes surgelés; et
- Avant-projet de Norme Codex pour certains fruits en conserve (par. 116-117).

#### Questions intéressant la Commission du Codex Alimentarius

Le Comité a convenu de:

- Renvoyer l'Avant-projet de Norme Codex pour les olives de table (révision de la Norme CODEX STAN 66-1981) à l'étape 2 pour qu'il soit rédigé de nouveau, circulé pour observations à l'étape 3 et examiné une nouvelle fois à la prochaine session du Comité (par. 62-64);
- Renvoyer l'Avant-projet de plan d'échantillonnage Codex incluant des dispositions métrologiques pour contrôler le poids égoutté minimal des fruits et légumes en conserve en milieu de couverture à l'étape 2 pour le rédiger de nouveau, le circuler pour observations à l'étape 3 et l'examiner une nouvelle fois, étant entendu que se si aucun compromis ne peut être obtenu au sujet du document révisé, les travaux sur ce thème seront discontinués à la prochaine session du Comité (par. 104-105);
- Examiner des dispositions complémentaires relatives aux additifs alimentaires dans un certain nombre de fruits et légumes traités, à la prochaine session du Comité (par. 40, 63 et 107);
- Solliciter des observations sur les dispositions relatives aux milieux de couverture des légumes marinés fermentés, pour inclusion dans la Norme Codex pour les fruits et légumes marinés fermentés, dans le but d'abandonner les travaux sur les directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve pour examen à la prochaine session du Comité (par. 122);
- Inclure les méthodes d'analyse dans les normes Codex pour le kimchi et pour les produits aqueux à base de noix de coco qui ont été approuvées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (par. 124);
- Solliciter des observations sur les méthodes d'analyse de la purée de pomme, pour inclusion dans la Norme Codex pour la purée de pomme en conserve et examen à la prochaine session du Comité (par. 125);
- Interrompre l'élaboration de la liste de priorités pour la normalisation des fruits et des légumes traités (par. 118);
- Examiner les propositions de nouveaux travaux visant l'élargissement éventuel du champ territorial de la Norme régionale Codex pour les produits du ginseng et l'élaboration d'une norme Codex pour les boissons aromatisées chimiquement à base d'eau ou les boissons à base d'eau (par. 120 et 129).

#### Questions confiées à d'autres Comités du Codex

##### **Comité exécutif**

- Le Comité a réaffirmé sa décision antérieure de ne pas élaborer de critères spécifiques supplémentaires pour l'établissement de la priorité des travaux, les Critères régissant l'établissement des priorités des travaux étant suffisantes pour établir la priorité des futurs travaux (par. 18).

##### **Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

- Le Comité a clarifié plusieurs points soulevés par le CCMAS en ce qui concerne les méthodes d'analyse et d'échantillonnage des fruits et légumes traités, à savoir l'application des plans d'échantillonnage (NOA de 6,5) à l'acceptation des lots de confitures, de gelées et de marmelades et de certains légumes en conserve, la détermination de la teneur en impuretés minérales (sable) dans les légumes en conserve (cœurs de palmier) et la détermination du poids égoutté des tomates en conserve (de style concassé) (par. 10, 13 et 15).

##### **Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires**

- Le Comité n'a pas pu parvenir à un accord sur le type de conseil à donner, en raison de la diversité des avis sur la modification des noms communs standardisés (par. 21).

##### **Comité du Codex sur les additifs alimentaires**

- Le Comité a convenu d'avancer les dispositions sur les additifs alimentaires pour la noix de coco desséchée, les champignons de couche en conserve et les pousses de bambou en conserve, pour approbation par le CCFA, y compris certaines questions d'ordre général à cet égard (par. 36, 37, 38, 74, 76, 81, 89).

## TABLE DES MATIÈRES

Résumé et conclusions	iii
Rapport de la 25 <sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités	1
État sommaire d'avancement des travaux	16
	<b>Paragraphe(s)</b>
Introduction	1
Inauguration de la session	2 - 3
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	4
Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et comités du Codex (Point 2 de l'ordre du jour)	5 - 21
<u>Avant-projets de Normes Codex et textes apparentés à l'étape 4</u>	
Avant-projet de Norme Codex pour la noix de coco râpée desséchée (Révision de la Norme CODEX STAN 177-1991) (Point 3 de l'ordre du jour)	22 – 45
Avant-projet de Norme Codex pour les olives de table (Révision de la Norme CODEX STAN 66-1981) (Point 4 de l'ordre du jour)	46 – 64
Avant-projet de Norme Codex pour les champignons de couche en conserve (Révision de la Norme CODEX STAN 55-1981) - Pour inclusion dans la Norme Codex pour certains légumes en conserve (Point 5a de l'ordre du jour)	65 – 84
Avant-projet de Norme Codex pour les pousses de bambou en conserve (Révision de la Norme CODEX STAN 241-2003) (Point 5b de l'ordre du jour)	85 – 95
Avant-projet de plan d'échantillonnage Codex incluant des dispositions métrologiques pour contrôler le poids égoutté minimal des fruits et légumes en conserve en milieux de couverture (Point 6 de l'ordre du jour)	96 – 105
<u>Dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les fruits et légumes traités (Point 7 de l'ordre du jour)</u>	
– Dispositions supplémentaires à inclure dans certaines normes adoptées	106 – 108
<u>Liste des priorités pour la normalisation des fruits et légumes traités (Point 8 de l'ordre du jour)</u>	
Examen de la révision des normes Codex pour les fruits et légumes surgelés et autres fruits en conserve (Point 8a de l'ordre du jour)	109 - 117
Propositions d'amendements à la Liste des priorités pour la normalisation des fruits et légumes traités (Point 8b de l'ordre du jour)	118 - 120
<u>Autres questions (Point 9 de l'ordre du jour)</u>	
Questions relatives à certaines normes Codex pour les fruits et légumes en conserve (Point 9a de l'ordre du jour)	121 - 125
Proposition de nouveaux travaux sur les boissons à base d'eau chimiquement aromatisées ou les boissons à base d'eau (Point 9b de l'ordre du jour)	126 - 129
Date et lieu de la prochaine session (Point 10 de l'ordre du jour)	130 - 131

## LISTE DES ANNEXES

	<b>Page</b>
ANNEXE I: Liste de participants	17
ANNEXE II: Amendement proposé au Mandat du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités	25
ANNEXE III: Avant-projet de Norme Codex pour la noix de coco desséchée (Révision de la Norme CODEX STAN 177-1991)	26
ANNEXE IV: Avant-projet d'Annexe pour certains champignons de couche (Révision de la Norme CODEX STAN 55-1981) Pour inclusion dans la Norme Codex pour certains légumes en conserve	32
ANNEXE V: Avant-projet de Norme Codex pour les pousses de bambou en conserve (Révision de la Norme CODEX STAN 241-2003)	36

## INTRODUCTION

1. La 25<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a eu lieu à Bali, en Indonésie, du 25 au 29 octobre 2010 à l'aimable invitation des gouvernements des États-Unis d'Amérique et de l'Indonésie. M. Richard Boyd, des États-Unis d'Amérique, a présidé la session; le professeur Purwiyatno Hariyadi, de l'Indonésie, l'a secondé en qualité de vice-président. Ont assisté à la session 70 délégués représentant 26 pays membres, une organisation membre et les observateurs de trois organisations internationales. La liste des participants est fournie dans l'Annexe I du présent rapport.

## INAUGURATION DE LA SESSION

2. La session a été inaugurée par le Dr Alex SW Retraubun, ministre adjoint à l'Industrie. Dr Alex Bambang Sediati, directeur général de l'organisme national de normalisation de l'Indonésie, D<sup>re</sup> Karen Hulebak, présidente de la Commission du Codex Alimentarius, et M<sup>me</sup> Karen Stuck, directrice de l'US Codex, se sont également adressés à l'assemblée. Les conférenciers ont souligné l'importance des travaux du Comité en ce qui concerne le respect du double mandat du Codex, soit de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Il a été noté qu'il s'agissait de la première session du CCPFV à être « co-organisée » et que pour l'Indonésie, cet événement revêtait une importance particulière en ce qu'il permettait de faire prendre conscience à l'ensemble des parties prenantes, y compris au niveau politique, de ce que représente le Codex. Il a aussi été mentionné que l'Indonésie est un important producteur et exportateur de fruits et légumes traités, et que ce pays accordait par conséquent une grande importance à l'harmonisation de ses normes avec celles du Codex, afin d'accroître les possibilités de commercialisation de ses produits à l'échelle internationale.

## Répartition des compétences

3. Le Comité a pris acte de la répartition des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5, article II du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius<sup>1</sup>.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)<sup>2</sup>

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire à titre d'ordre du jour de la Session. Il a en outre été convenu de débattre d'une proposition concernant l'élaboration d'une norme pour les boissons à base d'eau chimiquement aromatisées ou des boissons à base d'eau sous le point 10, Autres questions.

## QUESTIONS SOUMISES AU COMITE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET COMITÉS DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)<sup>3</sup>

5. Le Comité a pris note de questions visées à titre d'information uniquement et a donné les réponses suivantes en ce qui concerne les questions précises que la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires lui ont soumises, comme suit:

### Attribution des jus de fruits et de légumes et de produits connexes au Comité sur les fruits et légumes traités

6. Le Comité a examiné la demande de la 32<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius (2009), soit d'envisager de modifier son mandat de manière à y inclure les jus de fruits et de légumes et les produits connexes compte tenu de la dissolution du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes et compte tenu de la finalisation de la Norme générale pour les jus et nectars de fruits (CODEX STAN 247-2005), et dans le cadre du débat de la Commission sur la revue de la structure et des mandats du Comité du Codex et des groupes spéciaux.

7. Plusieurs délégations ont mentionné que les jus de fruits et de légumes sont un type de fruits et de légumes transformés et qu'ils relèvent donc du mandat du Comité; que ces aliments sont produits et commercialisés en grandes quantités; et que, même si aucuns travaux ne sont nécessaires ni envisagés pour le moment, l'essor du marché des jus de fruits et de légumes tropicaux pourrait justifier à terme la révision de la Norme générale. La délégation du Brésil, pays hôte du groupe spécial aboli, a exprimé sa volonté de mener les travaux futurs sur les jus de fruits et de légumes et les produits apparentés.

8. Compte tenu de ce qui précède, le Comité a décidé de modifier son mandat de manière à y inclure les jus et les nectars de fruits et légumes et les produits apparentés, conformément au mandat précédent du groupe spécial en question. Le Comité a également apporté les modifications rédactionnelles qui lui semblaient nécessaires pour que le mandat reflète ses attributions. Le mandat révisé est présenté à l'Annexe II, pour adoption par la 34<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius (2011).

### Méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans certaines normes Codex pour les fruits et légumes traités

#### **Application des plans d'échantillonnage (NQA = 6,5) à l'acceptation du lot dans les normes Codex relatives aux fruits et légumes traités**

9. Le Comité a mentionné que la 30<sup>ème</sup> session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (2009) n'a pas pu cerner le bien-fondé des plans d'échantillonnage dans les annexes de la Norme pour les confitures, gelées et marmelades (CODEX STAN 296-2009) et de la Norme pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009), et que cette session lui avait donc demandé de préciser dans ces normes les dispositions auxquelles s'appliquent les plans d'échantillonnage.

<sup>1</sup> Répartition des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5, article II du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (CRD 7).

<sup>2</sup> CX/PFV 10/25/1.

<sup>3</sup> CX/PFV 10/25/2; CX/PFV 10/25/2-Add.1. Observations de l'UE (CRD 9), du Brésil (CRD 21) et du Kenya (CRD 23).

10. Le Comité a précisé que les dispositions concernant l'acceptation des lots (plans d'échantillonnage avec un NQA de 6,5), dans la Norme pour les confitures, gelées et marmelades et dans la Norme pour certains légumes en conserve s'appliquaient à des dispositions relevant des critères de qualité (section 3.3 dans le cas des confitures, gelées et marmelades et section 3.1 dans le cas des légumes en conserve) et pour le remplissage minimal (section 7.1 - confitures, gelées et marmelades et sections 7.1.1 - 7.1.2 - légumes en conserve).

11. La délégation de l'UE a exprimé l'avis que l'application de plans d'échantillonnage avec un NQA de 6,5 convenait dans le cas des dispositions qualitatives telles que celles se rapportant à la composition essentielle et aux facteurs de qualité. Cependant, l'application des plans d'échantillonnage avec un NQA de 2,5 serait plus appropriée pour les dispositions quantitatives telles que celles liées au remplissage minimal et au poids égoutté minimal, lesquelles dispositions seraient également compatibles avec les recommandations de l'Organisation internationale de métrologie légale (OIML). D'autres délégations étaient d'avis que les plans d'échantillonnage utilisant un NQA de 6,5 s'appliquent tant aux dispositions qualitatives que quantitatives, et qu'il s'agissait d'une pratique bien établie dans le domaine. Le Comité a mentionné qu'un plan d'échantillonnage spécifique pour l'acceptation du lot en fonction du poids égoutté minimal (NQA = 2,5) serait examiné au point 6 de l'ordre du jour.

#### **Détermination de la teneur en impuretés minérales (sable) dans certains légumes en conserve (cœur de palmier)**

12. Le Comité a mentionné que la 30<sup>ème</sup> session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage avait convenu de demander des précisions quant à savoir s'il faudrait maintenir la Norme ISO 762:1982 de détermination de la teneur en impuretés minérales dans les cœurs de palmier en conserve, compte tenu de l'approbation de la Norme AOAC 971.33 pour la détermination des impuretés minérales dans les légumes en conserve (Type I).

13. Le Comité a reconnu que les deux méthodes sont équivalentes et qu'elles devraient être maintenues dans la Norme pour certains légumes en conserve. Le Comité a convenu de garder la Norme AOAC 971.33 comme méthode générale du Codex pour la détermination des impuretés minérales (sable) dans les fruits et légumes traités (Type I) et de garder la Norme ISO 762:1982 comme méthode de rechange.

#### **Détermination du poids égoutté des tomates en conserve (style concassé)**

14. Le Comité a rappelé que lors de sa 24<sup>ème</sup> session (2008), il avait demandé au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage d'approuver la Norme AOAC 968.30 comme méthode pour les tomates en conserve de style concassé, avec une note précisant la nécessité d'« *utiliser un tamis n° 14 au lieu d'un tamis de 7/16 ou n° 8* ». La 31<sup>ème</sup> session du CCMAS (2010) a accédé à cette requête mais a demandé des éclaircissements au Comité quant au changement de grosseur du tamis par rapport à la méthode AOAC initiale.

15. Le Comité a convenu d'informer le CCMAS que la méthode AOAC 968.30 préconisait l'utilisation d'un tamis n° 8 pour les légumes en conserve et d'un tamis de 7/16<sup>e</sup> de po. pour les tomates en conserve, mais qu'en raison de la nature du style concassé des tomates en conserve, l'utilisation d'un tamis plus fin s'avérerait nécessaire pour mesurer le poids égoutté et que cette décision reposait sur des données empiriques.

#### **Développement de la prise de décisions spécifiques et la fixation des priorités des critères des futurs travaux**

16. Le Comité a rappelé que lors de sa 24<sup>ème</sup> session, il avait examiné l'Activité 3.3 - Élaborer des critères de prise de décisions et de fixation des priorités du Plan stratégique 2008-2013 dans le cadre de la liste des priorités pour la normalisation des fruits et légumes traités, et qu'il avait décidé de ne pas établir de critères spécifiques supplémentaires pour l'établissement des priorités de travail, du fait que les Critères régissant l'établissement des priorités des travaux énoncés dans le Manuel de procédure suffisaient pour établir les priorités des travaux futurs du Comité.

17. Le Comité a également mentionné que l'utilisation à meilleur escient des groupes de travail électroniques entre les sessions, et des groupes de travail physiques avant les sessions, avait facilité l'examen des normes en séance plénière et que leur avancement ultérieur dans la procédure par étapes devrait donc continuer de recourir à ces groupes pour faire avancer ses travaux.

18. Compte tenu des considérations précédentes, le Comité a réaffirmé sa décision antérieure de ne pas établir de critères spécifiques supplémentaires pour l'établissement des priorités de travail, au motif que les Critères régissant l'établissement des priorités des travaux du Manuel de procédure se sont avérées suffisantes pour établir les priorités des futurs travaux.

#### **Utilisation de noms communs standardisés modifiés pour les besoins liés aux allégations nutritionnelles dans le contexte des travaux du CCPFV**

19. Le Comité a été informé que le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires avait entrepris d'examiner, conformément à sa Stratégie mondiale sur l'alimentation, l'exercice physique et la santé, la possibilité de modifier la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) afin de permettre que des noms normalisés figurant dans une norme donnée soient utilisés de pair avec soit une allégation comparative, soit une allégation nutritionnelle, que ce Comité avait invité les comités de produits à fournir des avis, en particulier quant à la pertinence et aux répercussions pour leurs travaux d'orientation horizontale ou pour les textes apparentés de la CCFL, sur les noms communs normalisés modifiés aux fins d'allégations nutritionnelles.

20. Certaines délégations appuyaient la nécessité de promouvoir les aliments novateurs, sains et nutritifs, mais elles estimaient que la manipulation des noms d'aliments pourrait induire en erreur les consommateurs qui s'attendent à certaines caractéristiques essentielles et à une certaine qualité pour les produits désignés par un nom normalisé. Ces délégations ont fait savoir que l'orientation horizontale sur l'utilisation des noms normalisés modifiés n'était pas une solution appropriée et que cette question pourrait être plus efficacement résolue au cas par cas par les comités de produits. D'autres délégations ont exprimé l'avis que ces travaux devraient être entrepris au sein du CCFL, qu'on trouvait déjà sur le marché des produits communs désignés par des noms différents, et que les travaux sur les noms communs standardisés modifiés donneraient des directives à suivre pour nommer les produits.

21. Le Comité n'a pas pu parvenir à un accord sur le type de conseil à donner au CCFL, en raison de la diversité des avis sur la question des noms communs standardisés modifiés et sur les travaux actuellement débattus par le CCFL.

#### **AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LA NOIX DE COCO RÂPÉE DESSÉCHÉE (Révision de la Norme CODEX STAN 177-1991) (Point 3 de l'ordre du jour)<sup>4</sup>**

22. Le Comité a examiné un avant-projet révisé en se basant sur le rapport fourni par le groupe de travail sur la noix de coco râpée desséchée qui s'était réuni avant la session plénière sous la direction du Brésil. Le Comité a approuvé les changements proposés par le groupe de travail et, en plus d'y apporter des modifications d'ordre rédactionnel, a formulé les observations et pris les décisions suivantes:

##### **1. Champ d'application**

23. Le Comité a convenu d'étendre le champ d'application de manière à inclure la noix de coco desséchée destinée à une transformation supplémentaire, afin de respecter les pratiques commerciales actuelles. En outre, il a convenu d'utiliser le terme « noix de coco desséchée » plutôt que « noix de coco râpée desséchée », ce terme décrivant plus précisément la nature du produit, lequel est plus souvent moulu que râpé, en raison des moyens techniques utilisés aujourd'hui. Cette nouvelle désignation a entraîné des changements tout au long du document, y compris dans le titre.

##### **2. Description du produit**

24. Le Comité a convenu de faire une distinction entre les deux types de produits de noix de coco desséchée rencontrés dans le commerce international, à savoir, la noix de coco desséchée et la noix de coco desséchée à teneur en huile réduite; de décrire la noix de coco desséchée comme un produit dont l'huile n'a pas été extraite, et d'utiliser le terme « noix de coco desséchée à teneur réduite en huile » plutôt que « noix de coco à faible teneur en huile » afin de préciser que la faible teneur en huile n'est pas une caractéristique intrinsèque du produit, mais plutôt le résultat du processus d'extraction selon des moyens mécaniques.

##### **3.1.1 Ingrédients de base**

25. Le Comité a convenu de désigner plus correctement la noix de coco comme l'ingrédient de base et de couvrir les catégories de noix de coco desséchée en fonction de leur teneur en huile à la section 3.2.4., cette caractéristique étant un paramètre de qualité plutôt qu'un ingrédient de base.

##### **3.2.4 Définition des défauts et des tolérances**

26. Cette section a été rebaptisée « propriétés physiques et chimiques » afin de mieux refléter son contenu, de renommer les titres de colonnes (« paramètres et exigences ») et de supprimer la deuxième colonne jugée inutile, tout en transférant le contenu de cette colonne en ce qui touche les rubriques (e) matières végétales étrangères et (8f) matières étrangères dans la première colonne, « Paramètres » afin de mieux définir les paramètres en question.

27. Il a été convenu de fixer la teneur en huile au niveau minimal de 60% dans le cas de la noix de coco desséchée et à une teneur devant se situer en deçà de 60% et ne pouvant être inférieure à 35% dans le cas de la noix de coco desséchée à teneur réduite en huile, afin de tenir compte de la nature de ces deux produits en fonction de leur teneur en huile.

##### **4. Additifs alimentaires**

28. Le Comité a longuement débattu des solutions proposées pour cette section, soit d'insérer un renvoi à la Norme Générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) ou d'énumérer uniquement les additifs des catégories fonctionnelles considérées importantes du point de vue technologique pour ce qui concerne les produits couverts par la Norme.

29. Certaines délégations étaient en faveur d'insérer un renvoi direct à la NGAA, conformément à l'avis émis à la 28<sup>ème</sup> session de la Commission, selon lequel la NGAA devrait être le seul et unique point de référence faisant autorité pour les additifs alimentaires, et aussi conformément à l'énoncé général fourni au sujet du Plan de présentation des normes Codex de produits dans le Manuel de procédure.

---

<sup>4</sup> CX//PFV 10/25/3; CX//PFV 10/25/3-Add.1 (Observations du Brésil, de la Colombie, du Kenya, de la Malaisie et des États-Unis d'Amérique). Rapport du groupe de travail physique sur la noix de coco desséchée (CRD 1). Observations complémentaires de l'UE (CRD 9), du Mexique (CRD 10), des Philippines (CRD 12), de l'Égypte (CRD 15), du Ghana (CRD 17) et du Kenya (CRD 20).

30. D'autres délégations jugeaient inapproprié d'insérer un renvoi direct à la NGAA et estimaient que seuls les additifs des catégories fonctionnelles convenues en raison de leur pertinence technologique par rapport au produit devraient être énumérés. Ces délégations ont souligné que, pour la catégorie d'aliments 04.1.2.2, Fruits secs, dans laquelle on retrouve la noix de coco desséchée, plusieurs catégories fonctionnelles et additifs alimentaires associés sont répertoriés alors qu'ils sont pas techniquement justifiés car ils n'entrent pas dans la production de la noix de coco desséchée. Il a été indiqué que dans la pratique, les sulfites sont les seuls agents de conservation ou antioxydants utilisés et qu'aucun autre agent de conservation ni aucune autre catégorie fonctionnelle n'est requis, étant donné que la noix de coco desséchée est un produit à ingrédient unique.

31. En ce qui concerne les teneurs en sulfites, certaines délégations étaient d'avis que la concentration maximale pour les noix de coco desséchée devrait être de 200 mg/kg plutôt que 50 mg/kg tel qu'il est indiqué dans la NGAA, étant donné que cette concentration était plus applicable pour prolonger la durée de conservation dans le cas de la noix de coco desséchée à forte teneur en huile, en particulier compte tenu du fait que ces produits transitent souvent sur de très longues distances avant de subir une autre transformation dans le pays d'importation. Il a été proposé de garder la concentration de 50 mg/kg pour la noix de coco desséchée à teneur réduite en huile.

32. Quelques délégations ont également exprimé l'avis que les antioxydants, et notamment l'acide citrique, sont utilisés dans la pratique et que leur utilisation devrait figurer dans les BPF tel qu'il est décrit au tableau 3 de la NGAA.

33. En ce qui concerne la proposition visant à limiter l'utilisation des additifs alimentaires aux sulfites pour cette catégorie particulière, certaines délégations étaient d'avis qu'il conviendrait alors de fournir une justification pour l'exclusion des autres additifs, tels que les benzoates et les esters d'ascorbyle, lesquels sont déjà acceptés comme étant sûrs et figurent déjà dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA. Il a été précisé que les benzoates ne seraient pas efficaces en raison du pH des produits et que leur utilisation pourrait provoquer des « saveurs/odeurs anormales ». Il a aussi été mentionné par certaines délégations que les esters d'ascorbyle ont un effet antioxydant et leur utilisation ne présenterait aucun avantage, car les sulfites peuvent aussi agir comme des antioxydants.

34. Plusieurs délégations ont également exprimé l'avis que lorsqu'il s'agit d'envisager l'ajout d'additifs alimentaires pour un aliment normalisé dans la NGAA, le Comité sur les additifs alimentaires (CCFA) devrait consulter le comité de produits en activité pertinent pour connaître la justification technologique de cet ajout avant de prendre une décision. Cette délégation estimait en outre que le processus d'élaboration de la NGAA était clairement décrit dans la section du Manuel de procédure traitant des Lignes directrices pour l'incorporation de dispositions spécifiques dans les normes Codex et les textes apparentés: Procédures pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires, mais que ce processus n'était pas suivi. Ces délégations ont donc demandé que le Comité envisage de rappeler l'existence de cette procédure au CCFA et de lui demander d'appliquer les principes de la NGAA, notamment le Principe 3.2 du préambule de la NGAA.

35. Afin de mieux comprendre le processus que les comités de produits devraient suivre pour la réalisation de leurs travaux lorsqu'ils traitent des additifs alimentaires, il a été précisé que la section sur les Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales du Manuel de procédure décrit le processus que les comités de produits devraient utiliser lorsqu'ils abordent les additifs alimentaires dans les normes de produits. Ce processus débute au sein du Comité, qui examine d'abord la NGAA en vue d'insérer un renvoi vers cette dernière dans la norme; lorsqu'ils font propositions sur les ajouts, les retraits et les modifications à la NGAA afin d'établir un tel renvoi; ou encore, si ce Comité juge qu'un renvoi ne remplit son objectif, ils pourraient rédiger une proposition à l'intention du CCFA pour examen et approbation, en mentionnant les raisons pour lesquelles il serait inutile d'insérer un renvoi général à la NGAA à la lumière de l'article 3 du préambule de la NGAA.

36. Prenant en considération les procédures décrites dans la section du Manuel de procédure sur les *Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales*, le Comité a décidé d'utiliser le renvoi général à la NGAA pour les agents de conservation et de demander au CCFA de limiter l'emploi des agents de conservation dans la noix de coco desséchée aux sulfites et de modifier la concentration maximale à 200 mg/kg pour la noix de coco desséchée, en prenant note que la teneur maximale pour la catégorie d'aliments 04.1.2.2 - Fruits secs, était de 1000 mg/kg, tout en maintenant la concentration de 50 mg/kg tel qu'indiqué dans la note infrapaginale 135 de la NGAA pour la noix de coco desséchée à teneur réduite en huile uniquement. En outre, le Comité a convenu de limiter les additifs autorisés qui sont énumérés dans le tableau 3 de la NGAA à un antioxydant, l'acide citrique.

37. Il a été convenu de présenter la justification suivante au CCFA pour les décisions prises:

- L'utilisation de benzoates (SIN 210-213) et de para-hydroxybenzoates (SIN 214, 218) comme agents de conservation peut s'avérer inefficace à cause du pH du produit et elle pourrait aussi provoquer l'apparition de « saveurs/odeurs anormales ». Pour cette raison, la justification concernant l'utilisation de benzoates (SIN 210-213) et de para-hydroxybenzoates (SIN 214, 218) dans la noix de coco desséchée est remise en question.
- L'utilisation d'esters d'ascorbyle (SIN 304, 305) ne présente aucun avantage dans la noix de coco desséchée, et son effet antioxydant peut être obtenu en utilisant des sulfites.
- La concentration maximale de 200 mg/kg pour les sulfites utilisés comme agent de conservation et comme antioxydant est justifiée pour la « noix de coco desséchée » en raison de la forte teneur en huile (plus de 60%) de ce produit. La concentration actuelle de 50 mg/kg est suffisante pour la « noix de coco à teneur réduite en huile ».
- L'utilisation d'acide citrique comme antioxydant est justifiée.



38. En outre, le Comité a convenu de demander que le CCFA consulte le CCPFV avant que des changements soient proposés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les catégories d'aliments qui relèvent de la compétence du CCPFV, afin de faire en sorte que la justification technologique soit correctement examinée.

39. Cette décision a été prise en tenant pour acquis que d'autres travaux seraient entrepris pour examiner en profondeur les additifs énumérés au tableau 3 de la NGAA, sous les catégories fonctionnelles d'antioxydants et d'agents de conservation, et pour fournir une justification à la lumière de la section 3 du préambule de la NGAA pour l'ajout éventuel de ces additifs dans la Norme pour la noix de coco desséchée, ou pour le maintien de leur exclusion. Il a également été convenu que l'approche adoptée ne constituait pas un précédent pour l'approche adoptée vis-à-vis des additifs alimentaires dans les autres normes actuellement débattues, mais qu'elle constituait plutôt un moyen de faire progresser la Norme pour la noix de coco desséchée.

40. Compte tenu de la décision susmentionnée, le Comité a convenu de créer un groupe de travail électronique, dirigé par l'Union européenne et co-présidé par les États-Unis d'Amérique, ouverte à tous les membres et observateurs, et communiquant en anglais seulement, afin de réaliser les travaux décrits au paragraphe précédent.

### 9.1 Nom du produit

41. Compte tenu de la décision d'inclure la noix de coco desséchée à teneur réduite en huile comme une autre catégorie de noix de coco desséchée, la section 9.1.1 a été rectifiée afin de permettre la désignation de ce produit.

42. Le renvoi à la section sur la composition, dans la section 9.1.2 a été rectifié, et dans la section 9.1.3, le terme « qualité » a été remplacé par « granulométrie » afin qu'il cadre davantage avec le contenu de la section 2.2.

### 10. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

43. Le Comité a convenu de proposer au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage d'approuver la Norme ISO 660:1996 pour l'acidité totale de l'huile extraite et de révoquer la méthode Codex correspondante recommandée pour l'acidité totale, tel qu'il était décrit précédemment dans la Norme, et d'approuver la méthode AOCS Cd 3d-63 comme substitut à la méthode ISO. En raison de la révision de la Norme, la méthode relative à la granularité a été supprimée pour cause d'inutilité; le CCMAS sera informé de cette décision.

44. Compte tenu des progrès réalisés, il a été convenu d'avancer la Norme à l'étape 5/8 pour adoption définitive par la Commission du Codex Alimentarius.

#### État d'avancement de l'Avant-projet de Norme Codex pour la noix de coco desséchée

45. Le Comité a convenu d'avancer l'Avant-projet de Norme pour la noix de coco desséchée (Révision de la Norme CODEX STAN 177-1991) à l'étape 5/8 en omettant les étapes 6 et 7, pour adoption définitive à la 34<sup>ème</sup> session de la Commission (Annexe III).

#### **AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES OLIVES DE TABLE (Révision de la Norme CODEX STAN 66-1981) (Point 4 de l'ordre du jour)<sup>5</sup>**

46. La délégation de l'Union européenne, à titre de responsable du groupe de travail sur les olives de table, a présenté le document CRD 2 et les principaux points abordés par le groupe de travail physique relativement à la révision de la Norme pour les olives de table, comme suit:

- Milieu de couverture (saumure de conditionnement): La nécessité de disposer de critères détaillés tel que décrit dans les sections 3.1.3.1 et 3.1.3.2;
- Catégories commerciales: La pertinence d'inclure des catégories qualitatives (commerciales) dans la Norme, tel qu'il est décrit dans la section 3.2.1;
- Défauts et tolérances: La présentation et le niveau de détail des défauts et tolérances indiqués dans le tableau tel que décrit à la section 3.2.4;
- Additifs alimentaires: La faisabilité d'insérer un renvoi général à la Norme générale pour les additifs alimentaires dans la section 4 ou d'examiner les propositions sur l'utilisation d'additifs pour approbation par le Comité sur les additifs alimentaires, puis ajout de ces additifs dans la Norme.

47. La délégation a également mis en évidence les recommandations du groupe de travail en ce qui concerne les dispositions relatives à l'hygiène et aux méthodes d'analyse, comme suit:

<sup>5</sup> CX/PFV 10/25/4; CX/PFV 10/25/4-Add.1 (Observations de l'Australie, du Brésil, du Kenya, de la Malaisie, du Mexique, de l'Afrique du Sud, de la Thaïlande et des États-Unis d'Amérique). Rapport de la réunion du groupe de travail physique sur les olives de table (CRD 2). Observations complémentaires de l'UE (CRD 9), du Mexique (CRD 10), de l'Égypte (CRD 15), du Pérou (CRD 19), du Kenya (CRD 20) et de la Turquie (CRD 22).

- Hygiène: Les dispositions contenues dans les sections 6.1 et 6.2 couvrent de manière adéquate la sûreté sanitaire du produit, si bien que la section 6.5 n'est pas nécessaire car la question est traitée dans le Code d'usages en matière d'hygiène applicable aux aliments peu acides et acidifiés en conserve (CAC/RCP 23-1979). Les dispositions contenues dans les articles 6.3 et 6.4 se rapportent davantage à la qualité du produit et devraient donc être déplacées à la section 3 - Facteurs essentiels de composition et de qualité (sections 3.1.3 et 3.2 respectivement).
- Méthodes d'analyse et d'échantillonnage: Les méthodes d'analyse décrites dans la Norme concernant la détermination de l'acidité et le pH de la saumure devraient être supprimées et remplacées par les méthodes plus actuelles mises au point par les organisations internationales reconnues.

48. Le Comité a été informé que le groupe de travail avait reconnu qu'il existait des divergences d'avis au sein du groupe de travail concernant la façon de traiter la question des milieux de couverture, des catégories commerciales ainsi que la section sur les défauts et tolérances. Comme mesure provisoire, le groupe de travail a placé des parties de ces sections dans une « zone d'attente », officieusement appelée « annexe », jusqu'à ce qu'une décision soit prise sur la manière dont ces sections devraient être traitées dans la Norme.

49. Le Comité a eu une discussion générale sur l'approche à adopter vis-à-vis de la Norme Codex pour les olives de table.

50. Pour lancer le débat, le président a rappelé au Comité qu'il avait la mission d'examiner et de simplifier les normes et de cerner les caractéristiques essentielles permettant de veiller à la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires, et a rappelé au Comité qu'il devait prendre en compte l'objectif défini dans le Plan stratégique du Codex, soit que les dispositions ne soient pas trop prescriptives et de reconnaître que les dispositions sur les catégories commerciales ne conviennent pas aux fins du Codex et que leur approbation devrait relever des négociants.

51. Afin d'amorcer l'examen et le débat, puis de cerner la perception du Comité relativement aux résultats ciblés par le groupe de travail, le président a proposé que le Comité envisage trois options sur la façon de procéder:

- inclure toutes les dispositions dans la Norme, tel que proposé initialement par le groupe de travail électronique;
- cerner les dispositions qui n'étaient pas essentielles pour la Norme et les inclure dans les annexes à la Norme, comme il est expliqué dans la présentation du document CRD 2; ou
- ne retenir que les dispositions qui ont été jugées essentielles pour la Norme.

52. Certaines délégations ont exprimé l'avis que la Norme devrait porter en priorité sur les dispositions essentielles, sans qu'il soit nécessaire de recourir à des annexes, et ont rappelé au Comité que le groupe de travail physique n'avait pas forcément recommandé l'élaboration d'annexes, mais qu'il avait utilisé cette Norme comme mécanisme pour garder des dispositions en attente jusqu'à ce qu'il parvienne à une entente sur le caractère essentiel de ces dispositions pour la Norme. On a aussi mentionné que l'information contenue dans l'annexe tel que présentée dans le document CRD 2 se rapportait davantage aux catégories commerciales, lesquelles ne s'appliquent pas aux normes du Codex. Une de ces délégations a fait remarquer que la manière dont la Norme actuelle relative aux olives de table a été structurée, avec une annexe, était acceptable, et a rappelé au Comité la situation des annexes au regard des accords de l'OMC.

53. Une autre délégation était d'avis que le texte principal et les annexes sont tout aussi importants, mais qu'en insérant certaines dispositions dans une annexe, on donnerait l'impression que ces dispositions étaient moins importantes. Cette délégation a proposé que le Comité examine le contenu de l'annexe fournie dans le document CRD 2 afin de s'interroger sur le bien-fondé de réintroduire ces dispositions dans la Norme ou de les supprimer si nécessaire.

54. Plusieurs autres délégations et un observateur étaient favorables au maintien de toutes les dispositions dans la Norme, tel que proposé initialement par le groupe de travail électronique (CX/PFV 54/10/25), car ces dispositions constituent de l'information de base, comme les propriétés physiques et chimiques de la saumure, qui est essentielle pour assurer l'innocuité des olives de table. Ces délégations ont toutefois exprimé l'avis qu'elles pourraient également appuyer le déplacement de plusieurs éléments d'information dans une annexe, à condition qu'un renvoi à cette annexe figure dans le texte principal de la Norme.

55. En ce qui concerne le statut des annexes, le Secrétariat a informé le Comité que lors de l'examen des références à l'application volontaire des dispositions dans les annexes des normes du Codex, la 32<sup>ème</sup> session de la Commission avait mentionné que lorsque la 14<sup>ème</sup> session du Comité sur les principes généraux (CCGP) avait examiné le statut des textes du Codex dans le cadre de l'Accord de l'OMC/OTC, elle avait convenu que tous les textes du Codex, y compris les normes et leurs annexes, étaient couverts par la définition de « norme internationale » telle qu'elle figure dans l'Accord de l'OMC/OTC. Par conséquent, la question de savoir si les dispositions contenues dans les annexes sont essentielles ou non ou si elles sont pertinentes pour les gouvernements ou les partenaires commerciaux, a son importance pour le Codex, mais ne modifie pas le statut des normes du Codex en vertu de l'Accord de l'OMC/OTC.

56. Le Secrétariat a en outre mentionné que la 62<sup>ème</sup> session du Comité exécutif n'était pas parvenu à un consensus sur la suppression de la déclaration relative à l'application volontaire dans les annexes d'un certain nombre de normes Codex, mais qu'elle avait recommandé que l'organe subsidiaire compétent considère cette application au cas par cas, y compris la possibilité de transférer les dispositions de l'annexe dans le texte principal de la Norme. En outre, on a rappelé au Comité que le Plan stratégique du Codex, en particulier l'activité 2.1 de l'objectif 1, préconisait que les normes Codex relatives à la qualité des aliments soient de nature générique, tout en maintenant l'inclusivité, qu'elles reflètent les différences internationales et qu'elles abordent en priorité les caractéristiques essentielles des produits afin de s'assurer qu'elles ne soient pas trop prescriptives et pas plus restrictives que nécessaire pour le commerce, tout en respectant les objectifs fondamentaux du Codex.

57. Compte tenu de ce qui précède, le Comité a convenu d'examiner l'annexe contenue dans le document CRD 2 afin de cerner l'information devant absolument figurer dans la Norme.

58. Certaines délégations et un observateur étaient en faveur de garder les dispositions des sections 3.1.3.1 et 3.1.3.2, car elles fournissent des orientations utiles pour l'industrie, en particulier pour ce qui est d'assurer la qualité hygiénique du produit.

59. Quelques délégations ont exprimé leur appui au maintien du tableau sur les caractéristiques physico-chimiques de la saumure de conditionnement, mais sous une forme simplifiée qui traiterait des aspects importants pour définir la qualité finale du produit. Ces délégations étaient d'avis que la section 3.1.3.2 conviendrait mieux à un Code d'usages et qu'elle devrait être supprimée.

60. Une délégation appuyée par d'autres a expliqué que lorsque la Norme Codex pour les olives de table a été élaborée pour la première fois, certains des renseignements contenus dans les sections 3.1.3.1 et 3.1.3.2 étaient peut-être essentiels, mais que depuis qu'on élabore des orientations horizontales, ces dispositions ne sont plus nécessaires. En outre, une délégation a mentionné que d'autres normes relatives aux produits fermentés ne renfermaient pas ces dispositions et n'appuyait donc pas leur ajout dans la Norme. Après une réflexion plus approfondie sur les observations faites et en tenant compte du fait que le 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) couvrait déjà les conseils sur le traitement thermique, la pasteurisation et la stérilisation, la délégation de la France a convenu que la section 3.1.3.2 devrait être examinée plus avant au regard du code d'usages en question. En fin d'analyse, le Comité n'est pas parvenu à s'entendre sur la façon de traiter ces dispositions, ni sur l'une ou l'autre des trois options proposées par le président.

61. En ce qui concerne l'inclusion des catégories commerciales dans la section 3.2.1 et du tableau sur les défauts et tolérances (section 3.2.4), certaines délégations et un observateur estimaient qu'il existe un lien direct entre les catégories commerciales et les défauts et tolérances, que ces catégories devraient être maintenues dans la Norme, et qu'il existait déjà un précédent dans la Norme pour les confitures, gelées et marmelades, soit l'ajout de la catégorie « confiture extra ». Plusieurs autres délégations n'appuyaient pas l'ajout de la section 3.2.1, mais appuyaient l'ajout du tableau sur les défauts sous forme simplifiée, pour indiquer le défaut maximal admissible pour chaque type d'olive, tout comme dans la Norme actuelle pour les olives de table, car l'absence de telles dispositions pourrait entraîner l'abaissement de la qualité des olives de table dans le commerce international. Une délégation a précisé que la catégorie « confiture extra » mentionnée dans la Norme pour les confitures, gelées et marmelades n'était pas une catégorie commerciale, mais plutôt une catégorie liée à la teneur en fruits et non à des défauts et qu'elle ne concernait que les pays dans lesquels cette catégorie s'applique. En fin de compte, le Comité n'est pas parvenu à s'entendre sur la façon de traiter ces dispositions, ni sur l'une ou l'autre des trois options proposées par le président.

62. Compte tenu de cette discussion, le Comité a décidé de reconvoquer le groupe de travail électronique, dirigé par l'Union européenne, ouvert à tous les membres et observateurs, et délibérant en anglais uniquement, afin d'examiner l'ensemble de l'avant-projet de Norme en tenant compte des observations exprimées durant la présente session, et en tenant aussi compte des objectifs du Codex tels qu'ils apparaissent dans son plan stratégique, et de préparer un avant-projet de Norme révisé pour circulation, recueil d'observations et examen à la prochaine session.

63. Il a en outre été convenu que ce groupe de travail n'aborderait pas la section sur les additifs alimentaires, car ce point pourrait être examiné par le groupe de travail électronique mis en place précédemment pour la noix de coco desséchée (voir point 3 de l'ordre du jour). Compte tenu de cette décision, il a été convenu de proroger le mandat du groupe de travail électronique sur les additifs alimentaires afin d'y inclure les points suivants: (1) cerner les catégories fonctionnelles nécessaires pour remplir la fonction technologique; (2) examiner la NGAA afin d'évaluer si tous les additifs des catégories fonctionnelles ont été identifiés pour le produit ou si certaines exceptions s'imposent afin de permettre l'ajout d'un renvoi général à la NGAA dans la Norme; (3) dans le cas des catégories fonctionnelles pour lesquelles il s'avère problématique d'insérer un renvoi direct à la NGAA, fournir une liste d'additifs pour examen par le Comité, accompagnée des justifications appropriées, au regard de la section 3 du préambule de la NGAA, pour énumérer ces additifs dans la Norme; et (4) étudier d'autres approches novatrices qui permettraient d'accélérer ces travaux et les futurs travaux sur la question au sein du Comité.

#### **État d'avancement de l'Avant-projet de Norme Codex pour les olives de table**

64. Le Comité a convenu de renvoyer l'Avant-projet de Norme pour les olives de table (Révision de la Norme CODEX STAN 66-1981) à l'étape 2 pour révision par le groupe de travail électronique, en tenant compte du débat de la présente session et des observations diffusées pour recueil d'observations et examen à la prochaine session du Comité.

## AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES CHAMPIGNONS DE COUCHE EN CONSERVE (Révision de la Norme CODEX STAN 55-1981) (*pour inclusion comme Annexe à la Norme Codex pour certains légumes en conserve*) (Point 5a de l'ordre du jour)<sup>6</sup>

65. La délégation de la France, à titre de dirigeant du groupe de travail sur les légumes en conserve, a relaté la teneur des délibérations et des recommandations du groupe de travail sur les légumes en conserve qui s'était réuni avant la séance plénière.

66. Le Comité a examiné une version révisée de l'avant-projet présentée par le groupe de travail. Lors de l'examen de l'avant-projet d'annexe, il a été généralement convenu que dans les cas où aucun consensus ne peut être atteint sur les révisions proposées et lorsque les pratiques de commercialisation et de l'industrie n'ont pas changé par rapport au passé, le Comité s'en tiendrait aux dispositions de la Norme actuelle pour les champignons de couche en conserve (CODEX STAN 55-1981). Il a aussi été rappelé au Comité de garder à l'esprit que l'Annexe doit être lue conjointement avec la Norme pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009) et que les dispositions s'ajoutent à celles déjà couvertes par cette Norme.

67. Le Comité a approuvé les modifications proposées dans l'avant-projet d'annexe tel que présentées dans le document CRD 4, et en plus de modifications d'ordre rédactionnel, a formulé les observations et pris les décisions suivantes:

### 1.1 Définition du produit

68. Reconnaissant que dans le commerce international, de nombreux autres champignons comestibles sont également commercialisés sous forme de conserve, le Comité a accepté de modifier la description du produit pour illustrer plus clairement que les produits visés par la présente annexe étaient limités aux champignons du genre *Agaricus* et a accepté de clarifier, au moyen d'une note de bas de page, les noms couramment utilisés pour désigner les champignons. La mention de *Agaricus* spp. figure également dans le titre de la Norme.

### 1.3 Modes de présentation

69. Le Comité a débattu pendant un certain temps du bien-fondé de réviser la section sur les modes de présentation, certaines délégations étant d'avis que de tels changements exigeraient que les producteurs et les fabricants modifient leurs méthodes de production et de fabrication, alors qu'elles ne posaient jusqu'ici aucune difficulté pour le commerce international, et que les nouvelles dispositions pourraient donc entraver le commerce. Quelques délégations étaient d'avis que les modes de présentation existants étaient trop limitatifs et que des dispositions devraient être prises pour en ajouter d'autres, faute de quoi l'innovation pourrait en souffrir à l'avenir. On a précisé que les modes de présentation contenus dans l'annexe s'ajoutaient à ceux autorisés dans la Norme pour certains légumes en conserve. Par conséquent, il a été convenu qu'aucun changement n'était requis pour ce qui est d'ajouter de nouveaux modes de présentation.

70. Comme aucun accord n'a pu être atteint sur les valeurs proposées pour augmenter la longueur du pied, il a été convenu de conserver le mode de présentation du champignon bouton en conserve, soit un champignon avec pied attaché ne dépassant pas 5 mm de longueur (pied mesuré à partir du fond des feuillets). Pour le mode de présentation « coupé ou coupé entier », il a été convenu que les tranches devaient avoir une épaisseur de 2 mm ou plus, pour permettre plus de latitude dans l'application de la Norme; pour les « pieds et morceaux », il a été convenu qu'aucun pourcentage ne serait spécifié pour les pieds, parce qu'il serait trop difficile de mesurer ce paramètre une fois le produit mis en conserve et qu'aucun accord ne pouvait être atteint au sujet de la valeur du pourcentage.

### 2.1 Composition et 2.2 Critères de qualité

71. Le Comité a débattu de la question de savoir si les champignons en sauce étaient inclus dans le champ d'application de la présente annexe, comme c'était le cas dans la Norme pour les champignons de couche en conserve, qui admet tous les types de milieux de couverture. On a fait observer que, si la Norme pour certains légumes en conserve autorise en principe un milieu de couverture simple et d'autres ingrédients, la Norme pour les champignons de couche en conserve s'applique également aux champignons présentés dans tous les types de sauce. En raison des divergences d'avis sur cette question, il a été convenu de garder le champ d'application de la Norme pour les champignons de couche en conserve afin qu'il soit inclusif.

72. Le Comité a convenu de réintroduire des dispositions pour les autres ingrédients autorisés dans les champignons en sauce à la section 2.1.1, car l'annexe ne devrait pas être limitée aux champignons conservés dans de la saumure ou du jus de cuisson. En ce qui concerne cette décision, toutes les dispositions figurant dans la Norme existante pour les champignons de couche en conserve ont été réintégrées dans les sections 2.1.2 - Milieux de couverture et 2.2.1 - Couleur. En outre, la section 2.2.2 - Texture a été modifiée pour indiquer que cette disposition ne s'appliquait pas aux champignons en sauce, mais uniquement aux champignons présentés dans l'eau, la saumure ou le jus de cuisson.

---

<sup>6</sup> CX/PFV 10/25/5; CX/PFV 10/25/5-Add.1 (Observations du Brésil, de la Colombie, de Cuba, du Kenya, de la Malaisie, du Mexique, de la Thaïlande et des États-Unis d'Amérique). Rapport du groupe de travail physique sur les légumes en conserve (CRD 4). Observations complémentaires de l'Iran (CRD 8), de l'UE (CRD 9), du Mexique (CRD 10), du Kenya (CRD 20), de la Thaïlande (CRD 14) et de la Turquie (CRD 22).

73. Le texte de la section 2.2.3 - Défauts et tolérances a été présenté sous forme de tableau pour en améliorer la lisibilité, et le Comité a approuvé une tolérance de 5% en poids pour le défaut désigné « Champignons tachés ». Pour le défaut « Traces de terre de gobetage », il a été précisé que les traces de terre de gobetage, dues par exemple à des particules de terre, étaient calculées en poids de produit défectueux, et non en pourcentage de champignons individuels; il a donc été convenu d'adopter une tolérance de 5% pour le défaut « Champignons cassés ou morceaux de champignons ou champignons dont le chapeau est détaché du pied », le Comité a convenu d'une tolérance de 10% en poids pour refléter la pratique courante de l'industrie.

### 3. Additifs alimentaires

74. Le Comité a convenu d'inclure les épaississants, les émulsifiants et les stabilisants au moyen d'un renvoi au tableau 3 de la NGAA et de limiter leur utilisation aux champignons en sauce, au motif qu'elle n'est pas techniquement applicable aux champignons présentés dans l'eau, la saumure ou le jus de cuisson.

75. Dans le cas des exhausteurs de goût, de nombreuses délégations ont mentionné que le glutamate monosodique (SIN 621) était couramment utilisé dans les champignons en conserve, quel que soit le milieu de couverture, et qu'il était déjà autorisé dans la Norme pour les champignons de couche en conserve; ces délégations étaient donc en faveur de son maintien dans l'Annexe. D'autres délégations étaient opposées à l'utilisation du glutamate monosodique dans les champignons présentés autrement qu'en sauce et ont rappelé que cet additif n'était pas autorisé dans la Norme pour certains légumes en conserve, car son inclusion signifierait que la qualité de la matière première était inadéquate.

76. Toutefois, en raison de l'approche convenue précédemment, selon laquelle lorsqu'aucun consensus ne peut être dégagé sur des dispositions nouvelles ou révisées, le Comité s'en tiendrait aux dispositions existantes, il a été convenu de conserver le glutamate monosodique limité aux BPF pour utilisation dans tous les modes de présentation des champignons en conserve.

77. La délégation de l'Union européenne a exprimé des réserves face à cette décision, car selon elle, le glutamate monosodique n'était pas justifié d'un point de vue technologique pour une utilisation comme exhausteur de goût dans les champignons en milieu de couverture ordinaire ou naturel.

78. Le Comité a examiné le bien-fondé d'autoriser l'ajout de colorants dans les champignons en conserve et a mentionné que plusieurs colorants étaient déjà autorisés dans la section 4 de la Norme pour certains légumes en conserve. Certaines délégations ont contesté l'utilisation de colorants dans les légumes en conserve, y compris les champignons en conserve, faute de justification technologique pour cette pratique.

79. D'autres délégations ont fait remarquer que les colorants au caramel en particulier étaient utilisés dans les sauces et qu'ils devraient par conséquent être autorisés pour les sauces uniquement. La possibilité d'appliquer cette restriction aux colorants au caramel à la section 4 de la Norme pour certains légumes en conserve a été envisagée.

80. Certaines délégations ont contesté la nécessité de limiter les colorants au caramel aux sauces dans la Norme pour certains légumes en conserve, car cela pourrait freiner l'innovation des produits à l'avenir, mais elles ont fait savoir qu'elles pourraient accepter l'ajout d'une restriction dans l'Annexe pour l'utilisation dans les sauces, en précisant que les colorants au caramel sont déjà autorisés dans la Norme existante pour les champignons en conserve.

81. En raison des divergences d'avis, le Comité a convenu de conserver la disposition actuelle autorisant l'utilisation des colorants au caramel, comme dans la Norme pour certains légumes en conserve, dans les champignons en conserve en sauce. Les délégations du Brésil, de l'Union européenne, de la Norvège et de la Suisse ont exprimé leurs réserves concernant l'utilisation de colorants dans les champignons en conserve autres que les champignons conditionnés dans de la sauce, tel qu'il est prévu à la section 4 de la Norme pour certains légumes en conserve, car selon ces délégations, cette pratique n'est pas justifiée du point de vue technologique.

#### 4.1 Poids égoutté minimal

82. Le Comité a convenu de conserver le poids égoutté minimal à au moins 53%, et conformément à la décision d'inclure les champignons en sauce dans le champ d'application de l'Annexe, a convenu de réintégrer la disposition correspondante de la Norme pour les champignons de couche en conserve selon laquelle le poids égoutté minimal des champignons en sauce ne doit pas être inférieur à 27,5%.

### 5. Étiquetage

83. Conformément à une précision donnée plus tôt selon laquelle les champignons en sauce étaient également inclus, cette section a été modifiée en réinsérant la disposition correspondante de la Norme pour les champignons de couche en conserve.

#### État d'avancement de l'Avant-projet d'annexe pour certains champignons de couche

84. Le Comité a convenu d'avancer l'Avant-projet d'annexe pour certains champignons de couche (Révision de la Norme CODEX STAN 55-1981) pour inclusion dans la Norme pour certains légumes en conserve à l'étape 5/8 en omettant les étapes 6 et 7, pour adoption définitive à la 34<sup>ème</sup> session de la Commission (Annexe IV) et de révoquer la Norme pour les champignons de couche en conserve.

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POUSSSES DE BAMBOU EN CONSERVE (Révision de la Norme CODEX STAN 241-2003) (Point 5b de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

85. La délégation de la France, à titre de dirigeant du groupe de travail sur les légumes en conserve, a présenté un bref compte rendu de la discussion et des recommandations du groupe de travail sur les légumes en conserve qui s'était réuni avant la séance plénière.

86. La délégation a souligné qu'il s'agissait d'une norme relativement nouvelle et qu'il avait été convenu de réviser le texte en vue de son inclusion en tant qu'annexe à la Norme pour certains légumes en conserve. Comme le champ d'application de la Norme n'inclut pas les légumes lacto-fermentés, marinés ou conservés au vinaigre, quand bien même la Norme pour les pousses de bambou en conserve traite des pousses de bambou en milieu de couverture avec ou sans fermentation, le groupe de travail physique a recommandé de garder la Norme pour les pousses de bambou en conserve sous forme de document indépendant.

87. La délégation a également expliqué qu'une version révisée de la section 3.1.2 sur les milieux de couverture avait été présentée compte tenu de l'interruption des travaux sur les Directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve, en veillant à la compatibilité des dispositions pertinentes avec celles prévues à la section 2.3.1, Milieux de couverture, de la Norme pour certains légumes en conserve.

88. La délégation a en outre fait mention des préoccupations d'une délégation selon lesquelles les pousses de bambou en conserve peuvent contenir de l'acide cyanhydrique en quantité variable selon les espèces, d'où la nécessité de proposer une concentration maximale pour approbation par le Comité sur les contaminants dans les aliments. La délégation a informé le Comité que cette question était en cours d'examen au sein du CCCF et que ce Comité avait convenu de demander au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) d'examiner les données disponibles sur la présence de glucosides cyanogénétiques dans les denrées alimentaires et les aliments du bétail, sur les mécanismes de libération de cyanure d'hydrogène dans le corps humain, sur les effets de la transformation des aliments sur la réduction des teneurs en cyanure d'hydrogène dans le produit final, et de faire rapport au Comité pour déterminer la meilleure façon de traiter cette question.<sup>8</sup> À cet égard, une autre délégation a indiqué que les pousses de bambou en conserve sont soumises à un traitement thermique qui suffit à réduire la concentration de cyanure d'hydrogène dans le produit final à un niveau sécuritaire. En outre, les espèces utilisées dans la production de ce produit contiennent des très faibles concentrations de glucosides cyanogénétiques, de sorte que le traitement thermique suffit pour éliminer le risque de toxicité dans le produit final. Compte tenu de ce qui précède, le groupe de travail physique a recommandé de réviser le champ d'application afin de bien identifier les espèces de bambou qui ne présentent aucun danger lorsqu'elles sont utilisées pour la mise en conserve des pousses.

89. La délégation a également informé le Comité que la section sur les additifs alimentaires avait été simplifiée, mentionnant la catégorie fonctionnelle des régulateurs d'acidité dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires, tout en conservant l'acide tartrique (SIN 334) comme additif spécifique à ce produit.

90. La délégation a en outre indiqué que d'autres modifications portent sur l'alignement du texte par rapport aux dispositions généralement applicables dans les normes Codex pour les légumes en conserve, par exemple le classement des unités défectueuses et l'acceptation du lot en fonction des facteurs essentiels de composition et de qualité et des poids et mesures, les dispositions sur l'étiquetage des autres modes de présentation et l'utilisation d'ingrédients susceptibles de modifier la saveur caractéristique du produit.

91. Compte tenu des explications ci-dessus, le Comité a examiné le texte révisé tel que présenté dans le document CRD 5 et a fait les observations et pris les décisions suivantes:

### **1. Champ d'application**

92. Le Comité était d'accord avec la recommandation du groupe de travail physique de maintenir la Norme sous forme de document indépendant. En outre, le Comité a convenu de réviser le champ d'application afin d'inclure une liste non exhaustive des espèces dans le but de fournir une orientation au sujet des espèces pertinentes actuellement connues pour ne présenter aucun danger pour la mise en conserve.

#### **3.1.2.2 Autres ingrédients autorisés**

93. Le Comité a convenu de ne pas utiliser le terme « comestible » comme qualificatif pour les plantes aromatiques, les épices, les condiments, etc. par souci de cohérence avec les dispositions similaires contenues dans les autres normes relatives aux fruits et légumes traités.

<sup>7</sup> CX/PFV 10/25/6; CX/PFV 10/25/6-Add.1 (Observations du Brésil, de la Malaisie, de la Thaïlande et des États-Unis d'Amérique). Rapport du groupe de travail physique sur les légumes en conserve (CRD 5). Observations complémentaires de l'UE (CRD 9), des Philippines (CRD 12) et de la Thaïlande (CRD 14).

<sup>8</sup> ALINORM 09/32/41, par. 105-108.

## 8.1 Nom du produit

94. Le Comité a mentionné que le terme « pousses de bambou » désignait le produit final plutôt que le type de traitement en cause, d'où l'inutilité de faire la distinction entre les « pousses de bambou » et les « pousses de bambou acidifiées », car ce dernier produit résulte d'un traitement de correction de l'acidité visant à maintenir le pH dans la fourchette nécessaire pour assurer la qualité et l'innocuité du produit final, les pousses de bambou étant un aliment peu acide.

### État d'avancement de l'Avant-projet de Norme Codex pour les pousses de bambou en conserve

95. Le Comité a convenu d'avancer l'Avant-projet de Norme pour les pousses de bambou (Révision de la Norme CODEX STAN 241-2003) à l'étape 5/8 en omettant les étapes 6 et 7, pour adoption définitive à la 34<sup>ème</sup> session de la Commission (Annexe V).

### **AVANT-PROJET DE PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE CODEX INCLUANT DES DISPOSITIONS MÉTROLOGIQUES POUR CONTRÔLER LE POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL DES FRUITS ET LÉGUMES EN CONSERVE EN MILIEUX DE COUVERTURE (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

96. La délégation de la France, à titre de dirigeant du groupe de travail sur les plans d'échantillonnage, a présenté le rapport du groupe de travail physique qui s'était réuni immédiatement avant la session, et a indiqué que le groupe de travail physique n'avait pas formulé de propositions spécifiques pour l'avant-projet de plan d'échantillonnage, mais qu'il avait eu une discussion générale sur l'approche adoptée pour les plans d'échantillonnage. On a rappelé que les normes actuelles pour les fruits et légumes en conserve renfermaient des dispositions sur le poids égoutté minimal, assorties de critères pour l'acceptation du lot selon lesquels « *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* ». Le Comité a rappelé que lors des sessions précédentes du CCPFV, certaines délégations trouvaient que le manque excessif de remplissage était considéré trop subjectif pour fonder les rejets de produit, et que cela pourrait entraîner une augmentation des pratiques frauduleuses dans le commerce. On a en outre expliqué que la raison d'être des plans d'échantillonnage était de permettre un meilleur contrôle du respect des exigences relatives au poids minimal égoutté en réglant le problème des manques excessifs de remplissage, et ce en élaborant des plans d'échantillonnage utilisant un NOA de 2,5.

97. La délégation a également expliqué que l'Avant-projet respectait les critères énoncés dans les *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004); qu'il s'appuyait sur un NOA de 2,5 tel que recommandé par l'Organisation internationale de métrologie légale (OIML) et qu'il introduisait une erreur négative tolérée, pour plus de flexibilité, tout en assurant une plus grande protection des consommateurs comparativement à un plan d'échantillonnage basé sur un NOA de 6,5. La délégation a également mentionné que ce plan d'échantillonnage était destiné à être utilisé par les agents de vérification sur les lieux de fabrication et qu'il n'était pas destiné à être utilisé sur le terrain, mais que cela n'empêchait pas le recours à d'autres mesures de contrôle sur le terrain fondées sur d'autres plans.

98. En réponse aux préoccupations concernant la nature statistique des plans d'échantillonnage, la délégation a en outre expliqué que les formules mathématiques étaient nécessaires, mais que tous les utilisateurs n'avaient pas besoin d'utiliser ces formules. On a également précisé que la première étape du contrôle, indépendamment de la méthode utilisée, était la pesée d'unités de produit dans l'échantillon, afin de calculer le poids net égoutté moyen de l'échantillon.

99. Certaines délégations ont réitéré l'avis que le texte figurant actuellement dans les normes fût simple et facile à comprendre; qu'il ait bien servi jusqu'à présent et qu'aucune preuve ne montrait qu'il avait causé de difficultés au chapitre du commerce international; et qu'un NOA de 6,5 était largement accepté et compris. Ces délégations ont donc proposé d'interrompre les travaux et expliqué que les ressources limitées du Comité pourraient être utilisées à meilleur escient dans d'autres travaux relevant de sa compétence. Comme solution de rechange, il a été proposé d'envisager de formuler une définition pour la notion de « manque excessif de remplissage », en établissant une fourchette de valeurs toute simple tel que présenté dans le CRD 24. La délégation des États-Unis d'Amérique a souligné que l'approche présentée dans le CRD 24 a été utilisée efficacement dans le commerce des fruits et légumes traités, tant dans les marchés intérieurs qu'à l'importation et à l'exportation.

100. Une délégation appuyait l'arrêt des travaux au motif que les travaux visés ne relèvent pas du mandat du Comité, mais plutôt du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Il a toutefois été précisé que les travaux relevaient bien du mandat du Comité, et que le CCMAS avait élaboré des lignes directrices générales (*Directives générales sur l'échantillonnage, CAC/GL 50-2004*) afin que les comités de produits puissent élaborer leurs propres plans d'échantillonnage.

101. Une autre délégation a exprimé l'avis que l'approche de l'OIML était préférable comme principale référence pour les plans d'échantillonnage. Compte tenu de la révision en cours de l'OIML R87, cette délégation a proposé de reporter les travaux jusqu'à ce que la révision du document R87 soit achevée et de prendre une décision à ce moment-là sur la manière de procéder au sujet des plans d'échantillonnage.

<sup>9</sup> CX/PFV 10/25/7; CX/PFV 10/25/7-Add.1 (Observations de l'Australie, de Cuba, du Kenya, de la Suisse, de la Thaïlande, des États-Unis d'Amérique et de l'OIML). Rapport du groupe de travail physique sur les plans d'échantillonnage (CRD 6). Observations complémentaires de l'UE (CRD 9), des Philippines (CRD 12), de la Thaïlande (CRD 14), de la France (CRD 18) et des États-Unis d'Amérique (CRD 24).

102. D'autres délégations étaient favorables à la poursuite des travaux et ont souligné l'importance de disposer d'une approche plus raisonnable et flexible basée sur un NOA de 2.5. On a souligné que les exemples fournis dans l'avant-projet de plan d'échantillonnage démontraient que la méthode proposée n'était pas excessivement complexe et qu'elle permettait d'assurer la cohérence et l'uniformité du contrôle du poids égoutté minimal et qu'il serait toujours possible de simplifier encore davantage le document et d'y tenir compte de la révision du document R87. Ces délégations ont également exprimé le souhait d'une collaboration plus étroite entre le Codex et l'OIML.

103. L'observateur de l'OIML était favorable à la poursuite des travaux et a indiqué que le Codex pourrait continuer de compter sur l'appui et la collaboration de l'OIML pour l'élaboration des plans d'échantillonnage.

### Conclusion

104. Compte tenu des observations formulées, le Comité a convenu qu'il conviendrait d'envisager de poursuivre la simplification de l'Avant-projet de plan d'échantillonnage, de pair avec la proposition de la délégation des États-Unis d'Amérique (CRD 24) visant une approche de rechange au « manque excessif de remplissage ». Ce travail a été confié à un groupe de travail électronique, dirigé par la France, ouvert à tous les membres et observateurs et communiquant en anglais uniquement. Il a en outre été convenu que dans l'éventualité que la prochaine session ne parvienne à aucun compromis au sujet d'un plan d'échantillonnage qui réviserait la proposition existante (CRD 6) pour le contrôle du poids égoutté minimal, le Comité accepterait d'arrêter les travaux sur le plan d'échantillonnage, y compris les dispositions métrologiques visant à contrôler le poids égoutté minimal des fruits et légumes en conserve dans les milieux de couverture.

### État d'avancement de l'Avant-projet de plan d'échantillonnage Codex incluant des dispositions métrologiques pour contrôler le poids égoutté minimal des fruits et légumes en conserve en milieux de couverture

105. Le Comité a convenu de renvoyer l'Avant-projet de plan d'échantillonnage à l'étape 2 pour reformulation par un groupe de travail électronique, dirigé par la France, ouvert à tous les membres et observateurs et communiquant en anglais uniquement; ce groupe tiendra compte des observations soumises et exprimées à la présente session, les circulera, recueillera d'autres observations et soumettra un rapport pour examen à la prochaine session du Comité.

### **DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

106. Le Comité a rappelé qu'il avait convenu lors de sa 24<sup>ème</sup> session d'annexer à son rapport une liste des catégories fonctionnelles et de leurs additifs alimentaires correspondants en vue de leur éventuel ajout dans les normes pour certains agrumes en conserve (CODEX STAN 254-2007), pour les tomates en conserve (CODEX STAN 13-1981), pour les concentrés de tomate traités (CODEX STAN 57-1981) et pour les fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007).

107. Faute de temps, le Comité n'a pu examiner cette question en détail et a donc décidé de confier les travaux de révision de cette liste au groupe de travail électronique sur les additifs alimentaires tel que prévu au point 3 de l'ordre du jour afin de formuler des propositions pour les additifs supplémentaires et/ou les catégories fonctionnelles correspondant à ces produits ainsi que de proposer des solutions pour les renvois généraux à la Norme générale pour les additifs alimentaires compte tenu des observations écrites présentées à la présente session et compte tenu des délibérations du groupe de travail.

108. Le Comité a demandé au groupe de travail de se pencher sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le cadre de la Norme générale, dans le but d'établir un renvoi général à la NGAA lorsque faire se peut et de fournir une justification compte tenu de la section 3 du préambule de la NGAA pour les exceptions au renvoi général si/quand l'ajout d'un tel renvoi ne convient pas.

### **EXAMEN DE LA RÉVISION DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES SURGELÉS ET AUTRES FRUITS EN CONSERVE (Point 8a de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

109. La 24<sup>ème</sup> session du Comité a tenu un débat général sur l'approche à adopter à l'égard de son programme de travaux et a rappelé qu'il avait repris ses travaux en 1998 dans le but de réviser les normes existantes relatives aux fruits et légumes et de les simplifier, si possible, de manière à faciliter leur acceptation par les gouvernements. Une fois que l'élaboration de plusieurs normes pour les fruits et légumes en conserve a été achevée, il restait encore à envisager l'éventuelle révision d'un certain nombre de normes relatives aux fruits en conserve, de quelques normes sur les produits séchés et de plusieurs normes pour les fruits et légumes congelés, y compris plusieurs codes d'usages en matière d'hygiène.<sup>12</sup>

<sup>10</sup> ALINORM 09/32/27 - Annexe VII. CX/PFV 10/25/8 (Observations de l'Australie, du Brésil, de l'UE et du WPTC); CX/PFV 10/25/8-Add.1 (Observations du Kenya et des États-Unis d'Amérique). Observations complémentaires des États-Unis d'Amérique (CRD 13), de l'Égypte (CRD 15), de l'Indonésie (CRD 16) et de la Turquie (CRD 22).

<sup>11</sup> CX/PFV 10/25/9. CX/PFV 10/25/9-Add.1 (Observations de l'Australie, de Cuba, de l'Iran, du Kenya, des États-Unis d'Amérique et de l'IIR). Rapport du groupe de travail physique sur la Liste des priorités pour la normalisation des fruits et légumes traités (CRD 3). Observations complémentaires de l'UE (CRD 9) et de l'Égypte (CRD 15).

<sup>12</sup> ALINORM 09/31/27, par. 106.



110. La 24<sup>ème</sup> session du Comité a donc convenu de créer un groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis d'Amérique afin d'examiner les autres normes pour les fruits en conserve et les fruits et légumes surgelés en vue de déterminer si ces normes sont toujours pertinentes pour le commerce international, si elles devaient être révisées, et dans l'affirmative, si la révision devrait être totale ou partielle et si ces normes devraient se présenter sous forme de normes distinctes ou plutôt regroupées dans des normes plus générales.<sup>13</sup>

111. La délégation des États-Unis, agissant en tant que responsable du groupe de travail électronique, a présenté le résumé de la discussion et les recommandations du groupe de travail qui s'est réuni avant la séance plénière et a examiné la pertinence des normes non révisés pour les fruits et légumes traités, pour les fruits en conserve et pour les fruits et légumes surgelés, comme suit:

- Le regroupement des normes aux caractéristiques semblables en un ensemble de dispositions générales et d'annexes spécifiques devrait se poursuivre. Ce format facilite la normalisation de nouveaux produits et accélère le processus d'élaboration des normes, et offre la possibilité d'inclure de nouveaux produits non couverts par les normes existantes.
- Le recours aux outils existants du Manuel de procédure du Codex, l'utilisation plus efficace des groupes de travail électroniques et la continuation du référencement horizontal à d'autres documents pertinents du Codex ont été jugés suffisants pour accélérer la révision des normes et l'élaboration de nouvelles normes relatives aux fruits et légumes traités.
- Les sections des normes traitant des Modes de présentation et de la Composition essentielle doivent être moins prescriptives, compte tenu des différents goûts et des préférences ainsi que des variations dans les matières premières. Toutefois, les normes devraient encore comprendre les facteurs qualitatifs, tenir compte des besoins de protection des consommateurs et refléter les pratiques commerciales.

112. Le groupe de travail a proposé que le Comité examine les priorités de normalisation suivantes, en ordre décroissant d'urgence:

- Les fruits en conserve et les fruits et légumes surgelés; et
- Les fruits rouges en conserve, les fruits surgelés et les mélanges de fruits en conserve.

113. Le président du Comité a indiqué que l'examen des normes du Codex relatives aux fruits et légumes devrait être sélectif et viser à simplifier les normes afin d'augmenter les chances de leur acceptation par les membres du Codex; que le regroupement des normes individuelles applicables aux produits similaires en normes plus horizontales pourrait s'avérer utile à cet égard, mais il pourrait aussi constituer une tâche fastidieuse et parfois donner lieu à des normes générales plus difficiles à mettre en œuvre. Par conséquent, une attention particulière devrait être accordée aux différentes approches avant d'entreprendre la révision des normes pour les fruits et légumes, afin de faire le meilleur usage possible des ressources du Comité, en particulier pour ce qui est de concilier la révision des normes existantes pour les fruits et légumes traités et la nécessité de répondre efficacement aux attentes des pays membres du Codex quant à l'élaboration de nouvelles normes. Le président a également mentionné que l'approche adoptée lors de la révision de la Norme pour les champignons de couche en conserve devrait s'appliquer horizontalement à la révision des normes pour les fruits et légumes traités, notamment lorsqu'aucun accord ne peut être atteint sur les dispositions nouvelles ou révisées, auquel cas la norme en vigueur devrait être maintenue. Le président a aussi mentionné que dans le cadre des efforts de simplification des normes Codex pour les fruits et légumes traités, la préférence devrait être accordée au renvoi vers les textes horizontaux du Codex élaborés par les comités s'occupant de questions générales, par exemple les additifs, l'hygiène alimentaire, les contaminants, l'étiquetage, etc., de manière à ce qu'on puisse se concentrer sur les dispositions essentielles relatives à la qualité qui étaient spécifiques aux produits à l'étude, et ce afin de remplir le mandat du Codex, soit d'assurer la protection de la santé du consommateur et la loyauté des pratiques commerciales.

114. Un certain nombre de délégations ont estimé que le mandat élargi proposé pour le Comité, par suite de l'ajout des jus et nectars de fruits et des produits dérivés, exigerait du Comité qu'il travaille plus efficacement et rapidement et qu'il pourrait y parvenir en utilisant plus et mieux les groupes de travail afin que les discussions techniques en plénière puissent se limiter aux points clés n'ayant pu être résolus dans le cadre des discussions des groupes de travail.

115. En ce qui concerne les préférences pour la révision des normes individuelles, plusieurs délégations étaient en faveur d'élaborer des normes générales pour les fruits en conserve (à l'exclusion des petits fruits et des fruits en mélange) et les légumes surgelés. Ces délégations ont appuyé le format de dispositions générales dans le texte principal de la norme et de dispositions détaillées dans les annexes.

116. Compte tenu de ces considérations, le Comité a décidé d'entreprendre de nouveaux travaux sur les normes horizontales pour les fruits en conserve et les légumes surgelés, par l'entremise de groupes de travail électroniques. La révision sera limitée aux normes individuelles existantes. Lors de l'élaboration de ces normes, les groupes de travail devraient viser la simplification des dispositions en identifiant les dispositions essentielles applicables à la qualité qui se rapportent au double mandat du Codex, accorder si possible la préférence au renvoi vers les textes horizontaux pertinents du Codex et si aucun accord n'est possible au sujet des dispositions nouvelles ou révisées, revenir aux dispositions actuellement établies dans les normes correspondantes en vigueur.

---

<sup>13</sup> ALINORM 09/31/27, par. 109.

117. Le Comité a accepté les offres de Cuba et des États-Unis d'Amérique de diriger les groupes de travail électroniques sur les fruits en conserve et les légumes surgelés, respectivement. Ces groupes travailleront en anglais uniquement et seront ouverts à tous les membres et aux observateurs du Codex. Il a été noté que les documents de projet devraient être préparés par les pays responsables bien avant la tenue de la 65<sup>ème</sup> session du Comité exécutif (juin 2011) pour les besoins de l'examen critique des propositions de nouveaux travaux et l'approbation ultérieure de ces nouveaux travaux par la 34<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2011).

#### **PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA LISTE DES PRIORITÉS POUR LA NORMALISATION DES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (Point 8b de l'ordre du jour)<sup>14</sup>**

118. Compte tenu de la conclusion sur l'ordre de priorité des travaux, au point 8b de l'ordre du jour, le Comité a convenu qu'il n'était pas nécessaire pour le moment de solliciter d'observations sur la liste des priorités pour la révision des normes relatives aux fruits et légumes traités. Il a en outre été mentionné que les propositions de nouveaux travaux peuvent toujours être soumises sous réserve de la présentation d'un document de projet, conformément aux procédures d'élaboration des normes Codex et des textes apparentés (Partie 2 - Examen critique) du Manuel de procédure. En conséquence, le Comité a convenu de supprimer cette liste.

#### **Élargissement éventuel du champ territorial de la Norme régionale Codex pour les produits du ginseng**

119. La délégation de la République de Corée a présenté une proposition visant l'élargissement éventuel du champ territorial de la Norme régionale pour les produits du ginseng (CODEX STAN 295-2009). La délégation a évoqué quelques-uns des critères d'établissement des priorités des travaux qui pourraient s'appliquer au ginseng, comme le volume croissant de production et de consommation du ginseng et des produits dérivés à travers le monde, et les disparités dans les législations nationales. La délégation a demandé le soutien du Comité pour la conversion de la norme régionale en une norme internationale comme priorité pour les futurs travaux du Comité.

120. Plusieurs délégations étaient en faveur d'examiner plus en profondeur cette la proposition, au moyen de l'élaboration d'un document de travail décrivant le champ d'application de la norme régionale et toute autre information pertinente sur les produits couverts par cette norme, en vue d'examiner cette proposition plus en détail à la prochaine session. Il a été recommandé que le document de travail en question soit accompagné d'un document de projet à l'appui de la proposition de nouveaux travaux, afin que le Comité puisse disposer de tous les éléments requis pour prendre une décision informée au sujet de cette requête.

#### **AUTRES QUESTIONS**

#### **Questions relatives à certaines normes du Codex pour les fruits et légumes en traités (Point 9a de l'ordre du jour)<sup>15</sup>**

##### **Dispositions sur les milieux de couverture dans la Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés**

121. Le Comité a mentionné que lors de l'adoption de la Norme (2007), il était toujours entendu que des dispositions relatives aux milieux de couverture pour les légumes en conserve serait élaborées séparément, et de ce fait, le Comité a convenu de se référer aux « *Directives du Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (en cours de développement)* » dans la section sur les milieux de couverture en attendant l'achèvement de ces Directives. Le Comité a également mentionné que les dispositions relatives aux milieux de couverture des fruits confits étaient conformes aux Directives du Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003). Lors de la finalisation de la Norme pour certains légumes en conserve, à sa 24<sup>ème</sup> session (2008), le Comité a convenu d'interrompre les travaux sur ces Directives, tout en intégrant des dispositions relatives aux milieux de couverture dans le texte principal de la Norme.

122. Afin de prendre une décision à cet égard, le Comité a convenu de lancer un appel d'observations pour savoir s'il conviendrait d'élaborer des dispositions sur les milieux de couverture propres aux légumes marinés fermentés pour la Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007), ou si les dispositions sur les milieux de couverture tel qu'elles apparaissent dans la section 3.1.3 de la Norme pour certains légumes en conserve pourraient s'appliquer.

##### **Méthodes d'analyse pour certains légumes en conserve**

123. Le Comité a rappelé qu'il avait décidé d'inclure les méthodes d'analyse, y compris les méthodes recommandées par le Codex (CAC/RM) le cas échéant, dans les normes pertinentes relatives aux fruits et légumes traités. À cet égard, le Comité a fait savoir que les normes révisées adoptées en 2001 et en 2003 figuraient dans le volume 13 du Codex Alimentarius et que ce volume et tous les autres volumes du Codex Alimentarius (c.-à-d. les volumes 1 à 14) n'étaient plus publiés.

124. la présentation des méthodes d'analyse dans les normes, le Comité a été informé que les dispositions relatives aux méthodes d'analyse du kimchi et des produits aqueux à base de noix de coco qui ont été approuvées par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage seront comprises dans ces normes.

125. Cependant, comme il n'existe pas de dispositions pour les méthodes d'analyse de la purée de pomme en conserve, le Comité a convenu de lancer un appel d'observations sur les méthodes d'analyse pour inclusion dans la Norme pour la purée de pomme en conserve (CODEX STAN 17-1981), pour examen à sa prochaine session.

<sup>14</sup> ALINORM 09/32/27-Annexe VIII; CX/PFV 10/25/10 (Observations de la Corée du Sud et de l'IIR).

<sup>15</sup> CX/PFV 10/25/11; CX/PFV 10/25/11-Add.1 (Observations de la Colombie).

**Proposition de nouveaux travaux sur les boissons à base d'eau chimiquement aromatisées ou les boissons à base d'eau (Point 9b de l'ordre du jour)<sup>16</sup>**

126. La délégation du Kenya a présenté une proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme pour les boissons aromatisées chimiquement à base d'eau ou les boissons à base d'eau. La délégation a expliqué que la consommation de ces produits présentait des risques sanitaires en raison de la quantité d'additifs (aromatisants, agents de conservation, etc.) contenus dans ces produits et de l'absence de règlements mondiaux à cet égard. En outre, il y a la problématique des étiquettes/allégations trompeuses concernant la nature véritable de ces produits par rapport aux autres produits tels que les jus et nectars de fruits et/ou les boissons à base de fruits également disponibles sur le marché.

127. Plusieurs délégations étaient d'avis que ce type de produit n'entre pas dans le mandat du Comité sur les fruits et légumes traités car il ne fait pas vraiment partie des fruits et légumes traités. En ce qui concerne les étiquettes trompeuses, le Comité a mentionné que la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) renfermait des dispositions claires sur ce point. En outre, les Directives générales concernant les allégations (CAC/GL 1-1979) renferment aussi des dispositions supplémentaires à cet égard.

128. En ce qui concerne l'innocuité de ces produits, il a été mentionné que la Norme générale pour les additifs alimentaires prévoyait des limites maximales de sécurité pour un certain nombre d'additifs relevant de la catégorie alimentaire 14.1.4, Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les produits apparentés. Il a été suggéré que s'il existait des problèmes liés aux allégations trompeuses ou à l'innocuité de ces produits, les Comités horizontaux compétents, à savoir le Comité sur l'étiquetage et le Comité sur les additifs alimentaires, pourraient d'abord être consultés sur la manière d'aborder cette question dans les normes horizontales relevant de leur compétence.

129. Compte tenu de la proposition d'élargissement du mandat du Comité pour y inclure les jus de fruits, nectars et des produits connexes, le Comité a convenu d'examiner davantage cette question à sa prochaine session, en confiant l'élaboration d'un document de travail au Kenya, aidé du Brésil et des États-Unis d'Amérique.

**DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 10 de l'ordre du jour)**

130. Le Comité a été informé que la 26<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les fruits et légumes se déroulerait aux États-Unis en 2012, les dates et lieu exacts restant à être fixés par les États-Unis d'Amérique et le Secrétariat du Codex.

131. Le Comité a mentionné que les groupes de travail physiques pourraient être appelés à se réunir immédiatement avant la prochaine session afin de faciliter les débats en séance plénière.

---

<sup>16</sup> Observations du Kenya (CRD 23).

## ÉTAT SOMMAIRE D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURE PRISE PAR:	DOCUMENT (REP11/PFV)
Amendement proposé au mandat du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités	-----	34 <sup>ème</sup> session de la CCA	par. 8, Annexe II
Avant-projet de Norme Codex pour la noix de coco desséchée (Révision de la Norme CODEX STAN 177-1991)	5/8	Gouvernements 34 <sup>ème</sup> session de la CCA	par. 45, Annexe III
Avant-projet d'Annexe pour certains champignons de couche (Révision de la Norme CODEX STAN 55-1981) ( <i>Pour inclusion dans la Norme Codex pour certains légumes en conserve</i> )			par. 84, Annexe IV
Avant-projet de Norme Codex pour les pousses de bambou en conserve (Révision de la Norme CODEX STAN 241-2003)			par. 95, Annexe V
Avant-projet de Norme Codex pour les olives de table (Révision de la Norme CODEX STAN 66-1981)	2/3	Groupe de travail électronique (Union européenne) Gouvernements 26 <sup>ème</sup> session du CCPFV	par. 64
Avant-projet de plan d'échantillonnage Codex incluant des dispositions métrologiques pour contrôler le poids égoutté minimal des fruits et légumes en conserve en milieu de couverture		Groupe de travail électronique (France) Gouvernements 26 <sup>ème</sup> session du CCPFV	par. 104-105
Avant-projet de Norme Codex pour certains légumes surgelés	1/2/3	34 <sup>ème</sup> session de la CCA Groupe de travail électronique (États-Unis d'Amérique) Gouvernements 26 <sup>ème</sup> session du CCPFV	par. 116 - 117
Avant-projet de Norme Codex pour certains fruits en conserve		34 <sup>ème</sup> session de la CCA Groupe de travail électronique (Cuba) Gouvernements 26 <sup>ème</sup> session du CCPFV	
Liste des priorités pour la normalisation des fruits et légumes traités	travaux discontinués	34 <sup>ème</sup> session de la CCA 26 <sup>ème</sup> session du CCPFV	par. 118
Dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les fruits et légumes traités	-----	Groupe de travail électronique (Union européenne / États-Unis d'Amérique) Gouvernements 26 <sup>ème</sup> session du CCPFV	par. 107
Dispositions sur les milieux de couverture propres aux légumes marinés fermentés ( <i>travaux consécutifs à la modification de la Norme Codex pour les fruits et légumes marinés fermentés CODEX STAN 260-2007</i> )	-----	Gouvernements 26 <sup>ème</sup> session du CCPFV	par. 122
Méthodes d'analyse de la purée de pomme ( <i>à inclure dans la Norme Codex pour la purée de pomme en conserve CODEX STAN 17-1981</i> )	-----	Gouvernements 26 <sup>ème</sup> session du CCPFV	par. 125
Document de travail sur l'élargissement éventuel du champ territorial de la Norme régionale Codex pour les produits du ginseng	-----	Délégation de la Corée du Sud 26 <sup>ème</sup> session du CCPFV	par. 120
Document de travail sur le bien-fondé d'une norme Codex pour les boissons aromatisées chimiquement à base d'eau ou les boissons à base d'eau	-----	Groupe de travail électronique (Kenya épaulé par le Brésil et les États-Unis d'Amérique) 26 <sup>ème</sup> session du CCPFV	par. 125

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

<b>Chairperson: Président: Presidente:</b>	<b>Mr. Richard BOYD</b> 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: +1.202.720.5021 Fax: +1.202.690.1527 Email: <a href="mailto:richard.boyd@ams.usda.gov">richard.boyd@ams.usda.gov</a>
<b>Vice-Chairperson: Vice-président: Vicepresidente:</b>	<b>Dr. Purwiyatno HARIYADI</b> Director, Southeast Asia Food and Agricultural Science and Technology (SEAFast) Center, Bogor Agricultural University Tel: +62 251 8629903 Fax: +62 251 8629903 Email: <a href="mailto:hariyadi@seafast.org">hariyadi@seafast.org</a>
<b>Assistant to Chairperson: Assistant au Président: Asistente al Presidente:</b>	<b>Ms. Barbara MCNIFF</b> Senior International Issues Analyst 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, USA Phone: +1.202.690.4719 Fax: + 1.202.720.3157 Email: <a href="mailto:barbara.mcniciff@fsis.usda.gov">barbara.mcniciff@fsis.usda.gov</a>

**BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA**

**ALGERIA - ALGÉRIE – ARGELIA**

**Mr. Hadjar AMMAR**  
First Secretary Deputy Head of Mission  
Jl. H. R. Rasuna Said  
Kav. 10-1, Kuningan  
Jakarta 12950  
Phone: (+62-21) 525-4719  
Fax: (+62-21) 525-4654  
Email: [a\\_hadjar2002@yahoo.fr](mailto:a_hadjar2002@yahoo.fr)

**AUSTRALIA - AUSTRALIE**

**Mr. Richard SOUNESS**  
General Manager  
Food Department of Agriculture  
Fisheries and Forestry  
GPO Box 858  
Canberra ACT-2601, Australia  
Phone: +61 2 6272 4899  
Email: [richard.souness@daff.gov.au](mailto:richard.souness@daff.gov.au)

**Mr. Cesar CORTES**

Head of Unit  
General Secretariat of the Council of the EU  
JL 4040 GM 22  
175 rue de la Loi  
1048 Brussels, Belgium  
Phone: 0032.2-281.6114  
Fax: 0032.2-281.6198  
Email: [cesar.cortes@consilium.europa.eu](mailto:cesar.cortes@consilium.europa.eu)

**Mr. Luc OGIERS**

Director  
FPS Economy, SME's, Self-Employed  
and Energy  
City Atrium C, Vooruitgangstraat 50  
B-1050 Brussels, Belgium  
Phone: +32.22777481  
Fax: +32.22775304  
Email: [luc.ogiers@economie.fgov.be](mailto:luc.ogiers@economie.fgov.be)

**BELIZE**

**Mr. Kenrick WITTY**  
 Plant Health Officer  
 Belize Agricultural Health Authority  
 (BAHA)  
 BAHA Complex Building  
 Central Farm  
 Cayo District, Belize C.A.  
 Phone: (501) 824-4899/4872  
 Fax: (501) 824-4889/3773  
 Email: [baha@btl.net](mailto:baha@btl.net)  
[khwitty@yahoo.com](mailto:khwitty@yahoo.com)

**BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL**

**Dr. Leonora MATTOS**  
 Researcher  
 Embrapa Vegetables  
 Ministry of Agriculture & Food Supply  
 Rodovia Brasília /Anapolis BR 060, Km 09 Gama -DF  
 Caixa Postal 218 CEP 70359-970  
 Brazil  
 Phone : +55 61 3385 9123  
 Fax : +55 61 3556 5744  
 Email : [leonora@cnph.embrapa.br](mailto:leonora@cnph.embrapa.br)

**Mr. André BISPO OLIVEIRA**  
 Processed Fruits & Vegetable Inspection Coordinator  
 DIPOV/SDA/MAPA  
 Ministry of Agriculture, Livestock &  
 Food Supply  
 Esplanada dos Ministérios  
 Bloco D Anexo B sala 342  
 Brazil Cep 70043-900  
 Phone : +55 61 3218 2627  
 Fax : +55 61 3224 4322  
 Email : [abispo@ig.com.br](mailto:abispo@ig.com.br)

**CAMBODIA**

**Mr. Chan BORIN**  
 Deputy Director General  
 Institute of Standard Cambodia (ISC)  
 Ministry of Industry Mines and Energy  
 # 835 National Road, No. 2  
 Snagkat Chak Ang re Leu, Khan Mean Chey  
 Phnom Penh, Cambodia  
 Phone: +855-12-751-571  
 Fax: +855-23-42-5052  
 Email: [chanborin@isc.gov.kh](mailto:chanborin@isc.gov.kh)

**CANADA - CANADÁ**

**Mr. Kevin SMITH**  
 National Manager  
 Processed Products Program  
 Canadian Food Inspection Agency  
 1400 Merivale Road  
 Room T1-4-148  
 Ottawa, Ontario, K1A 0Y9, Canada  
 Phone: +1.613.773.6225  
 Fax: +1.613.773.6282  
 Email: [kevin.smith@inspection.gc.ca](mailto:kevin.smith@inspection.gc.ca)

**CHINA – CHINE**

**Dr. Yang LI**  
 Senior Researcher  
 China National Institute of Standardization  
 Food and Agriculture Standardization Institute  
 No4. Zhichun Road, Haidian District,  
 Beijing, Post Code 100088  
 Tel: 86-10-58811646  
 Fax: 86-10-58811642  
 Email: [yangli@cnis.gov.cn](mailto:yangli@cnis.gov.cn)

**CUBA**

**Mrs. Cecilia GARCIA-HERNANDEZ**  
 Principal Specialist in Quality Control  
 Unión de Conservas de Vegetales  
 Food Ministry of Cuba  
 Street E #152, esq. Calzada, Vedado  
 CP 10400, Havana City, Cuba  
 Phone: +537.8327733  
 Fax: +537.832.7636  
 Email: [ceci@consva.co.cu](mailto:ceci@consva.co.cu); [ceciliagh@infomed.sld.cu](mailto:ceciliagh@infomed.sld.cu)

**EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO**

**Mrs. Ehsan Ahmed Aly HEGAZI**  
 Senior Food Standard Specialist  
 EOS-Egyptian Organization for Standardization  
 16 Tadreeb El-Modarrebeen St.  
 Ameriya Cairo, Egypt  
 Phone: +202 228.45531  
 Fax: +202 228.45504  
 Email: [moi@idsc.net.eg](mailto:moi@idsc.net.eg)  
[Ehsan.hegazy@yahoo.com](mailto:Ehsan.hegazy@yahoo.com)

**ETHIOPIA - ÉTHIOPIE - ETIOPÍA**

**Mr. Ayele DEGEFA GEDA**  
 Director, Testing Laboratories  
 Quality and Standards Authority of Ethiopia  
 P.O. Box 2310 Bole subcity, Kebele 12/13  
 Addis Ababa, 2310 Ethiopia  
 Phone: +251 (0) 116460111  
 Fax: +251 (0) 116460880  
 Email: [ayeledegefa@yahoo.com](mailto:ayeledegefa@yahoo.com)

**EUROPEAN UNION (MEMBER ORGANIZATION) -  
 UNION EUROPÉENNE  
 (ORGANISATION MEMBRE) -  
 (ORGANIZACIÓN) UNIÓN EUROPEA**

**Dr. Risto HOLMA**  
 Administrator for Codex Issues-European Commission  
 Directorate General for Health and Consumers  
 Rue 101 Froissart  
 Brussels 1049, Belgium  
 Phone: + 32 2 299 3683  
 Fax: + 32 2 299 85 66  
 Email: [Risto.Holma@ec.europa.eu](mailto:Risto.Holma@ec.europa.eu)

**Mr. Stephane BRION**  
 European Commission  
 Directorate General for Health and Consumers  
 Rue 101 Froissart  
 Brussels 1049, Belgium  
 Phone: + 32 2 298 4968  
 Fax: + 32 2 299 85 66  
 Email: [Stephane.Brion@ec.europa.eu](mailto:Stephane.Brion@ec.europa.eu)

**FRANCE - FRANCIA****Ms. Claudine MUCKENSTURM**

Directeur Départemental  
 Direction générale de la concurrence,  
 de la consommation et de la répression  
 des fraudes  
 Ministère de l'Economie, de l'Industrie  
 et de l'Emploi  
 59 boulevard Vincent Auriol – teledoc 251  
 PARIS CEDEX 13, 75703 France  
 Phone: +33 01 44 97 24 37  
 Fax: +33 01 44 97 05 27  
 Email: [claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr)

**HUNGARY - HONGRIE – HUNGRIA****Mrs. Ágnes PALOTÁSNE GYÖNGYÖSI**

Chief Accountant  
 Ministry of Rural Development  
 1055 Budapest, Kossuth tér 11, Hungary  
 Phone: +361.301.4040  
 Fax: +361.301.4808  
 Email: [agnes.gyongyosi@vm.gov.hu](mailto:agnes.gyongyosi@vm.gov.hu)

**Dr. Maria GAZDAG**

Chairman of Hungarigan Food Scientific  
 Techological Association, Division Canned Food  
 Lakatos u.3, H-1164  
 Budapest, Hungary  
 Phone: +36 209 621 403  
 Fax: +36 1401 0541  
 Email: [Gazdag@tvnetwork.com.hu](mailto:Gazdag@tvnetwork.com.hu)

**INDONESIA - INDONÉSIE****Dr. Atih Surjati HERMAN**

Senior Researcher  
 Ministry Of Industry, Republic Of Indonesia  
 Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta 12950  
 Phone: 62-21 5252236  
 Fax: 62-21 5252236  
 Email: [atih\\_surjati@yahoo.co.id](mailto:atih_surjati@yahoo.co.id)

**Mr. Faiz ACHMAD**

Ministry Of Industry, Republic Of Indonesia  
 Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta 12950  
 Phone: 021 5252709  
 Fax: 021 5252709  
 Email: [faizachmad@yahoo.com](mailto:faizachmad@yahoo.com)

**Dr. Nyoman Oka TRIDJAJA**

Director Of Quality And Standardization  
 Ministry Of Agriculture  
 Jl. Harsono Rm No.3 Ragunan Jakarta Selatan  
 Phone: 62-21 7815881  
 Fax: 62-21 781168  
 Email: [ntridjaja@yahoo.com](mailto:ntridjaja@yahoo.com)

**Mrs. Enny RATNANINGTYAS**

Director Of Beverage And Tobacco Industry  
 Ministry Of Industry, Republic Of Indonesia  
 Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta 12950  
 Phone: 62-21 5252236  
 Fax: 62-21 5252236  
 Email: [ennyratna@gmail.com](mailto:ennyratna@gmail.com)

**Mrs. Emmy YULIANTIEN**

Ministry Of Industry, Republic Of Indonesia  
 Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta 12950  
 Phone: 021 5252709  
 Fax: 021 5252709  
 Email: [emmyyuli@yahoo.co.id](mailto:emmyyuli@yahoo.co.id)

**Mrs. Andi AMPA**

Head Of Testing Center For Export Import Goods Quality  
 Ministry Of Trade  
 Jl. Raya Bogor Km. 26, Ciracas, East Jakarta 13740  
 Phone: + 62-21 8710321  
 Fax: + 62-21 8710478  
 Email: [ampa\\_im@yahoo.com](mailto:ampa_im@yahoo.com)

**Miss. Eny TULAK**

Head Of Sub Division Of Cooperation And Information Service  
 Ministry Of Trade  
 Jl. Raya Bogor Km. 26, Ciracas, East Jakarta 13740  
 Phone: + 62-21 8710321  
 Fax: + 62-21 8710478  
 Email: [enytulak1@yahoo.co.id](mailto:enytulak1@yahoo.co.id)

**Mrs. ANDRIANI Z**

Ministry Of Industry, Republic Of Indonesia  
 Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta 12950  
 Phone: 021 5252709  
 Fax: 021 5252709  
 Email: [ria\\_eriandi@yahoo.co.id](mailto:ria_eriandi@yahoo.co.id)

**Miss. ANISYAH**

Head Of Section Of Food Additive Standardization  
 National Agency Of Drug And Food Control (Bpom)  
 Jl. Percetakan Negara No. 23 Jakarta Pusat  
 Phone: +62-21 42875584  
 Fax: +62-21 2875780

**Mr. Aslam HASAN**

Head Of Section Of Standardization And Technology  
 Ministry Of Industry, Republic Of Indonesia  
 Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta 12950  
 Phone: 62-21 5252236  
 Fax: 62-21 5252236  
 Email: [aslamhas@yahoo.com](mailto:aslamhas@yahoo.com)

**Mr. Badril MUNIR**

Ministry Of Industry, Republic Of Indonesia  
 Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta 12950  
 Phone: 021 5252709  
 Fax: 021 5252709  
 Email: [badrile@yahoo.com](mailto:badrile@yahoo.com)

**Mr. Rifqi ANSARI**

Staff Of Programme Sub Division  
 Ministry Of Industry, Republic Of Indonesia  
 Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta 12950  
 Phone: 62-21 5252236  
 Fax: 62-21 5252236  
 Email: [rifqi@kemenperin.go.id](mailto:rifqi@kemenperin.go.id)

**Mrs. Sri YUNIANTI**

Head of Standardization and Technology Sub Division  
 Ministry Of Industry, Republic Of Indonesia  
 Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta 12950  
 Phone: 62-21 5252236  
 Fax: 62-21 5252236  
 Email: [sri\\_yunianti@yahoo.com](mailto:sri_yunianti@yahoo.com)

**Mr. WARSONO**

Ministry Of Industry, Republic Of Indonesia  
 Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav.  
 52-53 Jakarta 12950  
 Phone: 62-21 5252236  
 Fax: 62-21 5252236

**Ms. Ning RAHAYU**

Vice Chairman-Policy and Regulation  
 GAPMMI (The Indonesian Food And Beverages Association)  
 Kantor Pusat Kementerian Pertanian Gd. F, Lt. 2, R. 224<sup>a</sup>  
 Jl. Rm Harsono No. 3, Ragunan – Pasarminggu Jakarta 12550  
 Phone: +62 21 70322626  
 Phone: +62 21 7804347  
 Email: [ning\\_rahayu@telkomsel.blackberry.com](mailto:ning_rahayu@telkomsel.blackberry.com);  
[ning-rahayu@cbn.net.id](mailto:ning-rahayu@cbn.net.id) ;  
[gapmmi@cbn.net.id](mailto:gapmmi@cbn.net.id)

**Dr. Kartika ADIWILAGA**

Regulatory & Scientific Affairs Manager  
 GAPMMI (The Indonesian Food And Beverages Association)  
 Kantor Pusat Kementerian Pertanian Gd. F, Lt. 2, R. 224<sup>a</sup>  
 Jl. Rm Harsono No. 3, Ragunan – Pasarminggu Jakarta 12550  
 Phone: +62 21 70322626  
 Email: [kadiwilaga@yahoo.com](mailto:kadiwilaga@yahoo.com); [gapmmi@cbn.net.id](mailto:gapmmi@cbn.net.id)

**Dr. Uti Daniawati MAHANANI**

Food Regulatory Affairs Manager  
 GAPMMI (The Indonesian Food And Beverages Association)  
 Kantor Pusat Kementerian Pertanian Gd. F, Lt. 2, R. 224<sup>a</sup>  
 Jl. Rm Harsono No. 3, Ragunan – Pasarminggu Jakarta 12550  
 Phone: +62 21 70322626  
 Phone: +62 21 7804347  
 Email: [gapmmi@cbn.net.id](mailto:gapmmi@cbn.net.id)

**Mr. Ketut ISATRIYANTO**

Mgr. Quality Assurance  
 PT Great Giant Pineapple  
 PT Great Giant Pineapple, Terbanggi Besar, Km 77. Lampung  
 Tengah, Indonesia  
 Phone 0725 7573001  
 Fax: 0725 7573008  
 Email: [ketuti@ggpc.co.id](mailto:ketuti@ggpc.co.id)

**Mr. Muhammad GHOFAR**

PT Great Giant Pineapple  
 Terbanggi Besar, Km 77. Lampung Tengah, Indonesia  
 Phone 0725 7573001  
 Fax: 0725 7573008  
 Email: [ghofar@ggpc.co.id](mailto:ghofar@ggpc.co.id)

**Ms. Nikmatul HIDAYAH**

Regulatory Affairs  
 PT. Kalbe Farma, Tbk  
 Jl. Let. Jend. Suprpto Kav.4 Jakarta 10510  
 Phone: +62 21 42873888  
 Fax: + 62 21 4256326  
 mail: [nikmatul.hidayah@kalbe.co.id](mailto:nikmatul.hidayah@kalbe.co.id);  
[nikmatul\\_hidayah@yahoo.com](mailto:nikmatul_hidayah@yahoo.com)

**Ms. Wahyuningsih, SH, MSI**

PT. Nur Permata Tunggal  
 Kompleks Bappenas No. 60  
 Mampang Prapatan Vii Jakarta 12550  
 Phone: +62 21 7993833  
 Fax: +62 21 7888472  
 Email: [ning-rahayu@cbn.net.id](mailto:ning-rahayu@cbn.net.id)

**Mr. ZULFAHMI**

Ass. Mgr. Quality Assurance  
 PT Great Giant Pineapple  
 PT Great Giant Pineapple, Terbanggi Besar, Km 77. Lampung  
 Tengah, Indonesia  
 Phone 0725 7573001  
 Fax: 0725 7573008  
 Email: [zulfahmi@ggpc.co.id](mailto:zulfahmi@ggpc.co.id)

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) – IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') – IRAN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)****Mrs. Narges RAHIMIBARAGHANI**

Member of National Codex Committee of CCPFV  
 Institute of Standard and Industrial Research of Iran (ISIRI)  
 South Corner of Vanak Square, No. 1294  
 Box 14155-6139  
 Tehran, Iran  
 Phone: +9821.88654033  
 Fax: +9821.88654064  
 Email: [narges\\_rahimibarghany@yahoo.com](mailto:narges_rahimibarghany@yahoo.com)

**Mrs. Zohreh POURETEDAL**

Member of Scientific Board  
 Institute of Standard and Industrial Research of Iran (ISIRI)  
 South Corner of Vanak Square, No. 1294  
 Box 14155-6139  
 Tehran, Iran  
 Phone: +9821.88654059  
 Fax: +9821.88654059  
 Email: [zoh\\_pour@yahoo.com](mailto:zoh_pour@yahoo.com)



**ITALY - ITALIE – ITALIA****Ms. Brunella LO TURCO**

Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Via XX Settembre 20  
Roma, Italia  
Phone: +39 0646656042  
Fax : +39 064880273  
Email: [bloturco@politicheagricole.gov.it](mailto:bloturco@politicheagricole.gov.it)

**KENYA - KENIA****Mrs. Alice Akoth Okelo ONYANGO**

Manager-Kenya Codex Contact Point Secretariat  
Kenya Bureau of Standards  
P.O. Box 54974, Behind Belleview, off Mombasa Road  
Code 00200 Nairobi, Kenya  
Phone: 254-02-605490/6948303  
Fax : +251-02-605490  
Email: [info@kebs.org](mailto:info@kebs.org); [akothe@kebs.org](mailto:akothe@kebs.org)

**Mr. Robert MUSYOKA KILONZO**

Senior Assistant Chief Public Health Officer  
Head Division of Food Safety and Quality Control  
Ministry of Public Health and Sanitation  
P.O. Box 30016-00100  
Cathedral Road  
Nairobi, Kenya  
Phone: +254 2717077  
Fax: +254 2710055  
Email: [rmkilonzo@yahoo.co.uk](mailto:rmkilonzo@yahoo.co.uk)

**REPUBLIC OF KOREA**  
**REPUBLIQUE DE COREE**  
**REPÚBLICA DE COREA**

**Ms. Myo In CHANG**

Deputy Director  
Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries  
88, Gwanmun-ro Gwacheon-si,  
Gyeonggi-do, Korea 427-719  
Phone: +82-2-500-2099  
Fax: +82-2-503-7277  
Email: [indigo75@korea.kr](mailto:indigo75@korea.kr)

**Dr. K. Jai HAN**

Principal Research Scientist  
Korea Food Research Institute  
#516, Baekhyeon-dong, Bundang-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do,  
Korea 436-746  
Phone : +82.31.780.9120  
Fax : +82.31.780.9154  
Email : [hankj@kfri.re.kr](mailto:hankj@kfri.re.kr)

**Ms. Bo-Young NOH**

Research Scientist  
Korea Food Research Institute  
#516, Baekhyeon-dong, Bundang-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do,  
Korea 436-746  
Phone : +82.31.780.9351  
Fax : +82.31.780.9154  
Email : [bynoh@kfri.re.kr](mailto:bynoh@kfri.re.kr)

**Dr. Do-Hyong CHOI**

International Affairs Specialist  
Korea Food Research Institute  
#San 46-1, Baekhyeon-dong, Seongnam-si, Gyeonggi-do, Korea  
436-746  
Phone : +82.31.780-9120  
Fax : +82.31.780.9154  
Email : [foodstd@kfri.re.kr](mailto:foodstd@kfri.re.kr)

**NIGERIA - NIGÉRIA****Alhaji Najeem ADEWALE**

Minister of State  
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development  
FCDA Secretariat  
Area 11, Garki, P.M.B.  
Abjua, Nigeria  
Email: [najeemadewale@gmail.com](mailto:najeemadewale@gmail.com)

**Mr. Lawrence ANWUNAH**

Director, Human Resources  
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development  
FCDA Secretariat  
Area 11, Garki, P.M.B.  
Abjua, Nigeria  
Email: [lawanwunah50@yahoo.com](mailto:lawanwunah50@yahoo.com)

**Mr. Moses Ayodele ADEWUYI**

Director Agro-Processing  
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development  
FCDA Secretariat  
Area 11, Garki, P.M.B.  
Abjua, Nigeria  
Email: [mosesaaadewuyi@yahoo.com](mailto:mosesaaadewuyi@yahoo.com)

**Mr. Alebode ISEDU**

Deputy Director, Food Reserve and Storage  
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development  
FCDA Secretariat  
Area 11, Garki, P.M.B.  
Abjua, Nigeria  
Email: [aisedu@hotmail.com](mailto:aisedu@hotmail.com)

**Mr. Sam OGUNDU**

Secretary to the Minister of State  
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development  
FCDA Secretariat  
Area 11, Garki, P.M.B.  
Abjua, Nigeria  
Email: [sonychereogundu@yahoo.com](mailto:sonychereogundu@yahoo.com)

**Dr. Yinusa NURUDEEN ALAYA**

Assistant Director Standards (Agro-Allied)  
Standards Organization of Nigeria  
Plot 1687, Lome Crescent  
W Use Zone 7  
Abuja – Nigeria  
Phone: +234802 310 0667  
Email: [goldsworth@yahoo.com](mailto:goldsworth@yahoo.com)

**Mr. Yahaya NUHU FANA**

Assistant Director of Standards (Food Codex)  
Standards Organization of Nigeria  
Plot 1687 LOME Crescent  
W Use Zone 7  
Abuja – Nigeria  
Phone: +234803 890 6319  
Email: [nuhufana@yahoo.com](mailto:nuhufana@yahoo.com)

**NORWAY– NORVÈGE – NORUEGA****Mrs. Vigdis VEUM MOELLERSEN**

Senior Advisor  
Norwegian Food Safety Authority  
PO Box 383  
N-2381 Brumunddal, Norway  
Phone: +47.232.16669  
Fax: +47.232.16801  
Email: [visvm@mattilsynet.no](mailto:visvm@mattilsynet.no)

**SAINT KITTS AND NAVIS  
SAINT-KITTS-ET-NEVIS  
SAINT KITTS Y NEVIS****Mr. I-Ronn AUDAIN**

Chemist  
St. Kitts and Nevis Bureau of Standards  
PO Box 186  
La Guerite, Basseterre, St. Kitts  
Phone : +869 465 5279  
Fax : +869 465 3852  
Email : [chemicalengineerskb@yahoo.com](mailto:chemicalengineerskb@yahoo.com)

**SUDAN - SOUDAN – SUDÂN****Mr. Isameldein ELTAYEB**

First Inspector  
PO Box 194  
Khartoum, Sudan  
Phone: +249.183.778241  
Fax: +249.183.778913  
Email: [esammhassan@hotmail.com](mailto:esammhassan@hotmail.com)

**SWITZERLAND - SUISSE – SUIZA****Mrs. Franziska FRANCHINI WEHRLI**

Scientific Advisor  
Food Safety Division  
Consumer Protection Directorate  
Swiss Federal Office of Public Health  
CH-3003, Bern, Switzerland  
Phone: +41.31.324.9371  
Fax: +41.31.322.9574  
Email: [franziska.franchini-wehrli@bag.admin.ch](mailto:franziska.franchini-wehrli@bag.admin.ch)

**THAILAND – THAÏLANDE – TAILANDIA****Mr. Pisan PONGSAPITCH**

Director of Office of Commodity and System Standards  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards  
50 Paholyothin Rd  
Ladyao, Chatuchak  
Bangkok 10900  
Thailand  
Phone : 662-561-2277 Ext 1401  
Fax : 662 561 3373  
Email : [pisan@acfs.go.th](mailto:pisan@acfs.go.th)

**Ms. Korwadee PHONKLIANG**

Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards  
50 Paholyothin Rd.  
Ladyao, Chatuchak  
Bangkok 10900  
Thailand  
Phone : 662-561-2277 Ext 1413  
Fax : 662 561 3373  
Email : [korwadee@acfs.go.th](mailto:korwadee@acfs.go.th)

**Ms. Phawanat BUNNAG**

Director of Plant Standard and Certification Office  
Department of Agriculture  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
50 Pahoyothin Road, Chatuchak  
Bangkok 10900  
Thailand  
Phone : 662 9407474  
Fax : 662 9407449  
Email : [phawanat@hotmail.com](mailto:phawanat@hotmail.com)  
[phawanat@yahoo.com](mailto:phawanat@yahoo.com)

**Ms. Huai Hui LEE**

Thai Food Processor's Association  
170/ 21-22  
9th Floor  
Ocean Tower, Building  
New Ratehadaphisek Rd  
Klongtoey  
Bangkok 10110  
Thailand  
Tel : +662 261 2684 6  
Fax : +662 2612996 7  
Email : [thaifood@thaifood.org](mailto:thaifood@thaifood.org)

**TURKEY - TURQUIE – TURQUÍA****Ms. Bahar KENTEL**

Food Engineer (M. Sc.)  
Ministry of Agriculture and Rural Affairs  
General Directorate of Protection and Control  
Tarım ve Köyişleri Bakanhđi  
Koruma ve Genel Müdürlüğü  
Akay Cad  
No: 3  
Bakanliklar Ankara, Turkey  
Phone: 00 90312 417 4176, ext. 6143  
Fax: +90 312 425 44 16  
Mobile: 00 90 505 581 2071  
E-mail: [bkentel@kkgm.gov.tr](mailto:bkentel@kkgm.gov.tr)  
[zbkentel@hotmail.com](mailto:zbkentel@hotmail.com)

**UNITED STATES OF AMERICA  
ÉTATS -UNIS D'AMÉRIQUE-  
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA****Mr. Dorian LAFOND**

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

**Dr. Paul SOUTH**

Division of Plant Product Safety  
Office of Plant and Dairy Foods  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD 20740, USA  
Phone: +1(301)436-1640  
Fax: +1(301)436-2561  
Email: [paul.south@fda.hhs.gov](mailto:paul.south@fda.hhs.gov)

**Ms. Chere SHORTER**

Assistant Head- Inspection & Standardization Section  
 Processed Products Branch  
 AMS Fruit and Vegetable Programs  
 U.S. Department of Agriculture  
 1400 Independence Avenue, SW. Stop 0247  
 Washington, DC 20250, USA  
 Phone: +1(202) 720-5021  
 Fax: +1(202) 720-1527  
 Email: [chere.shorter@ams.usda.gov](mailto:chere.shorter@ams.usda.gov)

**Ms. Karen STUCK**

U.S. Codex Manager  
 U.S. Department of Agriculture  
 1400 Independence Ave. Room 4861  
 Washington, DC 20250, USA  
 Tel: +1-202-720-2057  
 Fax: +1-202-720-3157  
 Email: [Karen.stuck@osec.usda.gov](mailto:Karen.stuck@osec.usda.gov)

**Mr. Bill MCFARLAND**

President  
 California Olive Association  
 17950 Via Nicolo  
 Tracy, California 95377, USA  
 Phone: +1.559.280.2869  
 Fax: +1.209.836.0518  
 Email: [billm@olives.com](mailto:billm@olives.com)

**CHAIRPERSON OF THE COMMISSION  
 PRESIDENT DE LA COMMISSION  
 PRESIDENTE DE LA COMISIÓN**

**Karen Hulebak**

Chair, Codex Alimentarius Commission  
 c/o USDA, 1400 Independence Ave., SW,  
 Room 412A  
 Whitten Bldg., Washington, DC 20250-3700  
 Tel: (202) 690-5074  
 Fax: 202-690-2980  
 E-mail: [karen.hulebak@fsis.usda.gov](mailto:karen.hulebak@fsis.usda.gov)

**INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL (IOC)****Mr. Habib ESSID**

Deputy Director  
 International Olive Council  
 El Príncipe de Vergara, 154  
 28002 Madrid, Spain  
 Phone: +34 91 590 36 38  
 Fax: +34 91 563 12 63  
 Email: [iooc@internationaloliveoil.org](mailto:iooc@internationaloliveoil.org)

**INTERNATIONAL ORGANIZATION OF LEGAL METROLOGY  
 (OIML)**

**Mr. Jaco MARNEWECK**

Senior Manager Inspections  
 NRCS—National Regulator for Compulsory Specifications (South  
 Africa)  
 Private Bag X25  
 Brooklyn Square, 0075  
 Republic of South Africa  
 Phone: +27.12.428.6152  
 Fax: +27.12.428.6552  
 Email: [marnewi@nrco.org.za](mailto:marnewi@nrco.org.za)

**INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT JUICE PRODUCERS  
 (IFU)**

**Dr. Hany FARAG**

Chairman  
 Commission for Legislation  
 International Federation of Fruit Juice Producers (IFU)  
 23, Boulevard des Capucines  
 75002 Paris, France  
 Phone: +33.1.47428280  
 Fax: +33.1.47428281  
 Email: [ifu@ifu-fruitjuice.com](mailto:ifu@ifu-fruitjuice.com)

**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT****Ms. Gracia Brisco LOPEZ**

Food Standards Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 FAO  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 Rome, 00153, Italy  
 Phone: +339 06-5705-2700  
 Fax: +39 06-5705-4593  
 Email: [gracia.brisco@fao.org](mailto:gracia.brisco@fao.org)

**Ms. Verna CAROLISSEN**

Food Standards Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 FAO  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 Rome, 00153, Italy  
 Phone: +39 06-5705-5629  
 Fax: +39 06-5705-4593  
 Email: [verna.carolissen@fao.org](mailto:verna.carolissen@fao.org)

**INDONESIA SECRETARIAT****Mr. SUPRAPTO**

Head of Centre for Standard Application System  
 National Standardization Agency of Indonesia  
 Manggala Wanabhakti Bld., Block IV, 4th Fl.  
 Jl Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
 Indonesia  
 Tel : +62-21-5747043  
 Fax : +62-21-5747045  
 E-mail : [suprpto@bsn.go.id](mailto:suprpto@bsn.go.id)

**Mr. Singgih HARJANTO**

Codex Contact Point Secretariat  
 National Standardization Agency of Indonesia  
 Gdg. Manggala Wanabhakti Blok IV, Lt 4  
 Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan, Jakarta 10270-Indonesia  
 Tel : +62-21-5747043  
 Fax : +62-21-5747045  
 E-mail : [singgih@bsn.go.id](mailto:singgih@bsn.go.id)

**Mrs. Anna MELIANAWATI**

Acting as Division Head Centre for Standard Application System  
 National Standardization Agency of Indonesia  
 Manggala Wanabhakti Bld., Block IV, 4th Fl.  
 Jl Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
 Indonesia  
 Tel : +62-21-5747043  
 Fax : +62-21-5747045  
 E-mail : [anna@bsn.go.id](mailto:anna@bsn.go.id)

**Mrs. Ranti WENINGINGTYAS**

National Standardization Agency of Indonesia  
Mangala Wanabhakti Bld., Block IV, 4th Fl.  
Jl Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Indonesia  
Tel : +62-21-5747043  
Fax : +62-21-5747045  
E-mail : [ranti@bsn.go.id](mailto:ranti@bsn.go.id)

**Mr. Berlianto NUGROHO**

Directorate General of Agro & Chemical Industry Directorate  
of Food Industry  
Ministry of Industry  
Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta Selatan, 17th Floor DKI  
Jakarta Indonesia  
Tel : +62-21-5252709  
Fax : +62-21-5252709  
E-mail : [berlianto@depperin.go.id](mailto:berlianto@depperin.go.id)

**Ms. Ati Widya PERANA**

Staff for Food Product Standardization  
National Agency for Drug and Food Control  
Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta 10560 Indonesia  
Tel : +62-21-42875584  
Fax : +62-21-42875780  
E-mail : [athee77@yahoo.com](mailto:athee77@yahoo.com)

**Ms Noviana Kus YUNIATI**

Staff of Quality Control Export Commodity Division,  
Directorate of Supervision And Quality Control, Ministry of  
Trade  
Raya Bogor Street Km. 26, Ciracas, East Jakarta. Indonesia  
Tel : +62-21-8710323  
Fax : +62-21-8710478  
E-mail : [juniati\\_ana@yahoo.com](mailto:juniati_ana@yahoo.com)

**Mrs. Erna Riyanti WARDHANI**

Directorate of Quality and Standardization  
Directorate General of Processing and Marketing of Agriculture  
Product  
Ministry of Agriculture  
Tel : +62-21-7815380 ext 5310  
Fax : +62-21-7811468  
E-mail : [farrellandra@yahoo.com](mailto:farrellandra@yahoo.com)

**U.S. SECRETARIAT-SECRETARIAT AMERICAIN-  
SECRETARIADO AMERICANO****Ms. Doreen CHEN-MOULEC**

International Issues Analyst  
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, USA  
Phone: (202) 720-4063  
Fax: (202) 720-3157  
Email: [Doreen.Chen-Moulec@fsis.usda.gov](mailto:Doreen.Chen-Moulec@fsis.usda.gov)

**Ms. Jasmine MATTHEWS**

Program Analyst  
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  
Phone : 202-690-1124  
Fax : 202-720-3157  
Email : [jasmine.matthews@fsis.usda.gov](mailto:jasmine.matthews@fsis.usda.gov)

**Mr. Shane DANIELSON**

International Trade Specialist  
Foreign Agricultural Service  
U.S. Department of Agriculture  
Room 3832 South Building  
1400 Independence Ave. SW  
Washington, DC 20250  
Tel: +1(202) 720-1230  
Fax: +1(202) 690-3982  
E-mail: [shane.danielson@fas.usda.gov](mailto:shane.danielson@fas.usda.gov)

**Ms. Monica GOMEZ**

International Trade Specialist  
Foreign Agricultural Service  
U.S. Department of Agriculture  
Room 3832 South Building  
1400 Independence Ave. SW  
Washington, DC 20250  
Tel: +1(202) 690-2993  
Fax: +1(202) 690-3982  
E-mail: [Monica.Gomez@fas.usda.gov](mailto:Monica.Gomez@fas.usda.gov)

**Mr. Patrick PARNELL**

International Trade Specialist  
Office of Trade Programs (OTP)  
Foreign Agricultural Service  
U.S. Department of Agriculture  
Tel: +1(202) 401-0043  
Fax: +1(202) 720-0876  
E-mail: [patrick.parnell@fas.usda.gov](mailto:patrick.parnell@fas.usda.gov)

**ANNEXE II**

**Amendement proposé au mandat du  
Comité du Codex sur les fruits et légumes traités**

Élaborer des normes mondiales et d'autres textes apparentés pour tous les types de fruits et légumes traités, y compris, sans s'y limiter, les produits en conserve, déshydratés et surgelés, les jus et les nectars de fruits et de légumes et les produits apparentés.

## ANNEXE III

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LA NOIX DE COCO DESSÉCHÉE**  
(Révision de la Norme CODEX STAN 177-1991)  
(A l'étape 5/8)

## 1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la noix de coco desséchée telle que définie à la section 2 ci-dessous. Cette norme ne s'applique pas aux produits salés, sucrés, aromatisés ou torréfiés.

## 2 DESCRIPTION

### 2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

2.1.1 La noix de coco desséchée désigne le produit:

- (a) préparé à partir de l'amande de coco blanche, substantiellement saine, provenant de la noix entière (*Cocos nucifera* L.), ayant atteint un stade de développement convenable pour la transformation et n'ayant pas subi de traitement d'extraction d'huile, conformément à l'alinéa 3.2.4(c);
- (b) traité d'une façon appropriée, soumis à des processus de transformation tels que le décorticage, le hachage, l'épluchage, le lavage, le broyage, le séchage et le tamisage.

2.1.2 La noix de coco desséchée à teneur réduite en huile est une noix de coco desséchée telle que décrite à la section 2.1.1 dont l'huile a été partiellement extraite selon des moyens physiques appropriés, conformément à l'alinéa 3.2.4(c).

### 2.3 CALIBRAGE (optionnel)

La noix de coco desséchée peut être calibrée en fonction de sa granulométrie comme suit:

- (a) Noix de coco desséchée « extra-fine » - noix de coco desséchée dont au moins 90% en poids passe aisément au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 0,85 mm, mais dont au maximum 25% en poids passe au travers d'un tamis dont la dimension des mailles est de 0,50 mm.
- (b) Noix de coco desséchée « fine » - noix de coco desséchée dont au moins 80% en poids passe aisément au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 1,40 mm mais dont au maximum 20% en poids passe au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 0,71 mm.
- (c) Noix de coco desséchée « moyenne » - noix de coco desséchée dont au moins 90% en poids passe aisément au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 2,80 mm mais dont au maximum 20% en poids passe au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 1,40 mm.
- (d) Noix de coco desséchée d'autres granulométries - comprend tous les autres modes de présentation, notamment les « coupes-fantaisie » ou coupes spéciales (à savoir flocons tendres ou fins, tranches longues et fines, lanières extra-fantaisie, lanières longues, lanières standard, etc.).

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 COMPOSITION

#### 3.1.1 Ingrédients de base

Noix de coco telle que définie à la section 2.1.

### 3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

#### 3.2.1 Couleur et texture

La couleur doit aller du blanc naturel au blanc-crème pâle. La texture doit être caractéristique du produit.

#### 3.2.2 Saveur

Le goût doit être caractéristique du produit, il doit être exempt de saveurs étrangères résultant d'une détérioration ou de l'absorption de substances étrangères.

#### 3.2.3 Odeur

L'odeur doit être caractéristique du produit; il ne doit pas dégager d'odeur de moisi, de fromage, de fumé, de fermenté ou rance, et le produit ne doit présenter aucune odeur désagréable.

## 3.2.4 Propriétés physiques et chimiques

Paramètres	Exigences
(a) Acidité totale de l'huile extraite	$\leq 0,3\%$ m/m déterminée en tant qu'acide laurique
(b) Teneur en eau	$\leq 4\%$ m/m
(c) Teneur en huile	$\geq 60\%$ m/m pour la noix de coco desséchée $> 35 < 50\%$ m/m
	$\geq 35 < 60\%$ m/m pour la noix de coco desséchée à teneur réduite en huile
(d) Teneur en cendres	$\leq 2,5\%$ m/m
(e) <u>Matières végétales étrangères</u> : Matières végétales sans danger associées au produit.	$\leq 15$ fragments par 100 g
(f) <u>Matières étrangères</u> : Toute matière visible et/ou apparente qui n'est pas normalement associée au produit.	Absence dans 100 g

## 3.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

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

## 3.4 ACCEPTATION DE LOTS

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 à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, tel que décrit à la section 10.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Les antioxydants et les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) pour la catégorie d'aliment 04.1.2.2 - Fruits secs peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.

4.2 L'antioxydant mentionné ci-dessous est aussi autorisé pour une utilisation dans les conditions de bonnes pratiques de fabrication, dans les produits visés par la présente norme.

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

## 5. CONTAMINANTS

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

5.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées 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 noix de coco desséchée (CAC/RCP 4-1971) 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

Les récipients doivent être aussi remplis que possible sans que cela nuise à la qualité du produit, et contenir la quantité déclarée sur l'étiquette.

## 8. EMBALLAGE, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

La noix de coco desséchée doit être emballée, transportée ou entreposée conformément au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les noix de coco desséchée (CAC/RCP 4-1971).

## 9. ÉTIQUETAGE

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

### 9.1 NOM DU PRODUIT

9.1.1 Le nom du produit à indiquer sur l'étiquette doit être « Noix de coco desséchée » ou « Noix de coco desséchée à teneur réduite en huile » précédé ou suivi du nom commun ou de l'application usuelle légalement reconnue dans le pays de vente au détail.

9.1.2 Le nom doit indiquer la teneur en huile du produit conformément à la description figurant à la section 3.2.4(c).

9.1.3 Le cas échéant, le nom du produit peut préciser sa granulométrie, conformément aux descriptions qui figurent à la section 2.2.

### 9.2 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.

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

Disposition	Méthode	Principe	Type
Teneur en cendres	AOAC 950.49	Gravimétrie	I
Matières végétales étrangères	Tel que décrit dans la norme	en comptant les matières étrangères à l'œil nu.	IV
Teneur en eau	AOAC 925.40	Gravimétrie (perte au séchage)	I
Teneur en huile	AOAC 948.22	Gravimétrie	I
Acidité totale de l'huile extraite	ISO 660:1996 modifiée en 2003; ou AOCS Cd 3d-63	Tritrimétrie	I
Plan d'échantillonnage	Tel que décrit dans la norme		

### DÉTERMINATION DES MATIÈRES VÉGÉTALES D'ORIGINE ÉTRANGÈRE

La détermination se fait en étalant 100 g d'échantillon en couche mince sur un fond blanc et en comptant les matières étrangères à l'œil nu.



<b>Plan d'échantillonnage</b>	
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, NOA = 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

### POUR RÉVOCATION PAR LE CCMAS

Cette méthode doit être abrogée et remplacée  
par les méthodes ISO 660:1996 modifiée en 2003;  
ou AOCS Cd 3d-63

### DÉTERMINATION DE L'ACIDITÉ TOTALE DE L'HUILE D'EXTRACTION

#### Principe

Extraire l'échantillon au moyen d'éther à la température ambiante. L'acidité de l'huile d'extraction est déterminée par titrage à l'alcali et les résultats sont exprimés en pourcentage d'acide laurique.

#### Réactifs

- Éther éthylique anhydre, exempt de peroxyde.
- Mélange d'éther et d'alcool éthylique à 95% (1: 2).
- Hydroxyde de sodium 0.1N.
- 1%, solution éthanolique de phénolphtaléine.

#### Réactifs

- Éther éthylique anhydre, exempt de peroxyde.
- Mélange d'éther et d'alcool éthylique à 95% (1: 2).
- Hydroxyde de sodium 0.1N.
- 1%, solution éthanolique de phénolphtaléine.

#### Mode opératoire

Extraire 50 g d'échantillon à la température ambiante dans un ballon d'Erlenmeyer de 500 ml avec 300 ml d'éther éthylique (réactif 1) pendant une heure avec agitation mécanique. Filtrer l'extrait au travers d'un papier filtre Whatman No. 542 et poursuivre l'évaporation à sec dans un évaporateur Rotary à circulation d'azote, à une température maximale de 40°C.

Vingt grammes de l'huile d'extraction sont pesés et dissous dans 100 ml de mélange d'alcool éthylique (réactif 2) puis titrés à l'hydroxyde de sodium 0.1N (réactif 3) jusqu'à obtention d'un pH de 8.3 au pH mètre.

#### Expression des résultats

L'acidité est calculée comme suit:

$$\text{Acidité} = \frac{V \times N \times 20}{m}$$

— V = Volume (ml) de NaOH utilisé

— N = Normalité de la solution NaOH

— M = Masse de l'échantillon, en grammes

Les résultats obtenus par la méthode ci-dessus sont exprimés en pourcentage d'acide laurique m/m.

### POUR RÉVOCATION PAR LE CCMAS

Ces dispositions devraient être révoqué et remplacé par des plans d'échantillonnage 1 et 2, NQA = 6,5.  
Les rubriques indiquées dans la proposition de révocation correspond à celles du Codex STAN 177-1991.

#### PLANS D'ECHANTILLONNAGE TELS QU'ILS APPARAISSENT DANS LA NORME CODEX STAN 177-1991

Ce plan est proposé pour la révocation par le CCMAS

1. Les instructions relatives au prélèvement des échantillons primaires doivent être conformes à la méthode ISO 2170-1980 (Céréales et légumi-neuses) ou à la méthode d'échantillonnage ICC No 101-1960 (Echantillonnage des produits de mouture).
2. L'effectif de l'échantillon à prélever sur un lot homogène doit être conforme au Tableau 3 des Instructions concernant les méthodes d'analyse du Codex (CX/MAS 1-1987, Annexe V).
3. Pour toutes les déterminations, l'échantillon de laboratoire doit être préparé conformément au plan par variables pour la proportion des individus défectueux (CX/MAS 1-1987, Annexe IV).
4. Pour toutes les déterminations, à l'exception de la granulométrie (voir section 2.2) il faut soumettre un « échantillon global mélangé » à l'analyse.
5. Pour le contrôle de la dimension des particules, à savoir la catégorie à laquelle le produit appartient (sections 2.2 et 7.1) et qui est déclarée sur l'étiquette, la détermination pour les livraisons composées de produits préemballés doit se faire sur des emballages individuels.

**AVANT-PROJET D'ANNEXE POUR CERTAINS CHAMPIGNONS DE COUCHE**  
(révision de la Norme CODEX STAN 55-1981)  
**Pour inclusion comme annexe à la Norme du Codex pour certains légumes en conserve CODEX STAN 297-2009**  
(A l'étape 5/8)

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

**1. DESCRIPTION**

**1.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

Le champignon de couche (*Agaricus* spp)<sup>1</sup> désigne le produit préparé à partir de champignons frais, conformes aux caractéristiques de toutes les variétés cultivées (cultivars) appropriées du genre *Agaricus* (*Psalliota*), y compris *A. bisporus*, qui doivent être en bon état et, après nettoyage et parage, doivent être sains.

**1.2 COULEUR**

1.2.1 Blanc ou crème.

1.2.2 Brun.

**1.3 MODES DE PRÉSENTATION**

1.3.1 **Boutons** - champignons entiers, avec pieds attachés ne dépassant pas 5 mm de longueur (pieds mesurés à partir du fond des feuillets).

1.3.2 **Boutons émincés** - boutons coupés en tranches de 2 à 6 mm d'épaisseur, dont au moins 50% sont débitées parallèlement à un plan passant par l'axe du champignon.

1.3.3 **Entiers** - champignons entiers avec pieds attachés coupés à une longueur ne dépassant pas le diamètre du chapeau (longueur mesurée à partir du début des feuillets).

1.3.4 **En tranches ou émincés entiers** - champignons coupés en tranches 2 mm d'épaisseur ou plus, dont au moins 50% sont débitées parallèlement à un plan passant par l'axe du champignon.

1.3.5 **Coupés** - champignons coupés en tranches d'épaisseurs diverses. La direction de la coupe peut dévier considérablement des plans approximativement parallèles à l'axe du champignon.

1.3.6 **Quartiers** - champignons coupés en quatre parties approximativement égales.

1.3.7 **Pieds et morceaux (coupés)** - Morceaux de chapeaux et de pieds de dimensions et de formes irrégulières. ]

1.3.8 **Champignons à griller** - champignons sélectionnés dont le voile est ouvert sur une longueur ne dépassant pas 40 mm de diamètre, avec pieds attachés dont la longueur ne dépasse pas le diamètre du chapeau (longueur mesurée à partir du début des feuillets).

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

**2.1 COMPOSITION**

**2.1.1 Autres ingrédients autorisés**

À utiliser en fonction du milieu de couverture considéré.

2.1.1.1 Jus de cuisson de champignons.

2.1.1.2 Eau, sel, épices, condiments, sauce au soja, vinaigre, vin.

2.1.1.3 Saccharose, sirop de sucre inverti, dextrose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté.

2.1.1.4 Beurre ou autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale, y compris l'huile d'olive; lait, lait en poudre ou crème. Si du beurre est ajouté, il doit représenter une proportion d'au moins 3% m/m du produit final.

2.1.1.4 Amidons - naturels (non modifiés), ou modifiés par des procédés physiques ou par des enzymes - uniquement lorsque du beurre ou d'autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale sont des ingrédients.

2.1.1.5 Farine de blé ou de maïs.

---

<sup>1</sup> Dans la présente norme, le terme champignon de couche (*Agaricus* spp) désigne le produit connu sous le nom de « champignon blanc », « champignon de Paris » ou « champignon bouton ».

## 2.1.2 Milieux de couverture

En plus des dispositions applicables aux milieux de couverture indiqués dans la section 3.1.3 de la Norme du Codex pour certains légumes en conserve, les modes de conditionnement indiqués ci-après peuvent s'appliquer:

2.1.2.1 Jus de cuisson des champignons.

2.1.2.2 Beurre ou avec de la sauce au beurre.

2.1.2.3 Sauce à la crème.

2.1.2.4 Sauce autre qu'au beurre ou qu'une sauce à la crème.

2.1.2.5 Vinaigre.

2.1.2.6 Huile.

2.1.2.7 Vin.

## 2.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

### 2.2.1 Couleur

2.2.1.1 Les champignons entrant dans la préparation du produit doivent présenter la couleur caractéristique de la variété de champignons utilisés. La couleur des champignons en conserve issus de variétés spéciales, contenant des ingrédients particuliers autorisés, doit être considérée comme caractéristique lorsque ces ingrédients n'ont pas provoqué une coloration anormale.

2.2.1.2 Le liquide de couverture constitué d'eau, de saumure et/ou de jus de cuisson des champignons doit être limpide ou légèrement opalescent, de couleur comprise entre le jaune et le brun clair.

### 2.2.2 Texture

Les champignons présentés dans l'eau, la saumure et/ou le jus de cuisson des champignons doivent être fermes et substantiellement intacts.

### 2.2.3 Défauts et tolérances

Défaut	Définition	Tolérances
(a) Champignon taché	Un champignon est considéré taché lorsqu'il présente une tache brune foncée ou brune de diamètre supérieur à 3 mm ou s'il est fortement tacheté (plus de 10 points noirs).	5% en poids
(b) Traces de terre de gobetage	Champignon ou morceau de champignon sur lequel il reste une partie de la racine et/ou de la terre et/ou du gravier ou toute autre matière étrangère, qu'elle soit d'origine minérale ou organique, de plus de 2 mm de diamètre, qu'elle soit attachée ou non au champignon	5% en poids du produit défectueux
(c) Champignons ouverts utilisés pour les « boutons » et les « champignons entiers »	Un champignon est ouvert si les lamelles sont visibles sur au moins la moitié de la circonférence du champignon et si la distance entre le chapeau et le pied est supérieure à 4 mm.	10% en nombre
(d) Champignons cassés ou morceaux de champignons ou champignons dont le chapeau est détaché du pied, pour les « boutons », « champignons entiers » et « champignons à griller »:	Champignons dont il manque au moins le quart du chapeau, chapeaux et pieds seuls.	10% en poids

### 2.2.4 Uniformité

Pour les modes de présentation en général, 10% en nombre des unités pour le mode de présentation applicable peuvent dépasser la longueur ou la taille spécifiée du pied .

### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Les épaississants, les émulsifiants et les stabilisants utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) relativement à la catégorie d'aliments 04.2.2.4 peuvent être utilisés dans les champignons en conserve recouverts de sauce uniquement.

3.2 Seul le colorant mentionné ci-dessous est autorisé dans les champignons en conserve recouverts de sauce.

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
150d	Colorants de caramel (caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal)	50 000 mg/kg

3.3 Seul l'exhausteur de goût mentionné ci-dessous est autorisé dans les produits couverts par la présente annexe, et seulement dans des conditions de bonnes pratiques de fabrication.

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

### 4. POIDS ET MESURES

#### 4.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

4.1.1 **Champignons en conserve présentés dans des milieux de couverture constitués d'eau, de saumure et/ou de jus de cuisson; de vinaigre; de vin ou d'huile**

Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur aux 53%, calculés sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.

4.1.2 **Champignons en conserve présentés dans un milieu de couverture constitué de sauce**

Le poids égoutté des champignons, après élimination de la sauce ou du liquide, ne doit pas être inférieur à 27,5% du poids total du produit.

### 5. ÉTIQUETAGE

#### 5.1 NOM DU PRODUIT

5.1.1 Les modes de présentations suivants doivent faire partie de l'appellation ou être placés à proximité immédiate de celle-ci: « Boutons », « boutons émincés », « entiers », « coupés », ou « coupés entiers », « coupés en vrac », « quartiers », « pieds et chapeaux (coupés) », « à griller », selon le cas.

5.1.2 Le nom de toute sauce particulière qui caractérise le produit, par exemple: « avec X » ou « dans X », le cas échéant. Si la déclaration précise « A la (ou « en ») sauce au beurre », la seule matière grasse utilisée doit être uniquement du beurre.

**POUR RÉVOCATION PAR LE CCMAS**

Cette méthode doit être abrogée.

**DÉTERMINATION DU POIDS ÉGOUTTÉ LAVÉ  
(CAC/RM 44-1972)**

*(Pour les champignon de couche en conserve, conditionnés en sauce)*

**1. Définition**

Par poids égoutté lavé, on entend le pourcentage m/m de contenu solide restant après lavage à l'eau chaude, déterminé selon la méthode décrite ci-après.

**2. Appareillage****2.1 Spécifications concernant les tamis circulaires**

Tamis américain à maille fine No 502 de 20 cm (8 pouces) de diamètre. Les mailles de ce tamis sont constituées par du fil métallique tissé de manière à former des ouvertures carrées de 0,30 mm de côté.

**3. Mode opératoire**

3.1 Pesse la boîte avant de l'ouvrir.

3.2 Ouvrir la boîte et verser le contenu sur un tamis taré à mailles fines.

3.3 Laver le contenu du tamis tout d'abord avec de l'eau courante froide, puis avec de l'eau courante chaude, jusqu'à ce que toutes les substances adhérentes soient éliminées.

3.4 Étendre les champignon après lavage sur le fond du tamis, laisser égoutter pendant 5 minutes, puis peser.

3.5 Peser la boîte vide séchée et déterminer le contenu net (ou le poids total du produit).

**4. Calcul et expression des résultats**

Calculer le pourcentage m/m de poids égoutté par rapport au contenu net (ou au poids total du produit).

---

2 — A remplacer par le tamis ISO correspondant, une fois que la norme international ISO aura été élaborée.

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POUSSSES DE BAMBOU EN CONSERVE**  
(révision de la Norme CODEX STAN 241-2003)  
(A l'étape 5/8)

## 1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux pousses de bambou en conserve telles qu'elles sont indiquées à la section 2.2 ci-dessous, répondant aux caractéristiques des variétés comestibles d'espèces de bambou, mais non limitées à celles-ci, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement ou lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

## 2 DESCRIPTION

### 2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Les pousses de bambou en conserve désignent le produit:

- (a) préparé à partir de pousses de bambou comestibles conditionnées avec un milieu de couverture, avec ou sans fermentation;
- (b) traité par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration.
- (c) Le pH du produit doit être le suivant:
  - (i) inférieur à 4,0 pour les produits à base de pousse de bambou fermentée naturellement;
  - (ii) entre 4,0 et 4,6 pour les produits à base de pousse de bambou acidifiée;
  - (iii) supérieur à 4,6 pour les produits à base de pousse de bambou non fermentés et non acidifiés.

### 2.2 ESPÈCES

- *Bambusa* spp;
- *Dendrocalamus* spp;
- *Gigantochloa* spp;
- *Phyllostachys* spp;
- *Melocanda humilis*;
- *Thyrsostachys siamensis*;
- *Nastus elatus*.

### 2.3 MODES DE PRÉSENTATION

2.3.1 **Entières** - pousses de bambou dont les pointes et la chair ont été parées pour retirer les surfaces extérieures et les bases dures.

2.3.2 **Moitiés** - pousses de bambou coupées longitudinalement pour obtenir des moitiés.

2.3.3 **Tranches** - pousses de bambou coupées en tranches uniformes.

2.3.4 **Lanières** - pousses de bambou coupées en fines lanières de taille régulière.

2.3.5 **Dés** - pousses de bambous coupées en morceaux cubiques de taille régulière.

#### 2.3.6 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

Pousses de bambou telles que définies à la section 2 et liquide de couverture convenant au produit.

##### 3.1.2 Milieux de couverture

###### 3.1.2.1 *Ingrédients de base*

Eau, éventuellement avec ajout de sel.

###### 3.1.2.2 *Autres ingrédients autorisés*

Les milieux de couverture peuvent contenir des ingrédients visés par les exigences d'étiquetage de la section 8 et peuvent inclure, sans se limiter à ceux-ci, les ingrédients suivants:

- (a) sucres, tels que définis dans la Norme du Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999), et/ou d'autres denrées alimentaires conférant une saveur sucrée comme le miel, tel que défini dans la Norme du Codex pour le miel (CODEX STAN 12-1981);
- (b) plantes aromatiques, épices ou leurs essences, assaisonnements;
- (c) vinaigre;
- (d) jus de fruit concentré ou non, tels que définis dans la Norme Générale du Codex pour les jus et les nectars de fruits (CODEX STAN 247-2005);
- (e) huile;
- (f) purée de tomate, telle que défini dans la Norme du Codex pour les concentrés de tomates traités (CODEX STAN 57-1981).

#### 3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

Les pousses de bambou en conserve doivent présenter une couleur, une saveur et une odeur normales et doivent posséder la texture caractéristique du produit.

##### 3.2.1 Défauts et tolérances

Les limites maximales pour les non conformités par mode de présentation sont indiquées dans le Tableau 1.

Tableau 1

Liste	Mode de présentation	Limites maximales
1	Entières ou moitiés	(a) aucune pour les récipients de moins de 3 unités; (b) 1 unité par récipient de 3 à 5 unités; (c) 2 unités par récipient de 6 à 9 unités; (d) 3 unités par récipient de 10 unités ou plus.
2	Tranches, lanières, dés	20% du poids égoutté.

##### 3.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

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

##### 3.4 ACCEPTATION DES LOTS

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 respectées.

#### 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

##### 4.1 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ

Les régulateurs d'acidité utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme. Ils sont compétés par:

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
334	Acide tartrique	1300 mg/kg

#### 5. CONTAMINANTS

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

5.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

#### 6 HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert 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 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 Le produit doit être conforme 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).<sup>1</sup>

#### 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) 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 ».

###### 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

Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 50% du poids net, calculé sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> 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.

#### 7.1.4.2 *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

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:

#### 8.1 NOM DU PRODUIT

8.1.1 Le nom du produit doit être « pousses de bambou », « pousses de bambou bouillies » ou « pousses de bambou fermentées ». Le mode de présentation doit, selon le cas, faire partie de l'appellation.

8.1.2 **Autres modes de présentation** – Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.3.6), l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouté.

8.1.3 Si un ingrédient ajouté, tel que défini à la section 3.1.2.2, change la saveur caractéristique du produit, le nom de l'aliment doit être accompagné de la mention « aromatisé avec X » ou « gout X » comme il convient.

#### 8.2 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

Disposition	Méthode	Principe	Type
Poids égoutté et poids net	AOAC 968.30 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Tamissage Gravimétrie	I
Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	I
Remplissage des récipients en métal	ISO 90.1:1999	Pesage	I
Impuretés minérales	AOAC 971.33 [Type I] et ISO 762:2003	Gravimétrie	
pH	AOAC 981.12 et ISO 1842:1991 NMKL 179:2005	Potentiométrie	I II
Cadmium	ISO 6571:2005	Partie I – Méthode utilisant la spectrophotométrie d'absorption atomique avec graphite Partie II – Méthode utilisant la spectrophotométrie d'absorption atomique avec flamme	II
Plomb	ISO 6633:1984	Spectrophotométrie d'absorption atomique sans flamme	II
Étain	ISO 7240:2004 et ISO 2447:1998	Spectrophotométrie d'absorption atomique avec flamme	II

<sup>2</sup> Pour les récipients rigides non métalliques, tels que bocaux en verre, le poids égoutté du produit doit être calculé sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli moins 20 ml.

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

**1 CHAMP D'APPLICATION**

La présente méthode s'applique aux récipients en verre.

**2 DÉFINITION**

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

**3 MODE OPERATOIRE**

3.1 Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.

3.2 Laver, sécher et peser le récipient vide.

3.3 Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.

**4 CALCUL ET EXPRESSION DES RÉSULTATS**

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