



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.org](http://www.codexalimentarius.org)

REP15/PFV

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**  
**COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**  
**Trente-huitième session**  
**Centre international de conférences (CICG), Genève, Suisse**  
**6 - 11 juillet 2015**

**RAPPORT DE LA VINGT-SEPTIÈME SESSION DU**  
**COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS**  
**Philadelphie, États-Unis d'Amérique**  
**8 – 12 septembre 2012**



**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),  
Viale delle Terme di Caracalla,  
00153 Rome, Italie

**Objet:** DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA VINGT-SEPTIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (REP15/PFV)

Le rapport ci-joint de la vingt-septième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-huitième session (Genève, Suisse, 6 - 11 juillet 2015).

## PARTIE I: QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA TRENTE-HUITIÈME SESSION

### PROJETS ET AVANT-PROJETS DE NORMES À L'ÉTAPE 8 ET 5/8 (AVEC L'OMISSION DES ÉTAPES 6 ET 7) DE LA PROCÉDURE

1. **Projet de Norme pour certains fruits en conserve** (dispositions générales) à l'étape 8 (par. 29, Annexe II).
2. **Projet d'Annexe pour les mangues en conserve** (projet de Norme pour certains fruits en conserve) à l'étape 8 (par. 29, Annexe II).
3. **Avant-projet d'Annexe pour les poires en conserve** (projet de Norme pour certains fruits en conserve) à l'étape 5/8 (par. 42, Annexe II).
4. **Projet de Norme pour les légumes surgelés** (dispositions générales) à l'étape 8 (par. 76, Annexe III).
5. **Avant-projet d'Annexes pour les légumes surgelés** (dispositions spécifiques pour les carottes, le maïs en épi, les poireaux et le maïs en grains entiers) à l'étape 5/8 (par. 76, Annexe III).
6. **Avant-projet de Norme pour les produits à base de ginseng** (conversion de la *Norme régionale pour les produits à base de ginseng* à une norme mondiale) à l'étape 5/8 (par. 87, Annexe IV).

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les documents susmentionnés sont invités à le faire conformément à la *Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés* (Partie 3 - Procédure 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 31 mars 2015**.

## PARTIE II: AUTRES DEMANDES D'OBSERVATIONS

7. **Avant-projet d'Annexe pour les ananas en conserve** (projet de Norme pour certains fruits en conserve) à l'étape 3 (par. 43, Annexe II).

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les documents susmentionnés sont invités à le faire conformément à la *Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et 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 2015**.

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À l'issue de sa vingt-septième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités est parvenu aux conclusions suivantes:

### POINTS POUR ADOPTION/EXAMEN PAR LA 38<sup>E</sup> SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

#### Avant-projets de normes pour adoption aux étapes 8 et 5/8

Le Comité est convenu de transmettre:

- le projet de Norme pour certains fruits en conserve (dispositions générales); le projet d'Annexe pour les mangues en conserve (projet de Norme pour certains fruits); et l'avant-projet d'Annexe pour les poires en conserve (projet de Norme pour certains fruits en conserve) (paragraphe 29, 42, annexe II);
- le projet de Norme pour les légumes surgelés (dispositions générales); l'avant-projet d'Annexes pour les carottes, le maïs en épi, les poireaux et le maïs en grains entiers (projet de Norme pour les légumes surgelés) (paragraphe 76, annexe III);
- l'avant-projet de Norme pour les produits à base de ginseng (conversion de la norme régionale pour les produits à base de ginseng à une norme mondiale) (paragraphe 87, annexe IV).

#### Autres textes pour adoption

Le Comité est convenu de transmettre:

- les amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la *Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve* (CODEX STAN 145-1985), la *Norme pour les pousses de bambou en conserve* (CODEX STAN 241-2003) et l'Annexe pour les champignons en conserve (*Norme pour certains légumes en conserve*) (CODEX STAN 297-2009) (paragraphe 101, annexe V);
- les amendements à la *Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés* (CODEX STAN 260-2007) (dispositions relatives aux milieux de couverture pour les légumes marinés fermentés et dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les fruits et légumes marinés fermentés) (paragraphe 98, 101, 104, annexe VI);
- supprimer la *Norme pour les poires en conserve* (CODEX STAN 61-1981), la *Norme pour les mangues en conserve* (CODEX STAN 159-1987), la *Norme pour les carottes surgelées* (CODEX STAN 140-1983), la *Norme pour le maïs en épi surgelé* (CODEX STAN 133-1981), la *Norme pour les poireaux surgelés* (CODEX STAN 104-1981) et la *Norme pour le maïs en grains entiers surgelé* (CODEX STAN 132-1981) (paragraphe 29, 42, 76).

#### Questions intéressant la Commission du Codex Alimentarius

Le Comité:

- a réagi et répondu à la Commission concernant le suivi de l'exécution du Plan stratégique 2014-2019 en ce qui a trait aux activités pertinentes pour le CCPFV (paragraphe 7-15);
- est convenu de renvoyer l'avant-projet d'Annexe sur les ananas en conserve (projet de Norme pour certains fruits en conserve) à l'étape 3 pour observations et réexamen lors de sa prochaine session (paragraphe 43, annexe II);
- est convenu de renvoyer les avant-projets d'Annexes sur certains légumes surgelés (y compris les méthodes d'analyse pour les légumes surgelés en général) à l'étape 2 pour reformulation, transmission pour recueil d'observations à l'étape 3 et réexamen lors de sa prochaine session (paragraphe 77);
- est convenu de réexaminer les domaines de travail prioritaires pour la révision des normes individuelles restantes pour les fruits et légumes traités et un document de discussion sur l'approche pour la normalisation des produits secs et séchés (paragraphe 114 et 119);
- est convenu que le paprika, les poivrons forts séchés, l'ail séché et le gingembre séché pourraient être examinés en vue d'un nouveau travail mené par le Comité sur les épices et les herbes culinaires plutôt que par le Comité sur les fruits et légumes traités (paragraphe 125).

#### Questions soumises à d'autres comités du Codex

##### Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage

Le Comité est convenu de transmettre au CCMAS pour adoption, avis et information les méthodes d'analyse pour les fruits en conserve et le ginseng (paragraphe 18, 85, annexes II, IV).

##### Comité sur les additifs alimentaires

Le Comité est convenu de transmettre au CCFA pour adoption les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve, les pousses de bambou en conserve, les mangues en conserve et les fruits et légumes marinés fermentés (paragraphe 89-91, 98, 101, annexes V et VI).

## TABLE DES MATIÈRES

Résumé et conclusions	iii
Rapport de la vingt-septième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités	1
État d'avancement des travaux	18
	<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 des ses organes subsidiaires (Point 2 de l'ordre du jour)	5 - 15
Projet de Norme pour certains fruits en conserve (révision de normes individuelles restantes pour les fruits en conserve) (dispositions générales s'appliquant à tous les fruits en conserve et des dispositions spécifiques pour les mangues en conserve) (Point 3a de l'ordre du jour)	16 – 29
Avant-projet d'annexes pour certains fruits en conserve (projet de Norme pour certains fruits en conserve) (Point 3b de l'ordre du jour)	30 – 43
Projet de Norme pour certains légumes surgelés (révision des normes individuelles pour les légumes surgelés) (dispositions générales qui s'appliquent à tous les légumes surgelés) (Point 4a de l'ordre du jour)	
Avant-projet d'annexes pour certains légumes surgelés (projet de Norme pour certains légumes surgelés) (Point 4b de l'ordre du jour)	44 – 77
Avant-projet de Norme pour les produits à base de ginseng (conversion de la <i>Norme régionale pour les produits à base de ginseng</i> à une norme mondiale) (Point 5 de l'ordre du jour)	78 – 87
Méthodes d'analyse pour les fruits en conserve et les légumes surgelés (Point 6 de l'ordre du jour)	88
Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans certaines normes pour les fruits et légume traités (Point 7 de l'ordre du jour)	89 - 101
Milieus de couverture pour les légumes marinés fermentés (Point 8 de l'ordre du jour)	102 - 104
Document de discussion sur la normalisation des produits secs et séchés (Point 9 de l'ordre du jour)	105 – 114
État des travaux sur la révision des normes Codex pour les fruits et légumes traités (Point 10 de l'ordre du jour)	115 – 120
AUTRES QUESTIONS (Point 11 de l'ordre du jour)	
Document de discussion sur les normes Codex pour le piment séché, l'ail séché et le ginseng séché (Point 11a de l'ordre du jour)	121 – 125
Questions supplémentaires	126
Date et lieu de la prochaine session (Point 12 de l'ordre du jour)	127 - 128

---

**LISTE DES ANNEXES**

	<b>Page</b>
ANNEXE I: Liste des participants	20
ANNEXE II: Projet de Norme pour certains fruits en conserve y compris le projet d'Annexe pour les mangues en conserve, l'avant-projet pour les poires en conserve et l'avant projet pour les ananas en conserve	27
ANNEXE III: Projet de Norme pour les légumes surgelés y compris l'avant-projet pour les carottes surgelés, le maïs en épi surgelé, les poireaux surgelés et le maïs en grains entiers surgelé	43
ANNEXE IV: Avant-projet de Norme pour les produits à base de ginseng	65
ANNEXE V: Amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans certaines normes pour les fruits et légumes traités	80
ANNEXE VI: Amendements à la norme pour les fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007)	81

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) a tenu sa vingt-septième session à Philadelphie, en Pennsylvanie (États-Unis d'Amérique), du 8 au 12 septembre 2014, à l'aimable invitation du gouvernement des États-Unis d'Amérique. M. Richard Boyd, des États-Unis d'Amérique, a présidé la session, à laquelle ont assisté 28 pays membres, une organisation membre et les observateurs de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU) et 2 organisations internationales. La liste des participants est fournie dans l'Annexe I au présent rapport.

## INAUGURATION DE LA SESSION

2. La session a été inaugurée par Mme Mary Frances Lowe, Directrice du bureau du Codex Alimentarius des États-Unis, au nom de M. Brian Ronholm, Sous-Secrétaire adjoint du Bureau de la sécurité sanitaire des aliments du Département de l'Agriculture des États-Unis. Mme Lowe a tenu à féliciter le Comité à l'occasion de son cinquantième anniversaire et a souligné l'importance pérenne du Codex de rester fidèle à sa mission, à savoir élaborer des normes basées sur des preuves scientifiques en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments visant à protéger la santé des consommateurs et à assurer des pratiques loyales dans le commerce, tout en s'adaptant aux défis posés par un monde en constante mutation et en répondant aux besoins les plus divers d'un nombre de plus en plus important de pays membres et de parties prenantes.

### Répartition des compétences<sup>1</sup>

3. Le Comité a pris acte de la répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5, règle II du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR PROVISOIRE (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.

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

5. Le Comité a pris acte des informations présentées dans les documents CX/PFV 14/27/2-Add.1 et est convenu d'examiner les mesures à prendre concernant les additifs alimentaires et la proposition de nouveaux travaux sur le paprika sous les points de l'ordre du jour correspondants.

## ÉTAT D'AVANCEMENT DE LA MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE 2014-2019

6. Le Comité a constaté que le Plan stratégique 2014-2019<sup>4</sup> a été adopté par la 37<sup>e</sup> session de la Commission et que le suivi de sa mise en œuvre se poursuit. Le Comité a examiné les questions du modèle (Annexe II du CX/PFV 14/27/2 Add. 1).
7. Le Comité est convenu que les activités relatives aux objectifs stratégiques 1, 3 et 4 étaient pertinentes.

**Activité 1.1.1 - Appliquer avec constance les critères établis à l'égard de la prise de décision et de l'établissement des priorités à l'échelle des comités pour faire en sorte que les normes et les travaux dans les domaines hautement prioritaires progressent de façon diligente**

**Activité 1.2.1 - Élaborer une démarche systématique visant à favoriser la détermination des enjeux émergents en matière de sécurité sanitaire des aliments, de nutrition et de pratiques loyales dans le commerce des aliments**

**Activité 1.2.2 - Élaborer et réviser, lorsqu'il y a lieu, les normes régionales et internationales en réponse aux besoins exprimés par les membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce alimentaire**

8. Le Comité a confirmé que l'établissement des priorités de ses travaux répond aux *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* du Manuel de procédure<sup>5</sup>, et qu'aucun critère spécifique complémentaire n'était nécessaire.

---

<sup>1</sup> [CRD 1](#).

<sup>2</sup> [CX/PFV 14/27/1](#).

<sup>3</sup> [CX/PFV 14/27/2](#) ; [CX/PFV 14/27/2-Add.1](#)

<sup>4</sup> Le Plan stratégique 2014-2019 est disponible au téléchargement sur le site du Codex à l'adresse suivante: <http://www.codexalimentarius.org/procedures-strategies/strategic-planning/fr/>

9. Le Comité a constaté qu'aucune approche particulière n'était nécessaire pour l'identification des enjeux émergents en matière de pratiques loyales dans le commerce des aliments, mais que, en raison de la double approche qui caractérise ses travaux, c'est-à-dire le processus de révision et la réception de nouvelles propositions, les pays sont encouragés à attirer l'attention du Comité sur les besoins de travaux portant sur des enjeux émergents.

**Activité 3.1.5 - Favoriser, dans la mesure du possible, le recours aux langues officielles de la Commission au sein des groupes de travail**

10. Le Comité a constaté que le recours aux langues officielles au sein des groupes de travail était favorisé dans la mesure du possible, selon les ressources disponibles. L'anglais est la langue la plus utilisée lors des travaux des groupes de travail électroniques, alors que, en ce qui concerne les groupes de travail physiques, le Comité a toujours eu recours à l'anglais, au français et à l'espagnol lors des cinq dernières sessions.

**Activité 3.2.3 - Dans la mesure du possible, faire des réunions du Codex des tribunes destinées au déroulement d'activités visant l'augmentation des capacités techniques et éducatives**

11. Le Comité a constaté que les activités visant l'augmentation des capacités techniques organisées en marge du Comité sont importantes, et qu'elles sont organisées, au besoin, lorsqu'elles se révèlent nécessaires.

**Activité 4.1.4 - Veiller à la distribution dans les délais de tous les documents de travail du Codex dans les langues de travail du Comité**

12. Le Comité a constaté que des mécanismes sont en place auprès du Secrétariat pour la détermination des délais et des calendriers pour la présentation des documents de travail, mais que des défis subsistent. Le Comité s'efforcera de les surmonter grâce à l'engagement des personnes responsables de l'élaboration des documents à les présenter dans les délais spécifiés.

**Activité 4.1.5 - Augmenter la tenue simultanée des réunions des groupes de travail et des comités**

13. Les réunions des groupes de travail se tiennent toujours simultanément avec les réunions du Comité, afin de faciliter les discussions et de progresser lors des séances plénières. Cette méthode s'est avérée particulièrement efficace du point de vue de la progression des travaux portant sur des points techniques.

**Activité 4.2.1 - Parfaire la compréhension qu'ont les Membres du Codex et leurs délégués de l'importance du développement du consensus et de la démarche mise en œuvre à cette fin dans le cadre des travaux du Codex**

14. Le Comité a constaté qu'il n'est pas toujours facile de parvenir à un consensus, mais qu'il dispose de différents outils pour y parvenir en surmontant les difficultés; par exemple fournir les informations nécessaires aux délégués pour la prise de décision, accorder un certain temps pour des conversations informelles en dehors des séances plénières, et encourager les délégués à ne pas perdre de vue l'objectif du Comité, à savoir l'élaboration de normes internationales pour répondre aux besoins des consommateurs partout dans le monde.

**Général**

15. Le Comité a constaté que le Secrétariat aurait la possibilité de fournir des informations plus détaillées concernant les activités lorsque des informations d'ordre quantitatif seraient nécessaires.

**PROJET DE NORME POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE (révision des normes individuelles restantes pour les fruits en conserve) (dispositions générales s'appliquant à tous les fruits en conserve et dispositions spécifiques pour les mangues en conserve) (Point 3a de l'ordre du jour)<sup>6</sup>**

16. Le Comité a pris acte du fait que les dispositions générales sur les fruits en conserve avaient été largement débattues lors de la 26<sup>e</sup> session du CCPFV. C'est pourquoi le Comité n'a effectué que quelques modifications dans un souci de cohérence avec les dispositions spécifiques contenues dans les annexes.

<sup>5</sup> La 22<sup>e</sup> édition du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius est disponible au téléchargement sur le site du Codex à l'adresse suivante:  
<http://www.codexalimentarius.org/procedures-strategies/procedural-manual/fr/>

<sup>6</sup> [REP13/PFV, annexe III](#); [CX/PFV 14/27/3](#) (observations de la Colombie, de l'Union européenne et de la Thaïlande); [CRD 11](#) (Propositions des États-Unis d'Amérique); [CRD 12](#) (observations de la Malaisie).

**DISPOSITIONS GÉNÉRALES S'APPLIQUANT À TOUS LES FRUITS EN CONSERVE****Accords généraux**

17. Le Comité est convenu de
- remplacer « autres ingrédients autorisés » par « ingrédients facultatifs » pour préciser le caractère discrétionnaire de la présente disposition et appliquer cette modification à l'ensemble des annexes;
  - biffer « les assaisonnements et autres ingrédients aromatisants » de la liste des ingrédients facultatifs et mentionner les ingrédients facultatifs dans les annexes pour offrir davantage de souplesse car les ingrédients facultatifs ne se limitent pas à ces derniers;
  - introduire une section sur « l'uniformité du calibre » pour plus de cohérence avec les annexes; et
  - inclure les méthodes d'analyse telles que présentées au CRD 11, qui excluait les méthodes relatives à la détermination du plomb et de l'étain puisqu'ils étaient déjà couverts par la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (NGCTAHA) (CODEX STAN 193-1995)<sup>7</sup>.

**Section 9 – Méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

18. Le Comité a pris acte du fait que, pour le remplissage des récipients (récipients en verre), la méthode CAC/RM 46-1972 serait maintenue puisqu'aucune méthode de substitution à celle du Codex n'avait été trouvée. Il a été convenu de demander au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) d'identifier une méthode appropriée et validée à l'échelle internationale aux fins de la présente disposition.

**DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES POUR LES MANGUES EN CONSERVE**

19. Le Comité a souligné le fait que cette annexe avait été largement débattue lors de la 26<sup>e</sup> session du CCPFV. C'est pourquoi la discussion a principalement porté sur les autres questions abordées lors de la 26<sup>e</sup> session ainsi que sur les points soulevés dans les commentaires soumis à la considération de la présente session. Le Comité a tenu des débats et adopté les accords suivants:

**Accords généraux**

20. Le Comité est convenu de faire référence à « un conditionnement normal » afin de rester cohérent avec la terminologie employée dans les Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003).

**Sections 2.2.4 (Uniformité de calibre) et 2.2.5 (Symétrie - pour les moitiés et les tranches)**

21. Le Comité a fait remarquer qu'il serait difficile d'appliquer l'uniformité du calibre à certaines variétés de mangues (gros calibres) commercialisées en « moitiés » dans la mesure où le calibre des fruits varie. À ce titre, il serait impossible de respecter les spécifications en matière de symétrie figurant à la section 2.2.5.
22. Toutefois, le Comité a indiqué que les tolérances de symétrie devraient être maintenues pour permettre le contrôle du produit. Il a ensuite été convenu de revoir les sections 2.2.4 et 2.2.5 en vue d'une application plus souple des spécifications d'uniformité et de symétrie. La nécessité des tolérances pour permettre les inspections de contrôle du respect de ces exigences a été rappelée.

**Section 2.2.7 – Tolérance de défauts**

23. Le Comité est convenu du fait que les « tranches présentant des anomalies » ne devraient pas être considérées comme un défaut dans la mesure où elles étaient rares dans la production de mangues en conserve et que, partant, leurs tolérances n'étaient normalement pas requises dans les pratiques commerciales actuelles.

<sup>7</sup> Les normes Codex et autres textes apparentés (par exemple directives, codes d'usages, etc.) sont disponibles au téléchargement sur le site du Codex à l'adresse suivante: <http://www.codexalimentarius.org/standards/fr/>

### Section 3 – Additifs alimentaires

24. Le Comité a pris acte des points de vue divergents sur la justification technologique de l'utilisation de colorants et concernant la possibilité d'inclure une référence générale à la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) (CODEX STAN 192-1995) plutôt qu'à une liste restreinte de colorants. D'aucuns considéraient que, dans le cas où une liste serait élaborée, elle ne devrait couvrir que les colorants utilisés pour restaurer la couleur d'origine du fruit mûr, susceptible d'avoir disparu ou de s'être estompée en raison de la mise en conserve. Cela était conforme aux dispositions relatives au fait que le fruit aurait dû atteindre le stade de maturité requis pour la transformation et que le fruit en conserve devrait présenter une couleur normale correspondant au type de fruit.
25. Les pays en faveur d'une référence générale à la NGAA ont souligné que:
- les colorants étaient nécessaires pour obtenir l'uniformité de couleur en raison des variations saisonnières ou des différences de conditions géoclimatiques entre régions. Ces dernières pourraient donner lieu à une même variété présentant différentes nuances par rapport à la couleur attendue du fruit mûr;
  - une liste de colorants limitée à ceux permettant de restaurer la couleur d'origine du fruit représenterait une entrave au commerce;
  - le comité d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA) avait jugé les additifs alimentaires visés à la NGAA comme sans danger dans les aliments;
  - la justification technologique d'exemptions pour l'utilisation d'additifs alimentaires dans des catégories fonctionnelles de la NGAA pour la catégorie alimentaire correspondant au(x) produit(s) couvert(s) par une norme pour produit devrait être fournie plutôt que l'inverse;
  - une référence unique à la NGAA permettrait d'actualiser la norme, d'offrir de la souplesse à l'innovation dans l'industrie et de tenir compte des préférences des consommateurs dans les différents pays et régions; et
  - la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (NGEDAP) (CODEX-STAN 1-1985) a rendu obligatoire la déclaration des additifs alimentaires sur l'étiquette de façon à ce que les consommateurs puissent choisir le type de produit qu'ils achètent en connaissance de cause.
26. Les pays favorables à l'élaboration d'une liste restreinte de colorants ont souligné que:
- les comités produits étaient responsables de l'identification des catégories fonctionnelles et des additifs alimentaires correspondants nécessaires à l'exécution d'une fonction technologique pour la fabrication du produit;
  - il n'existait aucune justification technologique dans l'utilisation de colorants pour les mangues en conserve;
  - si l'utilisation des colorants venait à être autorisée, elle devrait se limiter à ceux permettant de restaurer la couleur d'origine du fruit mûr, d'où l'impossibilité de faire directement référence à la NGAA pour la catégorie alimentaire correspondante;
  - les pays qui s'intéressent à l'utilisation de colorants autres que ceux permettant de restaurer la couleur d'origine du fruit mûr devraient apporter la justification technologique de leur utilisation pour les mangues en conserve;
  - l'utilisation de colorants autres que ceux permettant de restaurer la couleur d'origine du fruit mûr pourraient occulter la piètre qualité de la matière première ou cacher des pratiques industrielles; et
  - la déclaration des colorants sur l'étiquette n'empêchera pas les consommateurs d'être induits en erreur quant à la qualité et la sécurité sanitaire du produit.
27. Sur la base des discussions ci-dessus, le Comité est convenu, à titre de compromis, d'autoriser une liste restreinte de colorants permettant de restaurer la couleur d'origine des mangues (caroténoïdes (N° de SIN 160a(i), a(iii), e, f; carotènes-bêta-légumes (N° de SIN 160a(ii); et carmins (N° de SIN 120)). Le Comité a précisé que l'inclusion des carmins (N° de SIN 120) pour les variétés de mangues dont la chair est rouge/rougeâtre était technologiquement justifiée.

### **Conclusion**

28. Le Comité a pris acte du fait qu'il ne restait pas de questions en suspens concernant les dispositions générales s'appliquant aux fruits en conserve et aux dispositions spécifiques pour les mangues en conserve et que ces dernières pouvaient avancer à l'étape suivante du processus.

#### **ÉTAT DU PROJET DE NORME POUR FRUITS EN CONSERVE (DISPOSITIONS GÉNÉRALES) ET ANNEXE SUR LES MANGUES EN CONSERVE**

29. Le Comité est convenu de transmettre le projet de norme et d'annexe à la commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8 (annexe II). L'annexe sur les mangues remplacera la Norme pour les mangues en conserve (CODEX STAN 159-1987).

#### **AVANT-PROJET D'ANNEXES POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE (projet de norme pour certains fruits en conserve) (Point 3b de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

##### **POIRES EN CONSERVE**

30. Le Comité a noté que la Norme pour les poires en conserve (CODEX STAN 61-1981) a été révisée en 2001 et que la version actuelle se concentre essentiellement sur l'identification de certaines dispositions destinées à être maintenues en annexe à la Norme pour certains fruits en conserve. De plus, le Comité a noté que la discussion sur cette annexe devrait se limiter, le cas échéant, dans la mesure nécessaire, à la mise à jour de certaines dispositions.

##### **Accords généraux**

31. Le Comité est convenu de ce qui suit:
- supprimer la référence à la « saveur » et à la « texture », deux termes couverts par les dispositions générales dans le corps de la Norme;
  - biffer la référence aux « pépins » comme défaut des matières végétales inoffensives (d) puisque cela est couvert par les défauts des pépins (f);
  - introduire des dispositions révisées pour le poids égoutté minimum de manière à y inclure des pourcentages pour les récipients plus petits pour les différents modes de présentation couverts par l'annexe.

##### **Section 3 – Additifs alimentaires**

32. Le Comité a rappelé que, lorsqu'à l'occasion de sa 20<sup>e</sup> session (en 2000), le CCPFV a achevé la révision de la Norme pour les poires en conserve, il est convenu<sup>9</sup> d'utiliser certains colorants pour les emballages spéciaux à l'occasion des fêtes en vue de la commercialisation internationale des poires en conserve sur les marchés spécialisés, ce que le comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a entériné<sup>10</sup> à l'occasion de sa 33<sup>e</sup> session (en 2001).
33. Le Comité a noté des points de vue divergents sur les questions suivantes:
- le besoin technologique d'utiliser des colorants pour les poires en conserve, l'établissement d'une liste restreinte de colorants (à savoir pour utilisation dans les emballages spéciaux à l'occasion des fêtes, tel que stipulé actuellement dans la Norme pour les poires en conserve);
  - la possibilité de faire une référence générale à la NGAA tout en limitant l'utilisation de colorants aux emballages spéciaux à l'occasion des fêtes; ou
  - la possibilité de faire une référence unique à la NGAA pour l'utilisation de colorants pour les poires en conserve en général.
34. Il a été noté que trois additifs alimentaires figurant actuellement sur la liste présentée dans la Norme pour les poires en conserve, à savoir la tartrazine (N° de SIN 102), l'amarante (N° de SIN 123) et le Rouge allura AC (N° de SIN 129), ne font pas partie de la liste de la catégorie alimentaire 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)), par conséquent il convient que les pays souhaitant maintenir ces additifs dans les poires en conserve pour les emballages spéciaux à l'occasion des fêtes fournissent une justification technologique au CCFA en vue de les inclure dans la catégorie alimentaire 04.1.2.4.

<sup>8</sup> [CX/PFV 14/27/4](#) ; [CX/PFV 14/27/4-Add.1](#) (observations du Costa Rica, de l'Égypte, de l'Union européenne, de l'Iran, du Kenya, de la République de Corée et de la Thaïlande); [CRD 3](#) (observations du Ghana et des Philippines); et [CRD 12](#) (observations de la Malaisie).

<sup>9</sup> [ALINORM 01/27](#), paragraphe 33.

<sup>10</sup> [ALINORM 01/12A](#), paragraphe 42.

35. Certains se sont exprimés en faveur de l'utilisation des colorants sans limitation à ces préparations spéciales, puisqu'en ayant une référence unique à la NGAA, les pays pourraient choisir les additifs qui correspondent le mieux aux pratiques en vigueur dans leur industrie, à leurs conditions géoclimatiques et aux préférences des consommateurs. Ils ont indiqué qu'une justification technologique devrait être soumise confirmant la raison pour laquelle l'utilisation des colorants figurant dans la liste de la NGAA pour la catégorie alimentaire concernée devrait exclusivement se limiter aux emballages spéciaux à l'occasion des fêtes. D'autres ont considéré que l'utilisation de colorants pour les poires en conserve en général n'était pas nécessaire, du point de vue technologique, mais ont indiqué qu'ils seraient disposés à accepter, à titre de compromis, une référence unique à la NGAA limitée aux poires en conserve dans les emballages spéciaux à l'occasion des fêtes.
36. Au vu de ce qui précède, le Comité est convenu de se référer à la NGAA pour l'utilisation de colorants limitée aux poires en conserve pour les emballages spéciaux à l'occasion des fêtes.

#### **ANANAS EN CONSERVE**

37. Le Comité est convenu d'étendre le champ d'application afin de couvrir les ananas « évidés » et « non évidés » en vue de reconnaître le marché international potentiel pour les ananas « non évidés ».
38. Le Comité a noté ce qui suit:
- L'inclusion d'ananas « non évidés » impliquerait qu'il faudrait procéder aux amendements en conséquence dans d'autres sections de l'annexe, en particulier dans les modes de présentation et les défauts et tolérances;
  - Il faudrait adapter les dispositions concernant le poids net minimal afin qu'elles répondent aux différents modes de présentation en fonction de la dimension du conditionnement utilisé pour commercialiser les ananas en conserve;
  - Il conviendrait d'examiner plus avant la section sur les additifs alimentaires s'agissant de la référence générale à la NGAA et de l'inclusion de deux catégories fonctionnelles supplémentaires, à savoir les agents raffermissants et les édulcorants comme étant pertinents pour les produits couverts par l'annexe et la Norme pour certains fruits en conserve en général.
39. Le Comité est, par conséquent, convenu de constituer un groupe de travail en session dirigé par l'Union européenne afin d'examiner la présente révision et d'autres révisions de l'annexe. Ce dernier a présenté les changements et ajustements suivants:
- Il a été précisé que, si toutes les variétés d'ananas couvertes par l'annexe, qu'il s'agisse d'ananas « évidés » ou « non évidés », avaient des cœurs comestibles, elles différaient les unes des autres dans la texture fibreuse de leur cœur. Une note de bas de page a donc été ajoutée dans le champ d'application afin de préciser que les ananas « non évidés » (en règle générale les variétés de petite taille) s'appliquent uniquement aux ananas n'ayant pas un cœur fibreux et offre une définition des défauts (à savoir ligneux) dans la section 2.2.3;
  - Les sections sur les modes de présentation et les défauts et tolérances ont été révisées afin de traiter séparément les ananas « évidés » et les ananas « non évidés »;
  - Les dispositions concernant la saveur ont été biffées puisqu'elles sont couvertes par les dispositions générales s'appliquant aux fruits en conserve;
  - Dans un souci de clarté, les dispositions concernant la texture ont été modifiées afin de préciser que les 7 pour cent en poids de la « partie axiale » s'appliquent uniquement aux ananas « évidés »;
  - Les dispositions concernant le terme « ligneux » ont été incluses comme défaut étant donné que les ananas « non évidés » correspondaient à des ananas n'ayant pas un cœur fibreux;
  - Les dispositions concernant le poids égoutté minimal ont été révisées afin de mieux refléter la disposition en fonction des différents modes de présentation dans les divers conditionnements (à savoir conditionnement normal, lourd et solide); et
  - Les propositions visant à ajouter des catégories fonctionnelles sur les « agents raffermissants » et les « édulcorants » ont été incluses dans la section sur les additifs alimentaires.

40. Le Comité a noté que le groupe de travail en session a procédé à des changements sur le fond qu'il ne sera pas possible d'examiner pleinement lors de cette session. C'est pourquoi il est convenu de constituer un groupe de travail électronique présidé par la Thaïlande et co-présidé par l'Union européenne, dont la langue de travail sera uniquement l'anglais, afin d'examiner plus avant l'annexe en vue de présenter une proposition de révision au CCPFV, pour considération, lors de sa 28<sup>e</sup> session.

### **Conclusion**

41. Le Comité a noté qu'il n'existait pas de questions en suspens concernant les poires et que, par conséquent, l'annexe pouvait avancer et passer au processus par étape.

### **ÉTAT DE L'AVANT-PROJET D'ANNEXES POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE – POIRES ET ANANAS (projet de norme pour certains fruits en conserve)**

42. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet d'annexes pour les poires devant la Commission pour adoption à l'Étape 5/8 (annexe II). L'annexe remplacera la Norme pour les poires en conserve (CODEX STAN 61-1981).
43. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet d'annexes pour les ananas à l'Étape 3 pour observations supplémentaires et considération lors de sa 28<sup>e</sup> session (Annexe II).

### **PROJET DE NORME POUR CERTAINS LÉGUMES SURGELÉS (révision des normes individuelles pour les légumes surgelés) (dispositions générales s'appliquant à tous les légumes surgelés) (Point 4a de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

### **AVANT-PROJET D'ANNEXES SUR CERTAINS LÉGUMES SURGELÉS (Point 4b de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

44. La délégation des États-Unis d'Amérique (USA), présidant le groupe de travail physique sur les légumes surgelés, a présenté un résumé des travaux du GTP et a informé le Comité que le GTP a examiné les dispositions générales ainsi que les annexes sur les poireaux, les carottes, le maïs en épi, le maïs en grains entiers, et les pommes de terres frites surgelées.

### **DÉBAT GÉNÉRAL**

45. Le Comité a examiné la norme (dispositions générales) et ses annexes (dispositions spécifiques) telles que révisées par le GTP. Le Comité a approuvé les modifications proposées et, outre les modifications d'édition, a fait les commentaires et pris les décisions ci-dessous:
46. L'un des points clé de la discussion concernait le champ d'application de la norme, à savoir si celle-ci se limitait aux ingrédients crus, précuits ou cuits (par exemple, les légumes); et de savoir si, dans le cadre présent, l'annexe sur les pommes de terre frites surgelées devrait y être incluse, ou si celles-ci devraient faire l'objet d'une norme à part, ce produit différant des autres produits concernés par la norme car il implique un processus préalable de friture et l'utilisation d'ingrédients facultatifs tels que les pâtes à frire, associés à des additifs alimentaires qui ne s'appliquent pas aux autres annexes. À la suite de la discussion concernant le champ d'application, la norme a été rebaptisée Norme sur les légumes surgelés, afin de ne pas limiter le champ d'application aux annexes faisant actuellement l'objet d'une discussion.
47. En ce qui concerne les annexes, il est été convenu qu'aucune liste d'auxiliaires technologiques ne serait élaborée. Par contre, une référence générale aux Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (CAC/GL 75-2010) sera utilisée pour que les dispositions générales s'appliquent aux produits qui pourraient faire l'objet d'autres annexes et pour lesquels l'utilisation d'auxiliaires technologiques pourrait être nécessaire. De plus, le terme « ingrédients facultatifs » sera préféré au terme « autres ingrédients autorisés », afin de souligner le fait que l'utilisation de ces ingrédients est facultative et non pas obligatoire.

### **DISPOSITIONS GÉNÉRALES**

48. Le Comité est convenu d'inclure les dispositions portant sur les auxiliaires technologiques mentionnées ci-dessus (paragraphe 47).

<sup>11</sup> [REP13/PFV, Annexe V](#); [CX/PFV 14/27/5](#) (observation du Chili, de la Colombie, du Costa Rica), [CRD 2](#) (Rapport du groupe de travail physique sur les légumes surgelés); [CRD 9](#) (observations de la Thaïlande et de l'IFFA); et [CRD 11](#) (propositions des États-Unis).

<sup>12</sup> [CX/PFV 14/27/6](#); [CX/PFV 14/27/6 Add.1](#) (observations du Ghana, de l'Afrique du Sud, de l'IFFA et de l'IGTC); [CRD 9](#) (observations de la Thaïlande et de l'IFFA); et [CRD 12](#) (observations de la Malaisie).

49. Le Comité a noté la proposition concernant les méthodes d'analyse, et en particulier les propositions avancées pour remplacer les méthodes recommandées du Codex (CRD 11) mais, en raison du manque de temps, est convenu de les transmettre au GT-e pour examen (paragraphe 74).

#### **DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES**

##### **Annexe VIII – Poireaux**

50. Le Comité a approuvé toutes les modifications proposées par le GTP, et a uniquement apporté certaines corrections au texte portant sur les ingrédients facultatifs et à la section sur les facteurs de qualité.

##### **Annexe III – Carottes**

#### **Section 1.2 - Présentation**

51. Le Comité est convenu de supprimer la Section 1.2.1 portant sur les types de carottes entières longues ou rondes, puisque les modes de présentation et les formes pour les carottes entières sont couverts par la Section 1.2.2 portant sur les modes de présentation.

#### **Section 1.2.2 - Modes de présentation**

52. Le Comité est convenu de supprimer la référence aux cultivars pour les modes de présentation entières, puisque ceux-ci ne sont plus nécessairement associés à la forme des carottes. Par conséquent, le Comité a supprimé toute référence aux cultivars dans toutes les sections de l'annexe.

#### **Section 2.1.2 - Ingrédients facultatifs**

53. Le Comité est convenu d'inclure le sel dans la liste d'ingrédients facultatifs.
54. Le Comité a discuté s'il était nécessaire:
- d'établir que les garnitures, en tant qu'ingrédients facultatifs, devraient être crues, puisque l'introduction de garnitures cuisinées impliquerait l'utilisation d'additifs alimentaires additionnels qui pourraient modifier la nature du produit;
  - de supprimer toute référence aux garnitures; ou
  - de n'ajouter aucun ingrédient facultatif.
55. Il a été noté que la liste reflète les pratiques commerciales courantes, le libellé a été repris de la *Norme pour les carottes surgelées* actuelle (CODEX STAN 140-1983) et n'a causé aucun souci ou aucun obstacle au commerce. Le Comité est donc convenu de retenir le libellé actuel. Encore une fois, il a été souligné que l'inclusion d'ingrédients facultatifs devrait être déclarée en termes de spécifications d'étiquetage (section 8.2.3 des dispositions générales).

#### **Section 2.2.1 - Spécifications générales**

56. Le Comité est convenu d'ajouter une note à la section 2.2.1 (e) indiquant que les ingrédients facultatifs autorisés à la section 2.1.2 ne seront pas considérés comme des matières végétales étrangères

#### **Section 2.2.4 - Dimension standard de l'échantillon**

57. Le Comité est convenu d'utiliser l'expression « dimension minimale de l'échantillon » plutôt que « dimension standard de l'échantillon », car elle est plus représentative des activités pratiques d'inspection, et sera donc utilisée dans toutes les annexes. En ce qui concerne les modes de présentation « entières, doigts, moitiés et quartiers », le Comité est convenu de modifier la dimension standard de l'échantillon de 100 unités à une dimension minimale de 25 unités, tout en reconnaissant que, si nécessaire, un utilisateur de la norme pourrait augmenter la dimension de l'échantillon.

#### **Section 2.2.5 - Défauts et tolérances**

58. Le Comité est convenu d'inclure une tolérance de 1 pour cent pour le défaut d'« unité ligneuse » pour les modes de présentation « entières, doigts, moitiés et quartiers » (tableau 1) et pour les modes de présentation en rondelles, bâtonnets, dés, doubles dés, allumettes/julienne et morceaux (tableau 2), conformément aux pratiques commerciales courantes, tout en remarquant que la présence de carotte ligneuses après le traitement est limitée, ces unités étant éliminées au cours du traitement.
59. Le Comité est convenu de remplacer les tableaux 1 et 2 par leur version améliorée et simplifiée.

## **Annexe V - Maïs en épi**

### **Section 1.1 - Définition du produit**

60. Le Comité est convenu d'ajouter les définitions de deux variétés de maïs doux à partir desquelles est élaboré le maïs en épi, les variétés de maïs « extra-doux » et les variétés de maïs « doux ».

#### **Section 1.2.1 – Modes de présentation**

61. Le Comité est convenu de supprimer du mode de présentation le calibre et le diamètre minimaux du maïs pour permettre une certaine flexibilité au commerce.

#### **Section 2.1.2 - Ingrédients facultatifs**

62. Certains soucis et observations concernant l'inclusion du sucre parmi les ingrédients facultatifs ont été exprimés, affirmant que le sucre n'est pas nécessaire car l'annexe porte sur certaines variétés ayant un teneur en sucre élevée, et tenant compte de la nécessité de réduire les sucres pour des raisons de santé. Toutefois, le Comité est convenu de garder le sucre sur la liste car, s'agissant d'un ingrédient facultatif, il pourrait être utilisé dans les cas où le maïs est cultivé dans des conditions ne permettant pas le développement du goût sucré naturel. L'ajout de sucre serait indiqué au moyen de l'étiquetage. Il a également été convenu que la référence aux autres légumes appropriés serait aussi maintenue, afin d'accorder une marge pour les développements et innovations futurs du marché.

#### **Section 2.2.1 - Spécifications générales**

63. Le Comité a modifié le paragraphe 2.2.1 (b) en « raisonnablement tendre et suffisamment développé », afin de donner plus de détails sur les spécifications générales du produit. Le Comité a appliqué cette même modification à l'annexe sur le maïs en grains entiers (Annexe XI).
64. Le Comité est convenu de supprimer la section portant sur les spécifications analytiques (2.2.2), en raison de sa non applicabilité, et dans le but d'appliquer cette modification à l'annexe sur le maïs en grains entiers (Annexe XI).

## **Annexe XI - Maïs en grains entiers**

65. Le Comité est convenu d'aligner la définition et les modes de présentation du produit sur l'annexe sur le maïs en épi. Dans la section portant sur les défauts, les lésions ou taches ont été divisées entre défaut « majeur », « mineur » ou « grave », comme dans la Norme pour le maïs en grains entiers surgelé (CODEX STAN 132-1981).

### **Section 1.2.1- Couleur**

66. Le Comité est convenu d'ajouter la désignation « Autre » comme troisième possibilité, et d'inclure une définition qui permette une certaine flexibilité par rapport à la couleur.

### **Section 2.2.5 - Défauts et tolérances**

67. Le Comité est convenu de remplacer le tableau 1 par un tableau révisé en vue de faciliter l'application des dispositions qui y sont énoncées.

## **Annexe VI - Pommes de terre frites**

### **Champ d'application**

68. En réponse à certaines réserves concernant l'inclusion d'une variété de patate douce qui pourrait être utilisée dans ce produit, il a été expliqué que les patates douces sont utilisées dans la production de pommes de terre frites en certaines parties du monde; les mêmes modes de présentation s'appliquent; l'étiquetage indiquera qu'il s'agit de patates douces afin de ne pas induire le consommateur en erreur.

#### **Section 1.2.1.2 - Dimensions de la section transversale et de la longueur**

69. Un deuxième tableau concernant les désignations du produit sur la base de la longueur des unités a été ajouté à cette section.

### **Section 2.1.2 - Ingrédients facultatifs**

70. Certaines questions ont été soulevées, concernant l'inclusion des pâtes à frire, leur utilisation résultant en un produit tout à fait différent. Les pâtes à frire ont été néanmoins maintenues.

#### **Section 2.2.2.1 - Spécifications analytiques**

71. Le Comité est convenu de modifier les spécifications portant sur la teneur en acides gras libres, afin d'aligner cette spécification sur les pratiques courantes.

### **Section 2.6 - Acceptation des lots pour les spécifications analytiques**

72. Le Comité a identifié le besoin d'établir certains critères pour l'acceptation des lots, ce qui impliquerait aussi la définition de la dimension des échantillons pour analyse.

### **Section 4 - Additifs alimentaires**

73. Le Comité a noté que d'autres classes fonctionnelles d'additifs alimentaires avaient été suggérées et qu'il convenait d'en débattre davantage.

### **Conclusion**

74. Le Comité considère que plusieurs dispositions de l'annexe sur les pommes de terre frites surgelées doivent encore faire l'objet d'une révision considérable, et que l'annexe en question n'est pas prête pour avancer à l'étape suivante du processus.
75. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique présidé par les États-Unis et coprésidé par la France, travaillant uniquement en anglais, pour le remaniement de l'annexe sur les pommes de terre frites, ainsi que les autres annexes sur les légumes surgelés n'ayant pas été abordées par cette Session, y compris la section sur les méthodes d'analyse, tenant compte de la proposition au CRD 11.

### **ÉTAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE NORME POUR CERTAINS LÉGUMES SURGELÉS (DISPOSITIONS GÉNÉRALES S'APPLIQUANT À TOUS LES LÉGUMES SURGELÉS) ET AVANT-PROJETS D'ANNEXES POUR CERTAINS LÉGUMES SURGELÉS**

76. Le Comité est convenu de faire passer le projet de norme pour les légumes surgelés (dispositions générales) à l'étape 8 pour adoption, et les avant-projets d'annexes sur les poireaux, les carottes, le maïs en épi et les maïs en grains entiers à l'étape 5/8 pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius (Annexe III), en omettant les étapes 6 et 7. Les annexes remplaceront les normes correspondantes sur les carottes (CODEX STAN 140-1983), sur le maïs en épi (CODEX STAN 133-1981), sur les poireaux (CODEX STAN 104-1981) et sur le maïs en grains entiers (CODEX STAN 132-1981).
77. Le Comité est convenu de renvoyer les autres annexes, y compris l'annexe sur les pommes de terre frites surgelées, aux étapes 2/3 pour remaniement par le GT-e mentionné ci-dessus, transmission pour recueil de commentaires et examen par la prochaine session du Comité.

### **AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE GINSENG (conversion de la norme régionale pour les produits à base de ginseng à une norme mondiale) (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>13</sup>**

78. La délégation de la République de Corée, qui assurait la présidence du groupe de travail électronique, a présenté le rapport dudit GT-e et a exposé les principaux aspects abordés dans le cadre de la conversion de la norme régionale pour les produits à base de ginseng (295R-2009) à une norme mondiale, soit l'introduction d'une définition du produit conforme à l'approche adoptée dans d'autres normes pour fruits et légumes traités, une section consacrée aux additifs alimentaires ainsi qu'une description plus détaillée et pragmatique des méthodes d'analyse et des plans d'échantillonnage.
79. Après avoir examiné la norme, effectué des corrections rédactionnelles et apporté des améliorations de formatage, le Comité est parvenu aux accords suivants:

### **Champ d'application**

80. Le débat a porté sur la question de savoir s'il fallait conserver le libellé issu du champ d'application de la norme régionale pour les produits à base de ginseng actuelle, qui précise que le ginseng est réglementé comme médicament et non pas perçu comme aliment dans certains pays.
81. Les délégations favorables au maintien du champ d'application de la norme régionale ont souligné la nécessité de souligner que, dans certains pays, le ginseng était réglementé comme médicament et ne pouvait être consommé comme aliment qu'en petite quantité, par exemple une dose journalière de 2 gr. Il a été constaté qu'il existait un manque de preuves sur la sécurité sanitaire du ginseng comme aliment et que le ginseng était déconseillé chez les enfants ou chez les femmes enceintes ou qui allaitent.

---

<sup>13</sup> [CX/PFV 14/27/7](#); [CX/PFV 14/27/7-Add.1](#) (observations du Brésil, du Costa Rica, du Kenya et de la Thaïlande); [CRD 4](#) (observations de l'Union européenne et des Philippines); [CRD 10](#) (observations de l'Inde).

82. Les délégations favorables à un nouveau champ d'application révisé ont estimé inutile de préciser l'utilisation ou de mentionner la réglementation du ginseng comme médicament puisqu'il était évident que la norme s'appliquait au ginseng utilisé comme aliment et qu'il appartenait aux gouvernements de décider comment ils souhaitaient réglementer le ginseng; ces mêmes délégations ont considéré, par ailleurs, que le libellé de la norme régionale n'était ni adapté ni habituel pour une norme Codex mondiale.
83. La délégation du Brésil, tout en saluant les efforts consentis par le CCPFV en vue d'élaborer une norme mondiale pour produits à base de ginseng, a réaffirmé ses réticences tout comme elle l'avait fait lors de la 26<sup>e</sup> session du CCPFV en insistant sur la nécessité d'évaluer la sécurité sanitaire des ginsénosides avant adoption par le Codex. Au Brésil, le ginseng et ses dérivés sont considérés comme des médicaments. Il est donc nécessaire que les autorités nationales de santé entreprennent une évaluation de la sécurité sanitaire avant de commercialiser ce type de denrées alimentaires dans le pays.
84. Constatant le caractère unique du ginseng, qui est perçu comme un médicament dans certains pays et, vu la nécessité de faire progresser la norme, le Comité est convenu d'insérer une note de bas de page indiquant que certains pays considèrent aussi le ginseng comme un médicament plutôt que de préciser que la norme ne s'appliquerait qu'aux juridictions où le ginseng est réglementé comme aliment tel qu'établi initialement par la norme régionale.

#### **Autres décisions générales**

85. Le Comité:
- a introduit une section sur les modes de présentation et a rédigé une longue introduction sur les dispositions relatives aux modes de présentation dans la section consacrée à l'étiquetage;
  - a décidé que seule l'identification du facteur de qualité Rb1 suffisait pour les produits à base de ginseng et a tenu compte des préoccupations exprimées au sujet des dépenses liées aux analyses si l'identification de Rb1 et de Rg1 était requise;
  - a créé une note de bas page précisant que la quantité d'extraits de n-butanol saturé d'eau indique la teneur en saponines brutes;
  - a conservé les dispositions relatives au pays d'origine pour l'étiquetage plutôt que le pays de culture du ginseng, tout en soulignant que cela respectait la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et avait déjà été adopté comme tel par le comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL);
  - a maintenu le réétiquetage facultatif pour renforcer les dispositions du champ d'application selon lesquelles le ginseng couvert par la norme est celui utilisé comme aliment et pour rassurer davantage les pays où le ginseng est réglementé comme médicament; en outre il a mentionné le fait que cet aspect n'était pas suffisamment couvert à la section 4.1.3 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et que cela avait été adopté auparavant par le CCFL. Par ailleurs, il a été rappelé que tous les pays ne disposaient pas d'une législation sur l'utilisation du ginseng comme aliment ou comme médicament et que, partant, la disposition devait être « facultative »;
  - A pris acte du fait que les dispositions en matière d'étiquetage seraient soumises au CCFL pour adoption;
  - A approuvé les plans d'échantillonnage tels que proposés, a biffé la référence aux directives sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2003); et
  - Est convenu que les méthodes d'analyse devraient être de type IV conformément à la décision prise précédemment par le CCMAS et a pris acte du fait que la République de Corée entendait réaliser un test de validation inter-laboratoires des méthodes d'analyse des matières sèches insolubles dans l'eau, des extraits de n-butanol saturé d'eau et d'identification du ginsénoside Rb1.

#### **Conclusion**

86. Le Comité a pris acte du fait qu'il ne restait pas de questions en suspens et que l'avant-projet de norme pouvait passer aux étapes suivantes.

#### **ÉTAT DE L'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE GINSENG**

87. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de norme à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5/8 (annexe IV).

## MÉTHODES D'ANALYSE POUR LES FRUITS EN CONSERVE ET LES LÉGUMES SURGELÉS (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>14</sup>

88. Le Comité a pris acte du fait que les méthodes d'analyse avaient été traitées dans les points correspondants à l'ordre du jour. La délégation des Etats-Unis d'Amérique, qui assurait la présidence du GT-e sur les méthodes d'analyse, a présenté un résumé des méthodes d'analyse débattues lors de la session telles que visées au CRD 11 et qui ont été examinées aux points 3, 4 et 5 de l'ordre du jour.

## DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS CERTAINES NORMES POUR FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>15</sup>

### QUESTIONS TRANSMISES PAR LE CCFA AU CCPFV

#### Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve (CODEX STAN 145-1985)

89. Le comité a accepté la proposition du CCFA de supprimer les dispositions concernant le sulfate d'aluminium-potassium (N° de SIN 522). Le comité a pris acte du fait que, par cette décision, la norme n'intégrerait aucun agent affermissant et qu'il faudrait envisager une référence à la NGAA ou identifier les agents affermissants applicables à répertorier dans la norme. Toutefois, le comité a indiqué qu'il n'était pas en mesure de prendre une décision à ce stade.

#### Norme pour les pousses de bambou en conserve (CODEX STAN 241-2003)

90. Le comité est convenu d'autoriser l'utilisation de tous les tartrates. La base de calcul est « en tant qu'acide tartrique » tel que répertorié dans la NGAA pour la catégorie d'aliments 04.2.2.4.

#### Norme pour certains légumes en conserve (champignons) (CODEX STAN 297-2009)

91. Le comité est convenu de faire une référence générale à la NGAA s'agissant des exaltateurs d'arôme et d'intégrer à la liste des colorants tous les caramels répertoriés dans la NGAA pour la catégorie d'aliments 04.2.2.4 et de considérer leur utilisation comme technologiquement justifiée pour les champignons en conserve.

### AUTRES CONSIDÉRATIONS

#### Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007)

92. Le comité a rappelé l'historique de la discussion sur les additifs alimentaires dans la *Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés* et la nécessité de terminer ce travail. Le comité a, en outre, pris acte du fait que les comités s'occupant des produits devraient tendre à l'incorporation d'une référence générale à la NGAA conformément au manuel de procédure dans sa section consacrée aux additifs alimentaires dans la partie « Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales », le manuel précisant que le comité devrait fournir une justification de la raison pour laquelle une référence générale à la norme ne répondrait pas ses objectifs.
93. Par ailleurs, le comité a souligné que de nombreuses catégories d'aliments visées à la NGAA s'appliqueraient aux produits couverts par la norme pour fruits et légumes marinés fermentés.
94. Plusieurs opinions ont été exprimées quant à la possibilité de faire une référence générale à toutes les catégories fonctionnelles visées à la NGAA et utilisées dans les fruits et légumes marinés fermentés, ou bien s'il fallait conserver une liste réduite d'additifs alimentaires.
95. Les délégations favorables à une référence générale à la NGAA ont affirmé que ceci était conforme à la recommandation de la commission; que les produits couverts par la norme étaient de nature à rendre difficile l'identification et la mise à jour d'une liste (une référence générale à la norme éviterait d'avoir à actualiser constamment la liste tel que cela est ressorti des débats sur les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve après la suppression du sulfate d'aluminium-potassium); que le comité ne devrait pas prescrire tous les additifs alimentaires à l'industrie; et que cette question était débattue depuis plus de quatre ans et qu'il fallait parvenir à une conclusion. La NGAA déterminait les additifs alimentaires autorisés et jugés sans danger parmi lesquels l'industrie pourrait piocher pour fabriquer les fruits et légumes marinés fermentés.

<sup>14</sup> [CX/PFV 14/27/8](#) ; [CRD 8](#) (observations de l'Union européenne); et [CRD 11](#) (propositions des États-Unis d'Amérique).

<sup>15</sup> [CX/PFV 14/27/2](#) ; [CL 2014/17-PFV](#) ; [CX/PFV 14/27/9](#) (observations du Brésil, du Costa Rica, de la Thaïlande et des États-Unis d'Amérique); [CRD 5](#) (observations de l'Union européenne et du Japon); [CRD 10](#) (observations de l'Inde); [CRD 12](#) (observations de la Malaisie).

96. La délégation de l'Union Européenne, soutenue par ses États membres, était favorable au maintien d'une liste et a rappelé que cela reflétait les besoins et les propriétés des produits normalisés; qu'une référence générale n'était envisageable que lorsqu'il existait une correspondance directe avec les catégories d'aliments de la NGAA, ce qui n'était pas le cas pour les fruits et légumes marinés fermentés. En effet, les produits couverts par la norme relèvent de quatre catégories d'aliments distinctes de la NGAA si bien qu'une référence générale à cette dernière signifierait l'acceptation de nombreux additifs alimentaires sans justification technologique; qu'il faudrait éviter d'utiliser les additifs alimentaires de manière intensive puisque ceux-ci pourraient présenter un risque pour la santé en cas de dépassement des valeurs de référence toxicologiques. S'agissant des colorants, leur utilisation généralisée risquerait de dissimuler la piètre qualité des produits.
97. De plus, le comité a pris note d'une proposition d'ajout d'une catégorie fonctionnelle, celle des agents de rétention de la couleur, limitée au sulfate d'aluminium-ammonium et d'ajouter également cet additif alimentaire comme agent affermissant ainsi que l'alginate de propylène glycol dans la catégorie fonctionnelle des stabilisants.
98. Toutefois, dans un esprit de compromis et compte tenu du temps déjà consacré à cette question, le comité a accepté de faire une référence générale qui limiterait les additifs alimentaires dans les catégories fonctionnelles convenues aux catégories d'aliments dont relèvent les fruits et légumes marinés fermentés.
99. La délégation de l'Union Européenne, tout en acceptant ce compromis, a exprimé sa réserve quant à une référence générale en raison des préoccupations mentionnées plus haut et dans ses observations visées au CRD 5.
100. Prenant acte du fait qu'il fallait poursuivre le travail afin de tenir compte de la proposition du Japon d'inclure le sulfate d'aluminium-ammonium comme agent de rétention de la couleur et l'alginate de propylène glycol comme stabilisant dans la *Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés* (paragraphe 97) ainsi que de la nécessité d'identifier les agents affermissants dans la *Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve* (paragraphe 89), le comité est convenu de demander au Secrétariat d'envoyer une lettre circulaire invitant à soumettre des commentaires sur les points susmentionnés.

### **Conclusion**

101. Le comité est convenu d'informer le CCFA des décisions prises sur la *Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve*, sur la *Norme pour les pousses de bambou en conserve*, sur la *Norme pour certains légumes en conserve* (champignons) et sur la *Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés*; de transmettre les amendements apportés à la *Norme pour les châtaignes en conserve et purée de châtaignes en conserve*; à la *Norme pour les pousses de bambou en conserve*; à la *Norme pour certains légumes en conserve* (champignons) (annexe 5); et à la *Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés* (annexe VI), pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius.

### **MILIEUX DE COUVERTURE POUR LES LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS (Point 8 de l'ordre du jour)<sup>16</sup>**

102. Le Comité a pris acte du fait que les dispositions pour les milieux de couverture pour les légumes marinés fermentés qui figurent dans la *Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés* fait actuellement référence aux « Directives pour les milieux de couverture pour les légumes en conserve », dont les travaux ont été interrompus en raison de l'inclusion de dispositions pour les milieux de couverture dans la *Norme pour certains légumes en conserve*. Il était donc nécessaire que le CCPFV identifie les dispositions pour les milieux de couverture pour les légumes marinés fermentés qui pourraient figurer dans la section sur les milieux de couverture dans la *Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés*.
103. Le Comité a pris acte du fait que des ingrédients facultatifs pourraient être ajoutés au produit à proprement parler ou aux milieux de couverture; par conséquent, il serait préférable de conserver deux entrées distinctes afin de permettre l'adjonction de tels ingrédients comme il se doit. En conséquence, le Comité a appuyé les dispositions pour les milieux de couverture pour les légumes marinés fermentés tels qu'inclus dans l'Annexe II du document CL 2014/18-PFV, avec certaines modifications visant à identifier les céréales, les fruits séchés, les fruits à coque et les légumineuses comme figurant parmi les ingrédients facultatifs qui ne sont pas ajoutés aux milieux de couverture.

<sup>16</sup> [CL 2014/18-PFV](#); [CX/PFV 14/27/10](#) (observations du Brésil, du Costa Rica, de l'Égypte, de l'Union Européenne, de la Thaïlande).

### **Conclusion**

104. Le Comité est convenu de transmettre les dispositions pour les milieux de couverture pour les légumes marinés fermentés à la Commission du Codex Alimentarius sous forme de modifications corrélatives à la *Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés* en raison de l'interruption des travaux relatifs aux directives pour les milieux de couverture pour les légumes en conserve (Annexe VI).

### **DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LA NORMALISATION DES PRODUITS SECS ET SÉCHÉS (Point 9 de l'ordre du jour)<sup>17</sup>**

105. Le Comité a noté que les conclusions et recommandations concernant l'approche pouvant être adoptée pour la normalisation des produits secs et séchés au sein du CCPFV devraient être envisagées dans le cadre de la discussion sur l'état d'avancement des travaux de révision des normes individuelles restantes du Codex pour les fruits et légumes traités en vue de définir les domaines de travail prioritaires à l'avenir (Point 10 de l'ordre du jour). Le Comité a rappelé que le mandat du CCPFV est lié au développement de normes internationales pour les fruits et légumes traités qui comprend les produits secs et séchés.
106. La délégation du Brésil a présenté le document en rappelant que, eu égard à l'état d'avancement de la révision des normes du Codex pour les fruits et légumes traités, le CCPFV a pris acte du fait qu'à l'occasion de sa 26<sup>e</sup> session, la délégation du Brésil avait proposé de préparer un document de discussion sur les façons d'aborder la normalisation des produits secs et séchés y compris la possibilité de disposer de normes générales pour lesdits produits.<sup>18</sup>
107. La délégation a souligné les principaux points suivants soulevés dans le document:
- Le besoin de réviser les normes individuelles du Codex pour les produits secs et séchés afin de déterminer le besoin de révision;
  - Les différents types de produits secs et séchés qui existent actuellement sur le marché;
  - L'identification des principaux produits secs et séchés actuellement commercialisés sur le marché international pouvant servir de base aux futurs travaux relatifs à la révision des normes et le recours éventuel à de nouveaux travaux de révision, par exemple les pistaches, les raisins secs, les abricots etc.);
  - L'identification de regroupements éventuels de produits par ordre de priorité en fonction de leur importance sur le marché international, à savoir les fruits à coque, les fruits séchés et les légumes séchés;
  - Les approches susceptibles d'être adoptées pour la normalisation de produits secs et séchés conformément au paragraphe 25 du document de discussion.
108. Le Comité a noté que l'objet des conclusions et des recommandations contenues dans le document n'était pas d'entreprendre un nouveau travail complet sur les produits secs et séchés, mais plutôt de présenter des options sur la manière dont la révision des normes existantes pour les produits secs et séchés et le recours éventuel à un nouveau travail de révision sur lesdits produits pourraient évoluer à l'avenir, en fonction des priorités identifiées en termes de poursuite du processus de révision et de propositions de nouveaux travaux en général.
109. Le représentant de la Commission économique pour l'Europe des Nations Unies (CEE-ONU) a fait une présentation sur les travaux menés par la Section spécialisée sur les produits secs et séchés de la CEE-ONU dans ce domaine.
110. Les délégations préoccupées par la normalisation des produits secs et séchés au CCPFV ont fait savoir que les travaux du Codex/CCPFV ne devraient pas faire double emploi avec ceux d'autres organisations travaillant dans des domaines connexes mais plutôt les compléter; le CCPFV devrait concentrer ses travaux sur d'autres produits/groupes de produits d'importance pour le commerce international par exemple les fruits surgelés, les baies en conserve, les macédoines de fruits, etc., et en particulier prendre en considération les travaux exhaustifs déjà menés par la section spécialisée des produits secs et séchés de la CEE-ONU afin de tirer le meilleur parti des ressources disponibles; de plus, aucun problème lié à la qualité ou à la sécurité n'avait été identifié sur le marché international en raison des dispositions stipulées dans les normes existantes qui justifieraient leur révision.

<sup>17</sup> [CX/PFV 14/27/11](#); [CRD 6](#) (observations du Kenya, du Nigéria et des États-Unis d'Amérique).

<sup>18</sup> [REP13/PFV](#), paragraphes 153-154.

111. Toutefois, il a été souligné que si le travail allait de l'avant, le champ d'application de la révision devrait examiner si cela s'applique aux produits secs et séchés avec ou sans autre traitement; la révision devrait tenir compte du mandat du CCPFV en vue d'identifier les produits devant être considérés par rapport à d'autres normes pouvant être incluses dans la révision, par exemple la *Norme pour les arachides* (CODEX STAN 200-1995), qui ne relève pas nécessairement des compétences du CCPFV; la révision de la norme actuelle pour les produits secs et séchés devrait être abordée dans le contexte du travail général sur la révision des normes restantes pour les fruits et légumes traités, avant de prendre une décision définitive sur le besoin de les réviser.
112. D'autres délégations se sont montrées en faveur d'examiner plus avant le document de discussion par rapport au besoin de réviser les normes pour les produits secs et séchés et la manière d'avancer, le cas échéant, dans la révision de ces dernières, en soulignant l'importance de ces produits pour les pays en développement en particulier. Ce travail n'impliquerait pas d'envisager que les produits secs et séchés font l'objet d'un traitement prioritaire par rapport à d'autres groupes de produits en attendant la révision par le CCPFV, pas plus qu'il n'écarterait quelque décision que ce soit de la part du Comité sur son programme de travail à l'avenir. Les délégations en question ont soutenu la proposition de la délégation du Brésil qui consiste à créer un groupe de travail électronique à cet effet.
113. Il a été noté que les normes CEE-ONU fonctionnent bien dans le commerce international, mais s'agissant de préoccupations commerciales ou de règlement de différends, les normes du Codex sont une référence dans le commerce international à l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC). À cet égard, il a été noté que les normes sur la qualité telles que celles élaborées par le CCPFV et la CEE-ONU relèvent de la compétence de l'accord OTC<sup>19</sup> de l'OMC qui ne reconnaît aucune organisation internationale en particulier comme référence par opposition à l'accord SPS<sup>20</sup> de l'OMC qui reconnaît clairement les normes du Codex sur la sécurité comme normes de référence pour le commerce international.

### **Conclusion**

114. Eu égard aux observations mentionnées ci-dessus, le Comité est convenu de constituer un groupe de travail électronique présidé par le Brésil, et dont la langue de travail serait l'anglais uniquement, en vue de réexaminer les conclusions du document de discussion et d'évaluer les dispositions des normes restantes sur les produits secs et séchés dont la révision pourraient s'avérer nécessaire. Les conclusions et les recommandations du document de discussion fourniraient au Comité des informations qui l'aideraient à statuer sur les priorités de travail à venir.

### **ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX DE RÉVISION DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (Point 10 de l'ordre du jour)<sup>21</sup>**

115. Le Secrétariat du Codex a présenté un document contenant des informations générales sur l'état d'avancement des travaux de révision/examen des normes Codex pour les fruits et légumes transformés à partir de 1998. Cette année-là, le CCPFV a repris ses activités et la Commission l'a chargé de procéder à la révision de toutes les normes individuelles pour les fruits et légumes traités afin de déterminer s'il était nécessaire de les réviser et, le cas échéant, de procéder à leur mise à jour et à leur simplification ainsi que de regrouper, dans la mesure du possible, les normes portant sur des produits similaires, afin de produire des normes horizontales alignées aux recommandations de la Commission. Le but du document était de servir de soutien au Comité lors de la planification de futurs travaux concernant la révision des normes restantes pour les fruits et légumes traités, et d'entreprendre des travaux pour l'élaboration de nouvelles normes.
116. Le Secrétariat a informé le Comité du fait que, suite au travail considérable de révision des normes individuelles pour les fruits et légumes en conserve et pour les légumes surgelés notamment, indiqués à l'Annexe du CX/PFV 14/27/12, il reste à examiner certaines normes individuelles et certains groupes de produits, tel qu'il est indiqué au tableau sur les travaux en suspens visés au CX/PFV/14/27/12. De plus, lors de sa 26<sup>e</sup> session, le CCPFV avait identifié certains groupes de produits pouvant faire l'objet de futurs travaux, comme par exemple les fruits surgelés, les baies en conserve et les mélanges de fruits en conserve.
117. Le Comité a établi son plan de travail pour les prochaines sessions dans le but de compléter, lors de sa 28<sup>e</sup> session, la révision/l'examen des normes Codex existantes pour les fruits et légumes traités vis-à-vis des travaux en suspens sur la révision et la finalisation de l'annexe sur les ananas en conserve ainsi qu'une série d'annexes sur les légumes surgelés.

<sup>19</sup> Accord sur les Obstacles Techniques au Commerce

<sup>20</sup> Accord sur l'application de mesures sanitaires et phytosanitaires

<sup>21</sup> [CX/PFV 14/27/12](#)

118. Le Président du Comité a rappelé aux délégués la double approche permettant de continuer le processus de révision tout en entreprenant de nouveaux travaux sur la base des propositions avancées par les membres du Codex, qui pourraient utiliser les compétences du Comité pour élaborer des normes pour de nouveaux produits et faciliter ainsi le commerce dans le cadre des objectifs du Codex, à savoir protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques équitables dans le commerce des aliments. Il a invité les délégués à transmettre ce message aux instances officielles pertinentes dans leurs pays ou régions.

### **Conclusion**

119. Par manque de temps, le Comité est convenu que le Secrétariat du Codex procèdera aux modifications dans la rédaction des 17 normes énumérées au tableau sur les travaux en suspens au CX/PFV/14/27/12, en visant particulièrement les dispositions horizontales s'appliquant transversalement aux normes de produits, comme par exemple l'hygiène, les contaminants, les additifs alimentaires, etc. La section relative aux additifs alimentaires sera mise à jour conformément au modèle défini dans le Manuel de procédure, en incluant une proposition de référence à la NGAA qui sera soumise à la considération de la 28<sup>e</sup> session du CCPFV.
120. Ce qui précède permettrait au Comité de se concentrer sur la discussion des dispositions techniques pour les produits faisant l'objet d'une révision, et d'évaluer les besoins de révision totale ou partielle. Les modifications rédactionnelles seront transmises pour commentaires au moyen d'une lettre circulaire, qui recueillera en même temps les commentaires portant sur les priorités des travaux sur la base des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux comités des produits. Des exemples de fusions possibles de normes existantes seront aussi présentés afin de faciliter la discussion sur les priorités des travaux.

### **AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS**

#### **DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LES NORMES CODEX POUR LE POIVRON FORT SÉCHÉ, L'AIL SÉCHÉ ET LE GINSENG SÉCHÉ (Point 11a de l'ordre du jour)<sup>22</sup>**

121. Le Comité a étudié un document de travail élaboré par l'Inde visant à déterminer si le champ d'application des normes susmentionnées correspondait mieux au mandat du comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) ou à celui du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH). Le Comité a également examiné une demande du CCSCH concernant la question de savoir si le paprika était du ressort du CCPFV (paragraphe 5).
122. Le Comité a pris acte des commentaires qui appuient la normalisation de ces produits au sein du CCSCH dans la mesure où l'ISO et des associations du commerce d'épices identifient ces produits comme des épices. Il a été noté que le paramètre pertinent pour la différenciation des épices des produits secs ou séchés était le contenu des huiles essentielles qui donnent aux produits leur arôme principal, ce qui devrait donc être pris en compte dans le cadre de l'élaboration des normes Codex pour les épices. Il a également été noté que l'on pourrait estimer que le produit sec ou séché entier, râpé, en poudre, etc. a autant de modes de présentation et que ces derniers n'affectent pas la nature du produit en tant qu'épice.
123. Le Comité a par ailleurs noté qu'il pourrait exister des cas où les modes de présentation d'un produit sont pour la plupart du ressort d'un comité tandis que d'autres, en nombre inférieur, sont du ressort d'un autre. Par exemple, les modes de présentation d'un produit séché en poudre ou concassé pourraient être du ressort du CCSCH, tandis que les modes de présentation entier ou en tranches seraient du ressort du CCPFV. Le Comité a noté que, dans ces cas précis, il faudrait que le comité en charge du produit gère l'ensemble des modes de présentation connexes et obtienne le soutien ou les recommandations de l'autre comité, si et lorsque cela s'avère nécessaire.
124. Enfin, le Comité a pris acte du fait que, pour certains produits qui pourraient être du ressort aussi bien du CCPFV que du CCSCH, la décision finale concernant la question de savoir quel comité devrait prendre en charge le produit en question pourrait prendre en compte la charge, le plan et la priorité des travaux, ainsi que les connaissances d'experts des deux comités de manière à faire le meilleur usage possible des ressources disponibles. Le Comité s'est félicité de la coordination continue avec le CCSCH en vue de planifier au mieux la normalisation des produits dont on estime qu'ils peuvent relever des activités des deux comités.

---

<sup>22</sup> [CX/PFV 14/27/13](#); [CRD 7](#) (observations du Brésil et du Nigéria).

**Conclusion**

125. Compte tenu de ce qui précède, le Comité est convenu que le paprika, les poivrons forts séchés, l'ail séché et le gingembre séché pourraient être envisagés comme de nouveaux travaux au sein du CCSCH plutôt qu'au sein du CCPFV.

**POINTS SUPPLÉMENTAIRES**

126. Le Comité a pris acte du fait qu'il n'existait pas d'autres questions à examiner à ce point à l'ordre du jour.

**DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 12 de l'ordre du jour)**

127. Le Comité a été informé que la vingt-huitième session du Comité était provisoirement prévue pour dans deux ans. La date et le lieu exacts feront l'objet d'une décision conjointe des États-Unis d'Amérique et du Secrétariat du Codex.
128. Le Comité a pris acte du fait qu'il serait éventuellement possible de réunir un ou plusieurs groupes de travail physiques juste avant la prochaine session de manière à faciliter les discussions en plénière.

## ANNEXE

## RÉSUMÉ DE L'ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

SUJET	ÉTAPE	ACTION DE LA PART DE/DES:	RÉFÉRENCE DU DOCUMENT (REP15/PFV)
Projet de norme pour certains fruits en conserve (Dispositions générales)	8	Membres et observateurs 38 <sup>e</sup> CCA	Paragraphe 29, annexe II
Projet d'annexe sur les mangues en conserve (Projet de norme pour certains fruits en conserve)	8		Paragraphe 29, annexe II
Projet de norme pour légumes surgelés (dispositions générales)	8		Paragraphe 76, annexe III
Avant-projet d'annexe sur les poires en conserve (Projet de norme pour certains fruits en conserve)	5/8		Paragraphe 42, annexe II
Avant-projet d'annexes sur certains légumes surgelés: poireaux, carottes, maïs en épi, maïs en grains entiers (Projet de norme pour légumes surgelés)	5/8		Paragraphe 76, annexe III
Avant-projet de norme pour les produits à base de ginseng	5/8		Paragraphe 87, annexe IV
Avant-projet d'annexe sur les ananas en conserve	3/2/3	Membres et observateurs GT-e (Thaïlande et Union Européenne) Membres et observateurs 28 <sup>e</sup> CCPFV	Paragraphe 43, annexe II
Avant-projet d'annexes sur certains légumes surgelés (intégrant les méthodes d'analyse pour les légumes surgelés)	2/3	GT-e (USA et France) Membres et observateurs 28 <sup>e</sup> CCPFV	Paragraphe 77
Amendements des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve, les pousses de bambou en conserve, les champignons en conserve (certains légumes en conserve) et les fruits et légumes marinés fermentés.	---	47 <sup>e</sup> CCFA 38 <sup>e</sup> CCA	Paragraphe 101, annexe V

SUJET	ÉTAPE	ACTION DE LA PART DE/DES:	RÉFÉRENCE DU DOCUMENT (REP15/PFV)
Amendements des dispositions relatives aux additifs alimentaires et aux milieux de couverture dans la norme pour les fruits et légumes marinés fermentés.	---	47 <sup>e</sup> CCFA 38 <sup>e</sup> CCA	Paragraphe 101 et 104, annexe VI
État d'avancement de l'examen/la révision des normes Codex pour fruits et légumes traités	---	Secrétariat du Codex 28 <sup>e</sup> CCPFV	Paragraphe 119
Document de discussion sur la normalisation des produits secs et séchés	---	GT-e (Brésil) 28 <sup>e</sup> CCPFV	Paragraphe 114

**ANNEXE I****LIST OF PARTICIPANTS - LISTE DES PARTICIPANTS - LISTA DE PARTICIPANTES****CHAIR - PRÉSIDENT - PRESIDENTE****Mr RICHARD BOYD**

Chief  
 Contract Services Branch  
 Specialty Crops Inspection Division,  
 Fruit and Vegetable Program, AMS, USDA  
 20250 Washington  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: 202 690 1201  
 Fax: 202 690 1527  
 E-mail: [richard.boyd@ams.usda.gov](mailto:richard.boyd@ams.usda.gov)

**MEMBER COUNTRIES - ÉTATS MEMBRES - ESTADOS MIEMBROS****ALGERIA - ALGÉRIE – ARGELIA**

**Mr MALEK DJAOUD**  
 Economic Counselor  
 Embassy of Algeria to the United States of America  
 2118 Kalorama Rd. N.W.  
 Washington D.C. 20008  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +1 202 2654 2800 Ext.154  
 Cell: +1 202 304 5084; Fax: +1 202 986 5189  
 E-mail: [djaoudmalek@yahoo.fr](mailto:djaoudmalek@yahoo.fr)

**AUSTRALIA – AUSTRALIE**

**Mr John POWER**  
 Director  
 Wine and International Food Policy  
 Department of Agriculture  
 18 Marcus Clarke Street  
 2601 Canberra  
 AUSTRALIA  
 Tel: +61262724118  
 E-mail: [john.power@agriculture.gov.au](mailto:john.power@agriculture.gov.au)

**BELGIUM - BELGIQUE – BÉLGICA**

**Mr Luc OGIERS**  
 Director  
 FPS Economy, S.M.E's., Self employed and Energy  
 City Atrium C- Vooruitgangstraat 50  
 1210 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel: +32 2 277 71 81  
 E-mail: [Luc.ogiers@economie.fgov.be](mailto:Luc.ogiers@economie.fgov.be)

**BRAZIL - BRÉSIL – BRASIL**

**Mr André Bispo OLIVEIRA**  
 Official Inspector  
 Ministry of Agriculture Livestock and Food Supply of  
 Brazil  
 Esplanada dos Ministérios Bloco D  
 Brasília-DF  
 BRAZIL  
 Tel: 55 61 3218-2363  
 E-mail: [andre.oliveira@agricultura.gov.br](mailto:andre.oliveira@agricultura.gov.br)

**BURUNDI**

**Mr Ntibakivayo PIERRE-CLAVER**  
 Technical Advisor  
 Ministry of Agriculture and Livestock  
 P.O. Box 1850 - 257 Bujumbura  
 BURUNDI  
 Tel: +257 79 601 217 or 257 22 22 5  
 Fax: +257 22 22 2873  
 E-mail: [Mufozi2009@yahoo.fr](mailto:Mufozi2009@yahoo.fr)

**CAMEROON - CAMEROUN – CAMERÚN**

**Mr Ebai Takang STEPHEN**  
 Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural  
 Minader, Yaoundé  
 CAMEROON  
 Tel: +237 77 48 2112  
 E-mail: [Stephen.ebai@yahoo.com](mailto:Stephen.ebai@yahoo.com)

**Mr Zoo MARTIN PAUL**  
 Secrétaire Technique CNC  
 Comite National du Codex  
 Minmiot, Yaoundé  
 CAMEROON  
 Tel: +237 99 96 4623  
 E-mail: [martinpaulzoo@yahoo.com](mailto:martinpaulzoo@yahoo.com)

**CANADA – CANADÁ**

**Mr Kevin SMITH**  
 National Manager, Standards of Identity, Composition  
 and Grades  
 Canadian Food Inspection Agency  
 1400 Merivale Rd, Tower 2, Floor 6  
 K1A 0Y9 Ottawa  
 CANADA  
 Tel: 613-773-6225; Fax: 613-773-5603  
 E-mail: [kevin.smith@inspection.gc.ca](mailto:kevin.smith@inspection.gc.ca)

**Ms Danielle WALSH**

National Processed Products Specialist -- Standards of Identity, Composition and Grades  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merival Road, Tower 2, Floor 6  
K1A 0Y9 Ottawa  
CANADA  
Tel: 613-773-5623  
Fax: 613-773-6282  
E-mail: [Danielle.Walsh@inspection.gc.ca](mailto:Danielle.Walsh@inspection.gc.ca)

CHILE – CHILI

**Mr Eduardo AYLWIN**

Asesor  
Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria  
Nueva York 17 Piso 4  
Santiago  
CHILE  
Tel: 56227979900  
E-mail: [eduardo.aylwin@achipia.gob.cl](mailto:eduardo.aylwin@achipia.gob.cl)

CHINA – CHINE

**Mr Xuewen HE**

Senior Engineer/Director  
Shanxi Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau of P.R.C  
No.10 North Part Of Hanguang Road  
710068 Xi'an  
CHINA  
Tel: 86+13891889568  
Fax: 86+29-85407110  
E-mail: [hexw@snciq.gov.cn](mailto:hexw@snciq.gov.cn)

**Ms Han LIU**

Engineer/Inspector  
Jiangsu Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau of the People's Republic China  
1804, No.99 Zhonghua Road, Nanjing 210001  
CHINA  
Tel: 86+25-52345193  
Fax: 86+25-52345180  
E-mail: [Liuhan\\_jsciq@aliyun.com](mailto:Liuhan_jsciq@aliyun.com)

ECUADOR - ÉQUATEUR

**Ms María Augusta GARCÉS PICO**

Analista Zona de Vigilancia y Control de Establecimientos Sujetos a BP y productos  
Agencia Nacional de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria.- ARCSA  
Unidad de Vigilancia y Control Posterior de la ARCSA  
Sector La Gasca; calle Arturo Meneses y Av. La Gasca  
170519 Quito  
ECUADOR  
Tel: (593) 2229865/ (593) 2224757  
E-mail: [maria.garces@controlsanitario.gob.ec](mailto:maria.garces@controlsanitario.gob.ec)

**Ms Mónica Alexandra QUINATO A OSEJOS**

Analista de la Dirección Nacional de Control Sanitario  
Ministerio de Salud Pública  
Dirección Nacional de Control Sanitario  
Av. República de El Salvador 36-64 y Suecia  
170515 Quito  
ECUADOR  
Tel: 593 3814400  
E-mail: [monica.quinatoa@msp.gob.ec](mailto:monica.quinatoa@msp.gob.ec)

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

**Mr Risto HOLMA**

Administrator Responsible for Codex Issues  
European Commission  
DG for Health and Consumers  
Rue Froissart 101  
1049 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +322 2998683  
Fax: +322 2998566  
E-mail: [risto.holma@ec.europa.eu](mailto:risto.holma@ec.europa.eu)

FRANCE – FRANCIA

**Ms Dr. Brigitte POUYET**

Chargée de mission  
DGCCRF- Ministère de l'Economie,  
59 Boulevard Vincent Auriol  
75013 Paris  
FRANCE  
Tel: (33) 44973152  
E-mail: [brigitte.pouyet@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:brigitte.pouyet@dgccrf.finances.gouv.fr)

GERMANY - ALLEMAGNE – ALEMANIA

**Mr Walther QUASIGROCH**

Administrator  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Rochusstrasse 1  
53123 Bonn  
GERMANY  
Tel: +49 228 529 4362  
Fax: +49 228 529 4965  
E-mail: [walther.quasigroch@bmel.bund.de](mailto:walther.quasigroch@bmel.bund.de)

GUINEA – GUINÉE

**Ms Cisse MINTE**

Directrice générale  
Institut guinéen de normalisation et de métrologie (IGNM) - ISO  
Quartier Almamy, Rue KA 003  
1639 Conakry  
GUINEA  
Tel: +00 224 622 57 23 08  
E-mail: [hmcisse@gmail.com](mailto:hmcisse@gmail.com)

INDONESIA – INDONÉSIE

**Mr Aslam HASAN**

Deputy Director of Horticulture Products, Soft Drinks Industry and Director of Beverages and Tobacco Industry  
Ministry of Industry  
Jl. Jenderal Gatot Subroto, kav 52-53, 17th Floor  
12950 JAKARTA  
INDONESIA  
Tel: +62 21 5252236  
Fax: +62 21 5252236  
E-mail: [aslamhas@yahoo.com](mailto:aslamhas@yahoo.com)

## ITALY - ITALIE – ITALIA

**Mr** **Ciro IMPAGNATIELLO**

Italian Codex Contact Point  
 Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies  
 Via XX Settembre, 20  
 00187 Rome  
 ITALY  
 Tel: +39 0646654058  
 E-mail: [c.impagnatiello@mpaaf.gov.it](mailto:c.impagnatiello@mpaaf.gov.it)

**Mr** **Domenico MONTELEONE**

Chief Medical Officer  
 Ministry of Health  
 Directorate General of Hygiene And Food Safety  
 and Nutrition  
 Via Ribotta 5  
 00144 Rome  
 ITALY  
 Tel: +390659946567  
 Fax: +390659943598  
 E-mail: [d.monteleone@sanita.it](mailto:d.monteleone@sanita.it)

## JAPAN - JAPON – JAPÓN

**Mr** **Makoto SAKASHITA**

Associate Director  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries,  
 Government of Japan  
 International Affairs, Food Safety and Consumer Policy  
 Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 100-8950 Tokyo  
 JAPAN  
 Tel: +81-3-3502-8732  
 Fax: +81-3-3507-4232  
 E-mail: [makoto\\_sakashita@nm.maff.go.jp](mailto:makoto_sakashita@nm.maff.go.jp)

**Ms** **Hitomi KIMURA**

Section Chief  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 Food Safety and Consumer Policy Division, Food Safety  
 and Consumer Affairs Bureau  
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 100-8950 Tokyo  
 JAPAN  
 Tel: +81-3-3502-8732  
 Fax: +81-3-3507-4232  
 E-mail: [hitomi\\_kimura@nm.maff.go.jp](mailto:hitomi_kimura@nm.maff.go.jp)

## KENYA

**Ms** **Victoria MUTUNGWA**

Manager-Quality Control  
 Delmonte Kenya LTD  
 Quality department  
 Box 147, Oloitiptip Road  
 01000 Thika  
 KENYA  
 Tel: +254 202141600  
 E-mail: [vmutungwa@freshdelmonte.com](mailto:vmutungwa@freshdelmonte.com)

**Ms** **Josephine SIMIYU**

Senior Horticulture officer  
 Directorate of Horticulture  
 42601  
 00100 Nairobi  
 Kenya  
 E-mail: [jnatecho@yahoo.com](mailto:jnatecho@yahoo.com)

**Mr** **Benson MUREITHI**

Assistant Director of Agriculture  
 Ministry of Agriculture, Livestock and Fisheries  
 30028  
 00100 GPO Nairobi  
 KENYA  
 E-mail: [mureithibk@yahoo.com](mailto:mureithibk@yahoo.com)

## MOROCCO - MAROC – MARRUECOS

**Mr** **Najib LAYACHI**

Expert  
 FICOPAM  
 Ain Sebaâ Center, Esc B, 2ème étage, N° 35,  
 Route de Rabat  
 Casablanca 20 250  
 MOROCCO  
 Tel: +212 522351081  
 Fax: +212 618532248  
 E-mail: [playachi@gmail.com](mailto:playachi@gmail.com)

## NIGERIA – NIGÉRIA

**Ms** **Ogochukwu Nkolika MAINASARA**

Director  
 National Agency for Food and Drug Administration and  
 Control (NAFDAC)  
 445, Herbert Macaulay Way, Yaba  
 Lagos  
 NIGERIA  
 Tel: +234-8033217430  
 E-mail: [mainasara.o@nafdac.gov.ng](mailto:mainasara.o@nafdac.gov.ng)

**Mr** **Fubara Amadi CHUKU**

Deputy Director  
 Federal Ministry Of Health  
 Food And Drug Services  
 Federal Secretariat Phase III  
 Abuja  
 NIGERIA  
 Tel: +234-8082449090  
 E-mail: [fubarachuku@yahoo.com](mailto:fubarachuku@yahoo.com)

**Ms** **Amalachukwu Nwamaka, Bethel UFONDU**

Principal Regulatory Officer  
 National Agency for Food and Drug Administration and  
 Control (NAFDAC)  
 445, Herbert Macaulay Way, Yaba  
 Lagos  
 NIGERIA  
 Tel: +2348033217430, +234703481044  
 E-mail: [mainasara.o@nafdac.gov.ng](mailto:mainasara.o@nafdac.gov.ng)

## PHILIPPINES – FILIPINAS

**Ms** **Maria Theresa CERBOLLES**

Food Drug Regulation Officer III and Chairperson for  
 SCPFV  
 National Codex Organization (NCO)  
 Food and Drug Administration (FDA),  
 Department of Health  
 Civic Drive, Filinvest Corporate City  
 1770 Alabang  
 PHILIPPINES  
 Tel: 63 2 8072843  
 Fax: 63 2 8072843  
 E-mail:  
[tessacodex@yahoo.com:mtccerbolles@fda.gov.ph](mailto:tessacodex@yahoo.com:mtccerbolles@fda.gov.ph)

**Ms Maria Leonora LOTIS FRANCISCO**

Department Head, Department of Food Science and Nutrition (DFSN)– CHE  
University of the Philippines Diliman (UPD)  
Department of Food Science and Nutrition,  
College of Home Economics  
Elliptical Road, Diliman  
1101 Quezon City  
PHILIPPINES  
E-mail: [lotis\\_francisco@yahoo.com](mailto:lotis_francisco@yahoo.com)

**Ms Rowena Grace RUMBAOA**

Assistant Professor, DFSN-CHE, UPD Member, NCO  
SC on Processed Fruits and Vegetables (SCPFV)  
University of the Philippines  
Department of Food Science and Nutrition,  
College of Home Economics  
Elliptical Road, Diliman 1101 Quezon City  
PHILIPPINES  
E-mail: [rowena@up.edu.ph](mailto:rowena@up.edu.ph); [rorumbaoa@yahoo.com](mailto:rorumbaoa@yahoo.com)

**Ms Sheryl SANCHEZ**

Member, SCPFV-NCO  
Philippine Chamber of Food Manufacturers, Del Monte Phil. Inc.  
Unit 1216 Cityland 10 Tower 2 6817 Ayala Avenue cor  
H.V. dela Costa Street Salcedo Villa  
Makati City  
PHILIPPINES  
E-mail: [sanchezsl@delmonte-phil.com](mailto:sanchezsl@delmonte-phil.com)

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE -  
REPÚBLICA DE COREA

**Mr IN HO BAEG**

DIRECTOR  
korea ginseng Corporation  
30, Gajeong-ro, Yuseong-gu, Daejeon  
305-805  
E-mail: [ginsengking@kqc.co.kr](mailto:ginsengking@kqc.co.kr)

**Mr Kyujai HAN**

Principal Research Scientist  
Korea Food Research Institute  
Food Certification Center  
#1201-62, Anyangpankyo-ro, Bundang-gu  
463-746 Seongnam-si, Gyeonggi-do,  
REPUBLIC OF KOREA  
Tel: +82-31-780-9120  
Fax: +82-31-780-9154  
E-mail: [kjhan@kfri.re.kr](mailto:kjhan@kfri.re.kr)

**Ms JUNGOCK LEE**

Research Scientist  
Korea Food Research Institute  
Food Certification Center  
#1201-62, Anyangpankyo-ro, Bundang-gu  
463-746 Seongnam-si, Gyeonggi-do  
REPUBLIC OF KOREA  
Tel: 82-31-780-9049  
Fax: 82-31-780-9154  
E-mail: [lee.jung-ock@kfri.re.kr](mailto:lee.jung-ock@kfri.re.kr)

**Mr Seuugeel LEE**

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (MAFRA)  
94 Dasom 2-RO  
339-012 Sejong Special Self-Governing City  
REPUBLIC OF KOREA  
Tel: 82-44-201-2118  
Fax: 82-42-868-7907  
E-mail: [lee7ell@korea.kr](mailto:lee7ell@korea.kr)

**Ms JEONGHAE RHO**

Professor  
Woosong University  
17-2 Jayang-Dong, Dong-gu, Daejeon  
463-746 Seongnam  
REPUBLIC OF KOREA  
Tel: 82-42-629-6288  
E-mail: [drno@kfri.re.kr](mailto:drno@kfri.re.kr)

RWANDA

**Mr Ernest UZARIBARA**

Food Standards Officer  
Rwanda Bureau of Standards  
P.O. Box 7099  
Kigali  
RWANDA  
Tel: +250 78868190 / +250 722481090  
E-mail: [ernestu2002@yahoo.com](mailto:ernestu2002@yahoo.com)

SENEGAL - SÉNÉGAL

**Mr Khoule MOR**

Observer  
Aéroport international Léopold-Sédar-Senghor  
BP 2005, Dakar  
SENEGAL  
Tel: +221 274367333  
E-mail: [khoulmor@yahoo.fr](mailto:khoulmor@yahoo.fr)

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD – SUDÁFRICA

**Mr Theo VAN RENSBURG**

Chief Food Safety and Quality Assurance Officer  
Department of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Directorate Food Safety and Quality Assurance  
Private Bag X343  
0001 Pretoria  
SOUTH AFRICA  
Tel: +27 12 319 6020  
Fax: +27 12 319 6055  
E-mail: [theo@daff.gov.za](mailto:theo@daff.gov.za)  
THAILAND - THAÏLANDE – TAILANDIA

**Ms Oratai SILAPANAPORN**

Advisor  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards  
50 Phaholyothin Road, Chatuchak  
10900 Bangkok  
THAILAND  
Tel: +662 561 2277  
Fax: +662 561 3357  
E-mail: [oratai\\_si@hotmail.com](mailto:oratai_si@hotmail.com)

**Ms Jiraporn BANCHUEN**

Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards  
50 Phaholyothin Road, Chatuchak  
10900 Bangkok  
THAILAND  
Tel: +662 561 2277 ext. 1417  
Fax: +662 561 3357  
E-mail: [jiraporn@acfs.go.th](mailto:jiraporn@acfs.go.th)

**Ms Huai-Hui LEE**

Director  
Thai Food Processors' Association  
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg. Klongtoey  
10110 Bangkok  
THAILAND  
Tel: +662 261 2684-6  
Fax: +662 261 2996-7  
E-mail: [thaifood@th-food.org](mailto:thaifood@th-food.org)

**Ms Nalinthip PEANEE**

Standard Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards  
50 Paholyothin Road, Chatuchak  
10900 Bangkok  
THAILAND  
Tel: +662 561 2277 ext.1412  
Fax: +662 561 3357  
E-mail: [nalinthip@acfs.go.th](mailto:nalinthip@acfs.go.th)

**Ms Torporn SATTABUS**

Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards  
50 Paholyothin Road, Chatuchak  
10900 Bangkok  
THAILAND  
Tel: +662 561 2277 ext.1416  
Fax: +662 561 3357  
E-mail: [cartoon\\_cmu@hotmail.com](mailto:cartoon_cmu@hotmail.com)

**Ms Sasithon SIMPARSERT**

Trade and Technical Officer  
Thai Food Processors's Association (Thailand)  
170/21-22 9th floor Ocean Tower 1 Bldg, Klongtoey  
10110 Bangkok  
THAILAND  
Tel: +662 261 2684-6  
Fax: +662 261 2996  
E-mail: [thaifood@thaifood.org](mailto:thaifood@thaifood.org)

**Ms Krissana SUKHUMPANICH**

Consul (Agriculture)  
Agriculture Section-Los Angeles, Thailand  
Ministry of Agriculture and Cooperative  
611 N.Larchmont Blvd., 3rd Fl., Los Angeles  
90004 CA  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +1323 468 8034  
Fax: +1323 468 8041  
E-mail: [moac.la@thaiconsulatela.org](mailto:moac.la@thaiconsulatela.org)

## UGANDA - OUGANDA

**Mr Hakim MUFUMBIRO**

Ag. Head, Food and Agriculture Standards Division  
Uganda National Bureau of Standards  
Plot M217, Nakawa/90 Kanjokya Street  
P.O. Box 6329, Kampala  
UGANDA  
Tel: +256-414-534357  
Fax: +256-414-286123  
E-mail: [hakim.mufumbiro@unbs.go.ug](mailto:hakim.mufumbiro@unbs.go.ug)

## UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

**Mr Paul RICHES**

Policy Advisor  
Department for Environment, Food and Rural Affairs  
Area 3A, Nobel House, 17 Smith Square  
SW1P 3JR London  
UNITED KINGDOM  
Tel: 020 7238 5354  
E-mail: [paul.riches@defra.gsi.gov.uk](mailto:paul.riches@defra.gsi.gov.uk)

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

**Ms DOREEN CHEN-MOULEC**

Analyst  
U.S. Codex Office  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue SW Room 4851,  
South Building  
20250 Washington DC  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: 202 205 7760  
Fax: 202 720 3157  
E-mail: [doreen.chen-moulec@fsis.usda.gov](mailto:doreen.chen-moulec@fsis.usda.gov)

**Ms Joy JOHANSON**

Consumer Safety Officer  
US Food and Drug Administration  
Office of Food Safety  
5100 Paint Branch Parkway; HFS-317  
20740 College Park, MD  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: 240.402.1909  
E-mail: [joy.johanson@fda.hhs.gov](mailto:joy.johanson@fda.hhs.gov)

**Mr Dorian LAFOND**

International Standards Coordinator  
USDA/AMS Fruit and Vegetable Program  
1400 Independence Ave SW, Stop 0247  
20250 Washington, D.C.  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +1(202)-690-4944  
Fax: +1(202)-720-0016  
E-mail: [dorian.lafond@ams.usda.gov](mailto:dorian.lafond@ams.usda.gov)

**Ms Mary Frances LOWE**

U.S. Codex Manager/U.S. Codex Office  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW, South Building,  
Room 4861  
20250 Washington, DC  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +1.202.205.7760  
Fax: +1.202.720.3157  
E-mail: [maryfrances.lowe@fsis.usda.gov](mailto:maryfrances.lowe@fsis.usda.gov)

**Ms Dr. Yinqing MA**

U.S. Alternate Delegate  
 U.S. Food and Drug Administration  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition  
 5100 Paint Branch Parkway  
 20740 College Park  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: 240-402-2479  
 E-mail: [Yinqing.Ma@FDA.HHS.Gov](mailto:Yinqing.Ma@FDA.HHS.Gov)

**Mr Richard PETERSON**

Agricultural Marketing Specialist  
 U.S. Department of Agriculture  
 1400 Independence Avenue, So. Bldg, Room 0721,  
 Stop 0249  
 20250 Washington, DC  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: 202-260-8158  
 Fax: 202-690-1527  
 E-mail: [richard.peterson@ams.usda.gov](mailto:richard.peterson@ams.usda.gov)

**UN OBSERVERS – OBSERVATEURS DES NATIONS  
 UNIES – OBSERVADORES DE LAS NACIONES  
 UNIDAS**

UNITED NATIONS ECONOMIC COMMISSION FOR  
 EUROPE (UNECE)  
 COMMISSION ÉCONOMIQUE DES NATIONS UNIES  
 POUR L'EUROPE (CEE-ONU)  
 COMISIÓN ECONÓMICA DE LAS NACIONES UNIDAS  
 PARA EUROPA (CEPE)

**Ms Liliana ANNOVAZZI-JAKAB**

UNECE Economic Cooperation, Trade, and Land  
 Management Division  
 Trade Policy and Governmental Cooperation Section  
 Palais des Nations, 1211 Geneva, Office 432  
 10 Geneva  
 SWITZERLAND  
 Tel: +41-22-917 1176  
 Fax: +41-22-917 0629  
 E-mail: [liliana.annovazzi-jakab@unece.org](mailto:liliana.annovazzi-jakab@unece.org)

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL  
 ORGANISATIONS  
 ORGANISATIONS NON-GOUVERNEMENTALES  
 INTERNATIONALES  
 ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO  
 GUBERNAMENTALES**

International Council of Grocery Manufacturers  
 Associations

**Ms Fatemeh ATA EI**

Manager, Science Program Management  
 Grocery Manufacturers Association  
 1350 I Street, NW  
 20005 Washington, DC  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: 202 639 5977  
 E-mail: [fataei@gmaonline.org](mailto:fataei@gmaonline.org)

International Frozen Foods Association

**Ms Maia JACK**

Director, Regulatory and International Affairs  
 International Frozen Food Association  
 Regulatory and Technical Affairs  
 2000 Corporate Ridge Boulevard, Suite 1000  
 22102 McLean  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: 703-821-0770  
 E-mail: [mjack@affi.com](mailto:mjack@affi.com)

**SECRETARIAT – SECRÉTARIAT - SECRETARÍA**

CODEX SECRETARIAT  
 SECRÉTARIAT DU CODEX  
 SECRETARÍA DEL CODEX

**Ms Gracia BRISCO**

Food Standards Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00153 Rome  
 ITALY  
 Tel: +39065 7052700  
 Fax: +39065 7054593  
 E-mail: [gracia.brisco@fao.org](mailto:gracia.brisco@fao.org)

**Ms Verna CAROLISSEN-MACKAY**

Food Standards Officer  
 FAO/WHO Food Standards Programme Head  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00153 Rome  
 ITALY  
 Tel: +39065 7055629  
 Fax: +39065 7054593  
 E-mail: [verna.carolissen@fao.org](mailto:verna.carolissen@fao.org)

HOST GOVERNMENT SECRETARIAT  
 SECRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE  
 SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRIÓN

**Ms Shanelle BASTA**

Intern  
 Food safety and Inspection Service, U.S. Codex  
 Department of Agriculture  
 1400 Independence Avenue, SW.  
 20250 Washington  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +1-202-205-7760  
 Fax: +1-202-720-3157  
 E-mail: [shanelle.basta@fsis.usda.gov](mailto:shanelle.basta@fsis.usda.gov)

**Ms Jasmine CURTIS**

Program Analyst  
 U.S. Codex Office  
 U.S. Department of Agriculture  
 1400 Independence Avenue, SW, Room 4861  
 20250 Washington, DC  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +1 202 690 1124  
 Fax: +1 202 720 3157  
 E-mail: [jasmine.curtis@fsis.usda.gov](mailto:jasmine.curtis@fsis.usda.gov)

**Ms Maria Teresa ESPINOZA**

Secretary

USDA

FSIS

1400 Independence Ave

20250 Washington, D.C.

UNITED STATES OF AMERICA

Tel: (202) 205-7750

Fax: 2027203157

E-mail: [mariateresa.espinoza@fsis.usda.gov](mailto:mariateresa.espinoza@fsis.usda.gov)

**ANNEXE II****PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE****(À l'étape 8)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique à certains fruits en conserve tels qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous et aux annexes correspondantes, lorsque ces produits sont destinés à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas à ces produits lorsque ceux-ci sont destinés à subir une transformation ultérieure.

Cette norme ne s'applique pas à la purée de pomme en conserve, les petits fruits en conserve, les agrumes en conserve ni les fruits à noyaux en conserve, lesquels sont couverts par d'autres normes Codex.

**2. DESCRIPTION****2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

La désignation de « fruits en conserve » désigne les produits:

- (1) préparés à partir de fruits substantiellement sains, frais, surgelés, ayant subi un traitement thermique ou un autre traitement physique, tels que définis aux annexes correspondantes, et présentant un degré de maturité approprié à la transformation. Les fruits ne sont privés d'aucun de leurs éléments caractéristiques essentiels. Ils sont soumis à des opérations telles que lavage, épluchage, calibrage, coupe, etc. en fonction du type de produit.
- (2) (a) conditionnés avec ou sans liquide de couverture approprié, y compris d'autres ingrédients facultatifs tels qu'indiqués à la section 3.1.2;  
(b) conditionnés sous vide avec un milieu de couverture ne dépassant pas 20 pour cent du poids net du produit et lorsque le récipient est scellé de manière à produire une pression interne conformément aux bonnes pratiques de fabrication<sup>1</sup>; et
- (3) traités par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration et d'assurer la stabilité du produit dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante.

**2.2 MODES DE PRÉSENTATION**

En plus des modes de présentation définis aux annexes correspondantes, tout autre mode de présentation doit être autorisé, tel qu'indiqué à la section 2.2.1.

**2.2.1 Autres modes de présentation**

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

- (1) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme;
- (2) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la norme, y compris celles relatives aux limites fixées pour les défauts, le poids égoutté, et pour 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
- (3) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

**2.3 TYPE VARIÉTAL**

Toute variété cultivée commercialement ou type de fruit approprié pour la mise en conserve peut être utilisé.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 COMPOSITION****3.1.1 Ingrédients de base**

Fruits tels que définis à la section 2 et dans les annexes correspondantes y compris le liquide de couverture convenant au produit, tel qu'indiqué dans la section 3.1.3 ci-dessous.

---

<sup>1</sup> Les produits conditionnés sous vide (forte dépression) présentent une pression interne voisine de 300 millibars plus en dessous de la pression atmosphérique (selon la grandeur du récipient et d'autres facteurs pertinents).

### 3.1.2 Ingrédients facultatifs

Conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes correspondantes.

### 3.1.3 Milieux de couverture

Conformément aux *Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve* (CAC/GL 51-2003).

La limite de concentration de tout milieu de couverture sirupeux doit être déterminée d'après la moyenne, mais aucun récipient ne doit présenter une teneur en solides solubles (Brix) dépassant le point médian Brix de la catégorie voisine.

## 3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

### 3.2.1 Couleur, saveur, odeur et texture

Les fruits en conserve doivent présenter une couleur, une saveur et une odeur normales pour les fruits en conserve, correspondant au type de fruit, au milieu de couverture et aux ingrédients ajoutés facultatifs utilisés, et doivent posséder la texture caractéristique du produit.

### 3.2.2 Uniformité du calibre

Conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes correspondantes.

### 3.2.3 Défauts et tolérances

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

## 3.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout récipient qui ne répond 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 aux sections 3.1.3 et 3.2 lorsque:

- (1) 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
- (2) les spécifications des sections 3.1.3 et 3.2 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont respectées.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Seules les classes d'additifs alimentaires citées ci-dessous et dans les annexes correspondantes sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette norme. À l'intérieur de chaque classe d'additifs, seuls les additifs alimentaires cités dans les annexes correspondantes, peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

4.2 Les régulateurs d'acidité utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)) ou répertoriée dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

## 5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de 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 des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve* (CAC/RCP 2-1969) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

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

## 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 pour cent (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. Cette disposition n'est pas applicable aux fruits conditionnés sous vide.

#### 7.1.2 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal doit être considéré comme « défectueux ».

#### 7.1.3 Acceptation des lots

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

#### 7.1.4 Poids égoutté minimal

7.1.4.1 Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur aux pourcentages indiqués dans les annexes correspondantes, calculés sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.<sup>2</sup>

##### 7.1.4.2 Acceptation du lot

En ce qui concerne le poids égoutté minimal, on doit juger que le produit répond aux spécifications lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.

## 8. ÉTIQUETAGE

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

### 8.2 NOM DU PRODUIT

8.2.1 Les dénominations des fruits en conserve sont celles définies dans les annexes correspondantes.

8.2.2 Si les fruits sont calibrés, le calibre (ou les calibres en cas de mélange de calibres), tels que définis dans les annexes correspondantes, peut faire partie de la dénomination ou être placé à proximité immédiate du nom du produit.

8.2.3 Le nom du produit doit comprendre une indication relative au milieu de couverture telle que décrite dans la section 2.1.2 (a). Dans le cas des légumes en conserve conditionnés conformément à la section 2.1.2 (b), les mots « emballé sous vide » doivent être joints à la désignation commerciale du produit ou figurer à proximité immédiate de celle-ci.

8.2.4 Le nom du produit doit comprendre une indication du mode de présentation tel qu'énoncé dans la section 2.2.

8.2.5 **Autres modes de présentation** - Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.2.1), 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.

8.2.6 Si un ingrédient ajouté, tel que défini aux sections 3.1.2 change la saveur caractéristique du produit, le nom de l'aliment doit être accompagné de la mention « aromatisé avec X » ou « goût X » comme il convient.

8.2.7 L'appellation du produit peut comprendre l'indication du type variétal.

---

<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.

### 8.3 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

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

Disposition	Méthode	Principe	Type
Poids égoutté	AOAC 968.30 (Méthode générale pour les fruits et légumes traités)	Tamisage Gravimétrie	I
Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972 (pour les récipients en verre) (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités) et ISO 90.1:1999 (pour les récipients en métal) (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	I
Teneur en solides solubles	ISO 2173:2003 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités) AOAC 932.14C	Réfractométrie	I

### 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 OPÉRATOIRE

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.

**Plans d'échantillonnage**

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suit:

- Niveau de contrôle I** - **Échantillonnage normal**  
**Niveau de contrôle II** - **Conflits, (taille de l'échantillon pour fin d'arbitrage dans le cadre du Codex), mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot**

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

<b>POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
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
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB), MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
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
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
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 (Niveau de contrôle II, NQA = 6,5)**

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

## ANNEXE POUR LES MANGUES

### (À l'étape 8)

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

#### 1. DESCRIPTION

##### 1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

On entend par « mangues en conserve » le produit pelé répondant aux caractéristiques du fruit *Mangifera indica* L.

##### 1.2 MODES DE PRÉSENTATION

Pour tous les modes de présentation ci-après, le produit doit être préparé à partir du fruit épluché.

1.2.1 **Entier** – fruit entier avec ou sans noyau.

1.2.2 **Moitiés** – mangues coupées en deux parties approximativement égales, dans le sens de la longueur, depuis le pédoncule jusqu'à la pointe.

1.2.3 **Tranches** – morceaux longs, minces, coupés dans le sens de la longueur ou de la largeur.

1.2.4 **Morceaux** – (ou mélanges de morceaux ou de fragments irréguliers) - mangues dénoyautées et découpées en morceaux de forme et de dimension irrégulières.

1.2.5 **Coupés en dés** – la chair coupée en parties de forme cubique.

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

##### 2.1 COMPOSITION

###### 2.1.1 Ingrédients facultatifs

Épices et plantes aromatiques (conformément aux normes Codex pertinentes pour les épices et herbes culinaires), huiles d'épices.

##### 2.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

###### 2.2.1 Couleur

On devra considérer que les mangues en conserve qui contiennent des ingrédients facultatifs ont une couleur caractéristique, quand elles ne présentent aucune décoloration anormale due à ces ingrédients.

###### 2.2.2 Saveur

Les mangues en conserve préparées avec des ingrédients facultatifs doivent présenter la saveur caractéristique des mangues et des autres substances utilisées.

###### 2.2.3 Texture

Les caractéristiques de la chair et de la fibre doivent être représentatives de la variété. Les mangues peuvent être plus ou moins tendres, mais elles ne doivent être ni excessivement spongieuses, ni excessivement dures quand elles sont mises en conserve en conditionnement normal; elles ne doivent pas être excessivement dures quand elles sont présentées en conditionnement sans liquide.

###### 2.2.4 Uniformité du calibre

2.2.4.1 **Mode de présentation en moitiés** – La plupart des unités doivent présenter un calibre raisonnablement uniforme. Lorsqu'une unité s'est brisée dans le récipient, l'ensemble des fragments est considéré comme une unité.

#### Tolérances aux défauts de calibrage pour le mode de présentation en moitiés

	Conditionnement normal	Conditionnement solide
Non uniformité de calibre pour le mode de présentation en moitiés	Moins de 30% en nombre	Moins de 30% en nombre

### 2.2.6 Définitions des défauts

- (a) **Anomalies** – décolorations ou taches superficielles dues à des facteurs physiques, pathologiques, à des insectes, etc., qui présentent un net contraste avec la couleur générale et qui peuvent pénétrer dans la chair. On peut citer notamment les meurtrissures, les croûtes ou les marques brunes.
- (b) **Miettes ou brisures** – il s'agit des unités émiettées ou brisées à un point tel qu'elles ont perdu leur forme normale (pour d'autres raisons que la maturité) ou qui se sont divisées en plusieurs morceaux. Les moitiés partiellement désintégrées ne sont pas considérées comme brisées. En ce qui concerne l'application des tolérances, tout ensemble de fragments de fruit qui a les dimensions d'une unité de taille normale est considéré comme une unité.
- (c) **Peau** – La présence de peau est considérée comme un défaut, soit lorsqu'elle adhère à la chair de la mangue ou qu'elle se trouve détachée dans le récipient.
- (d) **Fragments/morceaux de noyaux** – leur présence est considérée comme un défaut dans tous les modes de présentation, sauf les mangues « entières ». Dans les mangues entières, le noyau peut être présent à l'intérieur du fruit, mais aucun fragment ni morceau détaché n'est permis au-delà des tolérances indiquées dans le tableau de la section 2.2.7.
- (e) **Matières végétales étrangères inoffensives** – toute substance végétale (par exemple, mais non exclusivement, feuille ou fragment de feuille, pédoncule ou fragment de pédoncule) qui est sans danger mais qui nuit à l'aspect du produit.
- (f) **Marques de parage** – la présence de telles marques n'est considérée comme un défaut que dans le cas des conserves de mangues en moitiés et en tranches en conditionnement normal. Il faut que les opérations de parage aient été excessives et aient laissé des marques profondes (qu'il s'agisse de parage mécanique ou non) à la surface des unités, nuisant ainsi fortement à leur apparence.

### 2.2.7 Tolérances de défauts

Le produit doit être raisonnablement exempt de défauts tels que matières étrangères, fragments de noyaux et de peau, tranches ou morceaux présentant des anomalies. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

Défauts	Conditionnement normal	Conditionnement solide
Anomalies et marques de parage	30% en nombre	3 unités par 500 g
Miettes ou brisures	5% en poids	non applicable
Peau ou morceaux présentant des anomalies	pas plus de 6 cm <sup>2</sup> au total par 500 g	pas plus de 12 cm <sup>2</sup> au total par 500 g
Noyau ou fragments de noyaux (moyenne) <sup>1</sup>	1/8 de noyau ou équivalent par 500 g	1/8 de noyau ou équivalent par 500 g
Matières étrangères inoffensives	2 fragments par 500 g	3 fragments par 500 g

## 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Les antioxydants et les affermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)) ou répertoriée dans le tableau 3 de la *Norme générale* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.

### 3.2 COLORANTS

Seuls les colorants mentionnés ci-dessous sont autorisés pour l'emploi dans les mangues en conserve.

<sup>1</sup> Les noyaux entiers ne sont pas considérés comme des défauts.

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
160a(i),a(iii),e,f	Caroténoïdes	200 mg/kg
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, légumes	1 000 mg/kg
120	Carmins	200 mg/kg

#### 4. POIDS ET MESURES

##### 4.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

(a) Conditionnement normal	50%
(b) Conditionnement solide	70%

## ANNEXE POUR LES POIRES

### (À l'étape 8)

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

#### 1. DESCRIPTION

##### 1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Poires en conserve désigne le produit conforme aux caractéristiques des fruits de *Pyrus communis* ou de *Pyrus sinensis*, les poires étant pelées ou entières, évidées et débarrassées du pédoncule, sauf dans le cas des poires présentées « entières » ou « en moitiés » qui n'ont pas besoin d'être pelées, évidées ou débarrassées du pédoncule, selon le cas.

##### 1.2 MODES DE PRÉSENTATION

1.2.1 **Entières** - Pelées ou non, débarrassées de leur pédoncules ou non et évidées ou non.

1.2.2 **Moitiés** - pelées ou non, débarrassées de leurs pédoncules et évidées, et coupées en deux parties approximativement égales.

1.2.3 **Quartiers** - Pelées ou non pelées et coupées en quatre parties approximativement égales.

1.2.4 **Tranches** - Pelées et coupées en secteurs en forme de coin.

1.2.5 **Dés** - pelées et coupées en morceaux cubiques.

1.2.6 **Morceaux ou morceaux irréguliers** - morceaux pelés de formes et de dimensions diverses.

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

##### 2.1 COMPOSITION

###### 2.1.1 Ingrédients facultatifs

- (a) jus de citron (non concentré ou concentré) ajouté en tant qu'acidifiant ou exhausteur de la saveur; et
- (b) épices et plantes aromatiques (conformément aux normes Codex pertinentes pour les épices et herbes culinaires), huiles d'épices.

##### 2.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

###### 2.2.1 Couleur

Les poires en conserve doivent présenter une couleur normale (sauf dans le cas des poires en conserve artificiellement colorées tel qu'indiqué dans la section 4 de la Norme). Une légère coloration rose ne doit pas être considérée comme un défaut.

###### 2.2.2 Uniformité de calibre

« Entières », « moitiés », « quartiers » - dans 95 pour cent (en nombre) des unités qui présentent le plus d'uniformité quant au calibre, le poids de l'unité la plus grosse ne doit pas dépasser le double du poids de l'unité la plus petite. On peut toutefois négliger une unité si le récipient en contient moins de 20. Lorsqu'une unité s'est brisée dans le récipient, les fragments sont rassemblés pour reconstituer une seule unité du type de présentation correspondant.

###### 2.2.3 Définition des défauts

- (a) **Poires tachées et présentant des marques de parage** - unité tachées présentant en surface des défauts de coloration et des taches contrastant clairement avec la couleur générale du fruit et pouvant pénétrer dans la chair, tels que meurtrissures, tavelures et taches foncées. Unités présentant des marques de parage, marques profondes, dues au parage manuel ou autre, et nuisant nettement à l'apparence des fruits. Les marques de parage ne sont considérées comme des défauts que pour les poires entières, en moitiés et en quartiers.
- (b) **Poires brisées** - une unité brisée en deux ou plusieurs fragments doit être considérée comme une seule unité quand l'ensemble des fragments réunis a approximativement les dimensions et la forme d'une unité moyenne du récipient.

- (c) **Morceaux de cœur** - consiste en loges placentaires, attachées ou non, avec ou sans pépins. Aux fins du calcul de la tolérance des défauts, tous les morceaux de cœur dans l'échantillon seront rassemblés et s'ils représentent environ la moitié d'un cœur entier, ils doivent être comptés comme une unité.
- (d) **Matières végétales inoffensives** - pédoncules ou tiges et feuilles (ou matières végétales analogues).
- (e) **Pelure** - pelure qui adhère à la pulpe de la poire ou que l'on trouve détachée dans le récipient.
- (f) **Pépins** - Tout pépin de poire ou son équivalent en morceaux et qui ne fait pas partie du cœur.

#### 2.2.4 Défauts et tolérances

Le produit doit être substantiellement exempt de défauts tels que matières végétales inoffensives, pelures (pour le mode de présentation pelées), morceaux de cœur, fruits tachés, parés ou brisés et pépins. La proportion de certains défauts ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

Défauts		Limites maximales
(a) <b>Poires tachées et présentant des marques de parage</b>		(i) Total, 20 pour cent en nombre, ou 3 unités par récipient lorsque le nombre est inférieur à 10, à condition que la moyenne des échantillons ne dépasse pas 20 pour cent; - mais limité à - (ii) 20 pour cent en nombre lorsqu'il s'agit de taches, ou 2 unités par récipient lorsque le nombre est inférieur à 10, à condition que la moyenne des échantillons ne dépasse pas 10 pour cent dans le cas de poires tachées.
(b) <b>Poires brisées</b> - seulement modes de présentation « entières », « moitiés » et « quartiers ».		20 pour cent en nombre, ou 2 unités par récipient lorsque le nombre est inférieur à 10, à condition que la moyenne des échantillons ne dépasse pas 10 pour cent.
(c) <b>Morceaux de cœur</b> (en moyenne) - sauf pour les poires « entières - non évidées ».		2 unités par kg du contenu total.
(d) <b>Matières végétales inoffensives</b>	(i) Pédoncules ou tiges (modes de présentation dans lesquels le pédoncule est habituellement enlevé)	3 unités par 3 kg du contenu total.
	(ii) Feuilles (ou matières végétales analogues)	
(e) <b>Pelure</b> (en moyenne) - sauf pour les poires « non pelées ».		Une surface totale de 10 cm <sup>2</sup> par kg du contenu total.
(f) <b>Pépins</b> (en moyenne) - sauf pour les poires « entières - non évidées ».		8 par kg du contenu total.

### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Les colorants (autorisés uniquement pour les emballages spéciaux à l'occasion des fêtes) utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.4 Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou répertoriée dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.

3.2 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette annexe doivent se conformer aux *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

#### 4. POIDS ET MESURES

##### 4.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

<b>Mode de présentation</b>	<b>Récipient de 425 ml ou moins</b>	<b>Récipients de plus de 425 ml</b>
(a) Poires entières	46%	50%
(b) Moitiés, quartiers, tranches, morceaux	46%	53%
(c) Dés	50%	56%

## ANNEXE POUR LES ANANAS

### (À l'étape 8)

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

#### 1. DESCRIPTION

##### 1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination ananas en conserve désigne le produit conforme aux caractéristiques du fruit d'*Ananas comosus* (L) Merr. (*Ananas sativus* (L) Lindl.), ayant été pelés, qu'il s'agisse de fruits évidés ou non.<sup>1</sup>

##### 1.2 MODES DE PRÉSENTATION

Les ananas en conserve peuvent être présentés sous les formes ci-après:

###### 1.2.1 Ananas évidés

1.2.1.1 **Entiers:** fruits cylindriques entiers, évidés.

1.2.1.2 **Tranches ou tranches en spirales ou tranches entières ou rondelles:** tranches ou rondelles circulaires uniformément découpées perpendiculairement à l'axe des ananas pelés et évidés.

1.2.1.3 **Demi-tranches:** moitiés de tranches approximativement semi-circulaires uniformément découpées.

1.2.1.4 **Quarts de tranches:** quarts de tranches uniformément découpés d'ananas évidés.

1.2.1.5 **Lamelles:** portions arquées d'ananas évidés pouvant présenter des dimensions et/ou des formes irrégulières.

1.2.1.6 **Bâtonnets ou lingots:** morceaux longs et minces coupés radialement et longitudinalement sur l'ananas évidé et dont la plupart mesurent au moins 65 mm.

1.2.1.7 **Secteurs:** secteurs raisonnablement réguliers en forme de coins découpés sur des tranches ou des portions de tranches et dont la plupart mesurent de 8 à 13 mm d'épaisseur.

1.2.1.8 **Tronçons:** morceaux courts et épais coupés sur des tranches épaisses et/ou des ananas pelés et évidés et dont la plupart mesurent plus de 12 mm d'épaisseur et de largeur et moins de 38 mm de longueur.

1.2.1.9 **Dés ou cubes:** morceaux raisonnablement réguliers en forme de cubes dont la plus grande arête mesure au maximum 14 mm dans la plupart des morceaux.

1.2.1.10 **Fragments:** morceaux de formes et de dimensions irrégulières ne pouvant être rattachés à aucune des formes précédentes et ne comprenant ni les « tronçons » ni les « brisures ».

1.2.1.11 **Brisures:** petits morceaux d'ananas de formes et de dimensions irrégulières, semblables aux morceaux qui restent après découpage de l'ananas en dés, ces morceaux pouvant être présents parmi les miettes.

1.2.1.12 **Miettes:** morceaux coupés menus ou déchiquetés ou râpures d'ananas, pouvant comprendre des brisures.

###### 1.2.2 Ananas non évidés

1.2.2.1 **Tranches entières:** tranches circulaires uniformément découpées perpendiculairement à l'axe de l'ananas non évidé.

1.2.2.2 **Demi-tranches:** moitiés de tranches approximativement semi-circulaires uniformément découpée du fruit non évidé.

1.2.2.3 **Quarts de tranches:** quarts de tranches uniformément découpés d'ananas non évidés.

1.2.2.4 **Bâtonnets ou lingots:** morceaux longs et minces coupés radialement et longitudinalement sur l'ananas et dont la plupart mesurent au moins 65 mm.

##### 1.3 TYPES DE CONDITIONNEMENT

Les conserves d'ananas peuvent être conditionnées selon les modes ci-après:

1.3.1 **Conditionnement normal:** avec liquide de couverture.

1.3.2 **Conditionnement tassé:** « brisures » ou « miettes » avec ou sans denrées alimentaires conférant une saveur sucrée à l'aliment et contenant au moins 73 pour cent en poids de fruits égouttés.

<sup>1</sup> S'applique uniquement aux ananas ayant un cœur non fibreux.

1.3.2 **Conditionnement solide:** « brisures » ou « miettes » avec ou sans denrées alimentaires conférant une saveur sucrée à l'aliment et contenant au moins 78 pour cent en poids de fruits égouttés.

## 2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 2.1 COMPOSITION

#### 2.1.1 Ingrédients facultatifs

Épices et plantes aromatiques (conformément aux normes Codex pertinentes pour les épices et herbes culinaires), huiles d'épices.

### 2.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

#### 2.2.1.1 Couleur

La présence de lignes blanches radiales est autorisée. Les ananas en conserve contenant des ingrédients facultatifs doivent être considérés comme présentant une couleur caractéristique lorsque les ingrédients utilisés n'ont pas provoqué une coloration anormale.

#### 2.2.1.3 Texture

Les ananas en conserve doivent présenter une texture raisonnablement satisfaisante et doivent avoir une structure raisonnablement compacte; le produit doit être à peu près exempt de porosité. La « partie axiale »<sup>2</sup> ne doit pas représenter plus de 7 pour cent en poids pour les ananas évidés, quel que soit le mode de présentation. Pour déterminer la proportion de partie axiale, on élimine celle-ci de tous les morceaux d'ananas et l'on compare son poids avec le poids de l'ingrédient fruit égoutté contenu dans le récipient.

#### 2.2.2 Uniformité de dimension et de forme

Les spécifications ci-après ne concernent que les ananas en conserve présentés sous les formes suivantes: entiers, lamelles, fragments, brisures ou miettes.

2.2.2.1 **Tranches ou tranches en spirales ou tranches entières ou rondelles** - le poids de la plus grosse tranche d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,4 fois celui de la plus petite.

2.2.2.2 **Moitiés ou quarts de tranches** - le poids du morceau le plus grand d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,75 fois celui du plus petit, exception faite d'un morceau brisé occasionnel ou d'une tranche entière occasionnelle non entièrement découpée.

2.2.2.3 **Bâtonnets ou lingots** - le poids du bâtonnet ou lingot le plus gros d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,4 fois celui du bâtonnet ou lingot le plus petit.

2.2.2.4 **Secteurs** - au maximum 15 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés du récipient peuvent être constitués de morceaux devant peser chacun moins des trois quarts du poids moyen des secteurs non parés.

2.2.2.5 **Tronçons** - au maximum 15 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués de morceaux pesant chacun moins de 5 g.

#### 2.2.2.6 Cubes ou dés

- (a) au maximum 10 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués d'unités ayant des dimensions qui les font accepter au crible de 8 mm de côté;
- (b) au maximum 15 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués de morceaux pesant chacun plus de 3 g.

#### 2.2.3 Définition des défauts

- a) **Malformations** - défauts d'épiderme et taches qui contrastent fortement avec la couleur ou avec la texture de l'ananas normal ou qui pénètrent dans la chair. Ces défauts sont normalement éliminés lors du parage des fruits pour des usages culinaires; ils comprennent notamment les suivants: taches profondes à l'emplacement des fleurs, fragments d'écorce, taches brunes, morceaux meurtris et autres anomalies.
- b) **Ananas brisés** - (il ne s'agit d'un défaut que dans le cas des ananas en tranches et en bâtonnets ou lingots). Pour être jugée défectueuse, l'unité considérée doit être brisée en fragments distincts; en ce qui concerne l'application des présentes tolérances, tout ensemble de fragments qui a la dimension d'une unité de taille normale sera considéré comme une unité.

<sup>2</sup> La portion centrale dure et fibreuse du fruit.

- c) **Excessive Trim - Parage excessif** - (l'excès de parage n'est considéré comme un défaut que dans le cas des conserves d'ananas entiers, en tranches, y compris les tranches en spirales, les demi-tranches, les quarts de tranches, les bâtonnets). Le parage est jugé excessif lorsque l'unité a perdu sa forme normale et que le parage nuit fortement à son aspect, et lorsque la proportion d'unités excessivement parées dépasse cinq pour cent de la masse physique apparente d'unités parfaitement constituées, et si ce parage modifie la forme, normalement circulaire, du bord interne ou externe de l'unité.
- d) **Parties ligneuses** – partie axiale dure et fibreuse

#### 2.2.4 Défauts et tolérances

Les ananas en conserve ne doivent pas présenter une proportion excessive de défauts (que la présente norme les définisse expressément ou non ou qu'elle les autorise). La proportion de certains défauts ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

##### Défauts des ananas évidés

Modes de présentation	Unités excessivement parées	Malformations ou unités brisées
Entiers	10 pour cent en nombre d'unités de fruits (cylindres) <sup>3</sup>	3 malformations par unité de fruit (cylindre)
Tranches ou tranches en spirales ou tranches entières; Demi-tranches; Quarts de tranches	1 unité par boîte contenant 10 unités ou moins; 2 unités par boîte contenant plus de 10 mais pas plus de 27 unités ou 7,5 pour cent en nombre par boîte contenant plus de 27 unités	1 unité par boîte contenant 5 unités ou moins; 2 unités par boîte contenant plus de 5 mais pas plus de 10 unités; 4 unités par boîte contenant plus de 10 mais pas plus de 32 unités; ou 12,5 pour cent en nombre par boîte contenant plus de 32 unités
Bâtonnets ou lingots	15 pour cent en nombre de toutes les unités	mêmes spécifications que dans le cas des tranches et demi-tranches
Lamelles; secteurs; tronçons; cubes; fragments	non applicable	12,5 pour cent en nombre de toutes les unités
Brisures; miettes	non applicable	pas plus 1,5 pour cent en poids des fruits égouttés

<sup>3</sup> Chiffres fondés sur la moyenne de tous les récipients constituant l'échantillon.

## Défauts des ananas non évidés

Modes de présentation	Unités excessivement parées	Malformations ou unités brisées	Parties ligneuses
Tranches entières Demi-tranches Quarts de tranches	1 unité par boîte contenant 10 unités ou moins; 2 unités par boîte contenant plus de 10 mais pas plus de 27 unités mais moins de 27; Ou 7,5% du nombre par boîte contenant plus de 27 unités	1 unité par boîte contenant 5 unités ou moins; 2 unités par boîte contenant plus de 5 mais pas plus de 10 unités; 4 unités par boîte contenant plus de 10 mais pas plus de 32 unités; Ou 12,5 pour cent en nombre par boîte contenant plus de 32 unités	5% du poids
Bâtonnets ou lingots	15% du nombre total d'unités	Mêmes valeurs que pour les tranches et demi-tranches	5% du nombre total d'unités

## 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Les agents antimoussants, [agents affermissants et les édulcorants] utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.4 Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou répertoriée dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.

3.2 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette annexe devraient se conformer aux *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

## 4. POIDS ET MESURES

## 4.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

Types de conditionnement	Modes de présentation	% Poids égoutté minimal
1. Normal	1.1 tous modes de présentation, hormis « entiers », « brisures » ou « miettes »	58%
	1.2 Modes de présentation « brisures » ou « miettes »	63%
2. Tassé	1.1 tous modes de présentation, hormis « entiers », « brisures » ou « miettes »	58%
	1.2 Modes de présentation « brisures » ou « miettes »	73%
3. Solide	1.1 tous modes de présentation, hormis « entiers », « brisures » ou « miettes »	58%
	1.2 Modes de présentation « brisures » ou « miettes »	78%

**ANNEXE III****PROJET DE NORME POUR LES LÉGUMES SURGELÉS  
(À l'étape 8)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique à certains légumes surgelés tels qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous aux annexes correspondantes, lorsque ces produits sont destinés à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est, sans autre traitement que, le cas échéant, le calibrage. Elle ne s'applique pas aux produits expressément destinés à subir d'autres transformations ou à être utilisés à d'autres fins industrielles et indiqués comme tels.

**2. DESCRIPTION****2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

Les légumes surgelés désignent:

- (1) préparés à partir de légumes, substantiellement sains, frais (à l'exception des pois secs trempés) ou surgelés, tels que définis aux annexes correspondantes, et présentant un degré de maturité approprié à la transformation. Les légumes ne sont privés d'aucun de leurs éléments caractéristiques essentiels mais ils doivent être lavés et préparés de façon appropriée, en fonction du produit à fabriquer. Ils sont soumis à des opérations telles que lavage, épluchage, calibrage, coupe, blanchiment/désactivation de l'activité enzymatique etc. en fonction du type de produit.
- (2) Des légumes qui ont été soumis à un procédé de surgélation<sup>1</sup>, et maintenus à une température égale ou inférieure à -18°C à tous les points tout au long de la chaîne du froid, avec des tolérances permises de variations de température.

**2.2 DÉFINITION DU TRAITEMENT**

Par légumes surgelés, on entend le produit soumis à un procédé de surgélation à l'aide d'un équipement approprié et dans les conditions définies ci-après et dans les annexes correspondantes. La surgélation doit être effectuée de façon que la zone de température de cristallisation maximale soit franchie rapidement. L'opération ne doit être considérée comme achevée qu'au moment où la température au centre thermique du produit a atteint -18°C après stabilisation thermique. La pratique reconnue du reconditionnement des produits surgelés dans des conditions de température contrôlées est autorisée.

**2.3 PRATIQUES DE MANUTENTION**

Le produit doit être manipulé dans des conditions propres à en conserver la qualité au cours du transport, de l'entreposage et de la distribution, jusqu'au moment de la vente finale inclusivement. Il est recommandé que, tout au long des opérations d'entreposage, de transport, de distribution et de vente au détail, le produit soit manipulé en conformité avec les dispositions du *Code d'usages pour la transformation et la manutention des aliments surgelés* (CAC/RCP 8-1976).

**2.4 MODES DE PRÉSENTATION**

En plus des modes de présentation définis aux annexes correspondantes, tout autre mode de présentation doit être autorisé, tel qu'indiqué à la section 2.4.1.

**Remarque:** Les légumes surgelés peuvent être présentés « non agglomérés », à savoir que les morceaux surgelés séparément ne sont pas agglutinés les uns aux autres ou agglomérés en bloc d'une seule masse au point de ne pas se séparer facilement les uns des autres à l'état congelé.

**2.4.1 AUTRES MODES DE PRÉSENTATION**

Tout autre mode de présentation du produit que ceux décrits dans les différentes annexes doit être autorisé; toutefois, le produit doit:

- (1) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme;
- (2) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la norme, y compris celles relatives aux limites fixées pour les défauts et pour 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
- (3) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

<sup>1</sup> Procédé effectué de telle manière que la zone de température de cristallisation maximale soit franchie le plus rapidement possible (CAC/RCP 8-1976).

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 3.1 COMPOSITION

##### 3.1.1 Ingrédients de base

Légumes tels que définis à la section 2. Des dispositions spécifiques sont fournies dans les annexes correspondantes.

##### 3.1.2 Ingrédients facultatifs

Conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes correspondantes.

#### 3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ (FACTEURS)

##### 3.2.1 Spécifications générales

En plus des dispositions spécifiques fournies dans les annexes correspondantes, les légumes surgelés doivent:

- présenter une coloration relativement uniforme, caractéristique de la variété;
- être propres, sains, et pratiquement exempts de sable, de terre et de toute matière étrangère;
- être pratiquement exempt de dégâts provoqués par des insectes ou des maladies; et
- avoir une saveur et une odeur/senteur normales, compte tenu des ingrédients facultatifs ajoutés tel qu'indiqué dans la section 3.1.

3.2.1.1 **Taille de l'échantillon:** Voir les annexes de produit pour connaître les différentes tailles d'échantillon.

##### 3.2.2 Caractéristiques analytiques

Les caractéristiques analytiques doivent être conformes aux dispositions fournies dans les annexes correspondantes.

##### 3.2.3 Définition des défauts

Conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes correspondantes.

##### 3.2.4 Défauts et tolérances

Les légumes surgelés doivent être substantiellement exempts de défauts. Certains défauts courants ne peuvent être présents en quantités supérieures aux limites fixées dans les annexes correspondantes.

#### 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 et dans les annexes correspondantes (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 est considéré comme acceptable lorsque le nombre des unités « défectueuses » définies à la section 3.3 et dans les annexes correspondantes ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

En ce qui concerne les critères évalués sur une moyenne d'échantillons, on doit juger que le produit est acceptable lorsque la moyenne répond aux spécifications, sous réserve qu'aucun échantillon individuel ne présente une valeur excessivement faible ou élevée.

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les classes d'additifs alimentaires citées dans les annexes correspondantes sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette norme. À l'intérieur de chaque classe d'additifs, seuls les additifs alimentaires cités dans les annexes correspondantes, peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

### 5. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Les auxiliaires technologiques utilisés pour les produits couverts par la présente norme doivent se conformer aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010).

## 6. CONTAMINANTS

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

6.2 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.

## 7. HYGIÈNE

7.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), *Code d'usages pour la transformation et la manutention des aliments surgelés* (CAC/RCP 8-1976), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

7.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

## 8. POIDS ET MESURES

### 8.1 POIDS NET

Le poids des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être indiqué conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985).

Quand les légumes sont revêtus d'une glaçure, en conformité avec l'Annexe pertinente, le contenu net déclaré des aliments n'inclut pas le givre.<sup>2</sup>

#### 8.1.1 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne respecte pas le poids net déclaré sur l'étiquette doit être considéré comme « défectueux ».

#### 8.1.2 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » requises à la section 7.1.1 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

## 9. ÉTIQUETAGE

9.1 Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1995). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

### 9.2 NOM DU PRODUIT

9.2.1 Le nom du produit doit être tel que défini dans les annexes correspondantes.

9.2.2 Le mot « surgelé »<sup>3</sup> doit figurer aussi sur l'étiquette conformément aux dispositions de la section 2.2 de la présente norme. La méthode de congélation peut être indiquée sur l'étiquette.

9.2.3 En cas d'adjonction d'un ingrédient donnant à l'aliment la saveur distinctive de cet ingrédient, le nom de l'aliment doit être accompagné de l'expression « avec X », selon le cas.

#### 9.2.4 Modes de présentation

9.2.4.1 **Modes de présentation** – doivent aussi figurer sur l'étiquette, associés au nom du produit ou à proximité immédiate de celui-ci, l'indication (coupe/description/présentation) telle que définie dans les annexes correspondantes.

<sup>2</sup> **Glaçurage** Application d'une fine couche de glace protectrice qui se forme à la surface d'un produit congelé, par pulvérisation ou par immersion, ou encore avec une eau potable à laquelle on a ajouté certains ingrédients et additifs autorisés.

Si le produit est givré, l'eau utilisée pour le givrage ou pour la solution de givrage doit être potable. L'eau potable est de l'eau douce propre à la consommation humaine. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures à celles figurant dans les « Directives de l'OMS pour l'eau potable ».

<sup>3</sup> Le terme « frozen » est utilisé au lieu de « quick frozen » dans certains pays anglophones.

9.2.4.2 **Autres modes de présentation** - Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.4.1), l'étiquette doit contenir avec ou à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouter.

9.2.5 Si les légumes sont calibrés, le calibre, tels que définis dans les annexes correspondantes, peut faire partie de la dénomination ou être placé à proximité immédiate du nom du produit.

### 9.3 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

### 9. CONDITIONNEMENT

L'emballage utilisé pour les légumes congelés doit être conforme aux dispositions pertinentes du *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CAC/RCP 8-1976).

### 10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE (à élaborer)

**Plans d'échantillonnage**

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suit:

**Niveau de contrôle I Échantillonnage normal**

**Niveau de contrôle II - Arbitrages, (taille de l'échantillon pour fin d'arbitrage dans le cadre du Codex), mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot**

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

<b>POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
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
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB), MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
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
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
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)**

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

## ANNEXE POUR LES CAROTTES

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

### (À l'étape 5/8)

#### 1. DESCRIPTION

##### 1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Par « carottes surgelées », on entend le produit préparé à partir de racines fraîches, propres et saines de variétés (cultivars) de carottes conformes aux caractéristiques de *Daucus carota* L., débarrassées des fanes, des extrémités vertes, de la pelure et des radicelles, lavées et blanchies ou non.

##### 1.2 PRÉSENTATION

##### 1.2.2 Modes de présentation

(a) **Entières:**

- (i) **Coniques et cylindriques:** carottes qui, après transformation, gardent approximativement leur conformation initiale de carottes entières. Le diamètre le plus grand des carottes, mesuré à angle droit par rapport à l'axe longitudinal, à la plus grande circonférence, ne doit pas dépasser 50 mm et le rapport entre le diamètre de la plus grande carotte et celui de la plus petite ne doit pas être supérieur à 4:1.
- (ii) **Sphériques:** carottes de forme sphérique parvenues à pleine maturité, dont le diamètre le plus grand dans n'importe quel sens ne dépasse pas 45 mm.

(b) **Doigts:** carottes de type cylindrique, y compris les sections de ces dernières obtenues par tranchage transversal, d'une longueur minimale de 30 mm (exception faite des extrémités).

(c) **Moitiés:** carottes coupées longitudinalement en deux moitiés à peu près égales.

(d) **Quartiers:** carottes coupées longitudinalement en quatre sections à peu près égales.

(e) **Bâtonnets:** carottes coupées à peu près longitudinalement en quatre morceaux ou plus de dimensions à peu près égales, à surface lisse ou ondulée. Leur longueur ne doit pas être inférieure à 20 mm et leur largeur à 5 mm, mesurée à l'endroit le plus large.

(f) **Allumettes / julienne:** carottes coupées longitudinalement en lanières à surface lisse ou ondulée. La section transversale ne doit pas dépasser 9,5 mm (mesurée dans sa partie la plus longue).

(g) **Rondelles:** carottes découpées perpendiculairement à l'axe longitudinal en tranches lisses ou ondulées, ayant une épaisseur minimale de 2 mm, maximale de 10 mm et un diamètre ne dépassant pas 50 mm.

(h) **Morceaux:** carottes découpées transversalement en sections d'une épaisseur supérieure à 10 mm mais inférieure à 30 mm, ou carottes entières coupées en deux et débitées transversalement en sections, ou bien encore sections de carottes dont la forme et le calibre peuvent être irréguliers et qui sont de dimension supérieure à celle des rondelles ou des doubles dés.

(i) **Dés:** carottes découpées en cubes de 12,5 mm de côté au maximum.

(j) **Doubles dés:** carottes découpées en morceaux réguliers de section carrée et dont la dimension la plus longue est à peu près égale au double de la dimension la plus courte, laquelle ne doit pas dépasser 12,5 mm.

##### 1.2.3 Calibrage

(a) Les carottes surgelées du type « entières » et « doigts », peuvent être présentées calibrées ou non calibrées.

(b) Si les carottes sont calibrées, les modes de présentation indiqués au paragraphe 1.2.2 (a) doivent correspondre à l'un des trois systèmes ci-après de calibrage.

(c) Le diamètre devra être mesuré au point de la section transversale le plus large de l'unité, conformément au tableau ci-après. Toutefois, lorsque d'autres calibres et désignations de calibre sont utilisés, ils doivent figurer sur l'emballage destiné à la vente.

Tableau 1 - Calibrage

Désignation du calibre	Diamètre
<b>Spécifications pour les carottes cylindriques</b>	
(a) Petit	6 – 23 mm
(b) Moyen	23 – 27 mm
(c) Gros	Plus de 27 mm
<b>Spécifications pour les carottes coniques</b>	
(a) Petit	10 – 30 mm
(b) Moyen	30 – 36 mm
(c) Gros	Plus de 36 mm
<b>Spécifications pour les carottes sphériques</b>	
(a) Extra-petit	Moins de 18 mm
(b) Petit	18 – 22 mm
(c) Moyen	22 – 27 mm
(d) Gros	27 – 35 mm
(e) Extra-grosses	Plus de 35 mm

## 2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 2.1 COMPOSITION

#### 2.1.1 Ingrédients de base

Carottes telles qu'elles sont décrites à la section 1.

#### 2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Le sel (chlorure de sodium) tel qu'il est défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985);
- (b) Les sucres tels qu'ils sont définis dans la *Norme pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999);
- (c) Herbes aromatiques et épices; bouillon ou jus de légumes et d'herbes aromatiques; garnitures composées d'un ou plusieurs légumes (par exemple laitue, oignons, morceaux de poivrons verts ou rouges, ou mélange des deux) jusqu'à un maximum de 10% m/m de l'ingrédient légume égoutté total.

### 2.2 FACTEURS DE QUALITÉ

#### 2.2.1 Spécifications générales

Les carottes surgelées doivent être exemptes de parties dures indésirables; et, en ce qui concerne les défauts d'apparence faisant l'objet d'une tolérance, elles doivent être aussi:

- (a) ne pas être difformes; (uniquement pour la présentation « entières » et en « doigts »);
- (b) être raisonnablement exemptes de meurtrissures;
- (c) être raisonnablement exemptes de lésions mécaniques (uniquement pour la présentation « entières » et en « doigts »);
- (d) être raisonnablement exemptes d'extrémités vertes;
- (e) être raisonnablement exemptes de matières végétales étrangères (MVE)<sup>1</sup>;
- (f) être raisonnablement exemptes de zones non pelées.

### 2.2.2 Spécifications analytiques

Impuretés minérales dans le produit entier: pas plus de 0,1% m/m.

### 2.2.3 Définition de défauts d'apparence

Défaut	Définition
(a) <b>Matières végétales étrangères</b>	Matières végétales inoffensives autres que les radicules de carottes mûres.
(b) <b>Malformations</b>	Unités ramifiées, tordues, ou autres malformations qui altèrent sérieusement l'apparence du produit (modes de présentation « entières » ou « doigts »). Unités (autres que les petits morceaux) ne présentant pas les caractéristiques de présentation indiquées.
(c) <b>Meurtrissures majeures</b>	Unités présentant une ou plusieurs zones noires ou brun foncé ou d'autres défauts de coloration graves dus à la maladie, aux insectes, au décolletage défectueux ou à des facteurs physiologiques, et couvrant une superficie partielle ou totale supérieure à celle d'un cercle de 6 mm de diamètre, au point que l'apparence du produit s'en trouve fortement altérée.
(d) <b>Meurtrissures</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Unités présentant une ou plusieurs zones noires ou brun foncé ou d'autres défauts de coloration graves dus à la maladie, aux insectes, au décolletage défectueux ou à des facteurs physiologiques, et couvrant une superficie partielle ou totale supérieure à celle d'un cercle de 3 mm de diamètre mais inférieure à celle d'un cercle de 6 mm de diamètre.</li> <li>– Autres défauts de coloration qui altèrent visiblement mais non de façon grave l'apparence du produit.</li> </ul>
(e) <b>Zones non pelées</b>	Unités présentant des zones non pelées visibles d'une superficie supérieure à celle d'un cercle de 6 mm de diamètre.
(f) <b>Lésions</b>	Unités écrasées ou brisées.
(g) <b>Fissures</b>	Fissures de plus de 3 mm qui altèrent sensiblement l'apparence du produit (modes de présentation « entières », « doigts » et « bâtonnets »).
(h) <b>Unités présentant une coloration verte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Unités présentant une coloration verte à partir du collet ou de la ceinture verte du sommet (modes de présentation « entières » ou « doigts »)</li> <li>– Unités présentant une coloration verte (autres modes de présentation).</li> </ul>

<sup>1</sup> À l'exception de celles visées à la section 2.1.2.

Défaut	Définition
(i) <b>Petits morceaux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Unités d'une longueur inférieure à 25 mm pour les modes de présentation « entières, coniques et cylindriques », « doigts », « moitiés », « quartiers » et « allumettes / julienne ».</li> <li>– Pour les autres modes de présentation, unités d'un volume inférieur au tiers de celui du produit normalisé.</li> </ul>
(j) <b>Structure ligneuse</b>	Le cœur de la carotte n'est pas tendre et présente une texture dure, ligneuse; il se détache très facilement de la chair extérieure.

#### 2.2.4 Échantillon unitaire minimum

L'échantillon unitaire minimum s'établit comme suit pour les différents modes de présentation, calibres et autres défauts d'apparence:

(a) MVE et petits morceaux	1 000 g
(b) Entières, doigts, moitiés, quartiers	25 unités
(c) Dés, doubles dés, allumettes ou julienne Rondelles, bâtonnets, morceaux	400 g

#### 2.2.5 Défauts et tolérances

Pour ce qui est du mode de présentation « entières », une tolérance de 10 pour cent en poids d'unités ne satisfaisant pas aux normes est admise, et de 20 pour cent pour tous les autres modes de présentation. S'il est calibré, le produit ne doit pas contenir moins de 80 pour cent en masse de carottes du calibre déclaré.

Quand le produit est présenté « non aggloméré », une tolérance de 10% m/m est admise pour les morceaux agglutinés à d'autres et ne se séparant pas facilement les uns des autres à l'état congelé.

Pour ce qui est des tolérances fondées sur l'échantillon unitaire minimum indiquées à la section 2.2.4, les défauts d'apparence seront notés conformément aux tableaux appropriés de la présente section.

**Tableau 1 - Carottes entières, doigts, moitiés et quartiers**

Défauts	Pourcentage en nombre	Pourcentage en poids
(a) Malformations	3	-
(b) Meurtrissures majeures et zones non pelées	4	-
(c) Meurtrissures	10	-
(d) Lésions et Fissures	4	-
(e) Petits morceaux	-	15
(f) Unités présentant une coloration verte	12	-
(g) MVE: au maximum 2 unités ou 1 g/1 000 g	-	-
(h) Structure ligneuse	1	

Tolérance maximale TOTALE: 22 pour cent en nombre.

**Tableau 2 - Rondelles, bâtonnets, julienne, dés, doubles dés, allumettes et morceaux**

Défauts	Pourcentage en poids	
	Rondelles, bâtonnets	Dés, doubles dés, allumettes ou julienne
(a) Malformations	6	-
(b) Meurtrissures majeures et zones non pelées	4	5
(c) Meurtrissures	10	12
(d) Lésions et fissures	4	10
(e) Petits morceaux	15	20
(f) Unités présentant une coloration verte	12	-
(g) MVE: au maximum 2 unités / 1 000 g	-	-
(h) Structure ligneuse	1	1

Tolérance maximale totale: 20 pour cent en poids pour les dés, double dés, allumettes et morceaux, et 25 pour cent en poids pour les rondelles et les bâtonnets.

### 2.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout échantillon unitaire minimum non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 2.2.1 and 2.2.5 doit être considéré comme « défectueux ».

### 2.4 ACCEPTATION DU LOT

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque unité « défectueuse » tel qu'indiqué à la section 2.3, est traitée individuellement pour chaque caractéristique.

## 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

## 4. ÉTIQUETAGE

### 4.1 NOM DU PRODUIT

4.1.1 Le nom du produit doit comprendre la désignation « carottes ».

4.1.2 En ce qui concerne la déclaration des modes de présentation, les carottes « entières » et « doigts » peuvent être simplement désignées sous le nom de « carottes » dans les pays où cette pratique est usuelle.

4.1.3 En ce qui concerne la déclaration des calibres, les carottes répondant au calibre « petites » peuvent être désignées sous le nom de « baby » dans les pays où cette pratique est permise.

4.1.4 Lorsque d'autres calibres et désignations de calibre non mentionnés dans la présente norme sont utilisés, ils doivent figurer sur l'emballage destiné à la vente.

## ANNEXE POUR LE MAÏS EN ÉPI

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

### (À l'étape 5/8)

#### 1. DESCRIPTION

##### 1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Par « maïs en épi surgelé », on entend le produit préparé à partir d'épis frais, propres, sains et mûrs, entiers ou en morceaux, répondant aux caractéristiques de la variété *Zea mays* L. convar *saccharata* Koern, qui ont été parés (sauf dans le mode de présentation « entiers »), décortiqués et ébarbés, triés, lavés et suffisamment blanchis pour assurer la stabilité de la couleur et de la saveur pendant le cycle normal de commercialisation.

Les modes de présentation du maïs en épi sont les suivants:

- (a) **Variétés de maïs extra doux:** grains dont la teneur en sucre naturel est plus élevée et /ou dont la texture caractéristique est plus croquante (dorés, blancs, ou une combinaison des deux). Ces variétés peuvent présenter une couleur plus prononcée, et certaines variétés ont un péricarpe (enveloppe qui entoure le grain) légèrement plus dur que les variétés de maïs doux traditionnelles.
- (b) **Variétés de maïs doux:** grains de maïs doux qui transforment le glucose en amidon au long de différentes étapes de maturité - état laiteux, gélatineux, puis sous forme de pâte.

##### 1.2 PRÉSENTATION

###### 1.2.1 Modes de présentation

- (a) **Épis entiers:** épis entiers intacts auxquels peut rester attaché un fragment de tige.
- (b) **Épis entiers parés:** produit obtenu à partir d'épis entiers parés aux deux extrémités.
- (c) **Épis coupés:** produit obtenu à partir d'épis entiers parés puis coupés transversalement en morceaux.

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

##### 2.1 COMPOSITION

###### 2.1.1 Ingrédients de base

Maïs tel qu'il est décrit à la section 1.

###### 2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Les sucres tels que définis dans la *Norme pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) Le sel (chlorure de sodium) tel que défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) Épices, assaisonnements, beurre, huiles alimentaires, sauces, aromatisants tels que définis dans les normes Codex pertinentes;
- (d) Autres légumes appropriés.

##### 2.2 FACTEURS DE QUALITÉ

###### 2.2.1 Spécifications générales

En ce qui concerne les défauts d'apparence faisant l'objet d'une tolérance, le maïs en épi surgelé doit être:

- (a) de couleur raisonnablement uniforme, blanche, crème ou jaune (dorée) ou d'un jaune plus foncé; sauf pour les variétés de couleurs mélangées
- (b) raisonnablement tendre et suffisamment développé;
- (c) de calibre raisonnablement uniforme;
- (d) raisonnablement exempt de parties tachées ou mécaniquement endommagées;
- (e) raisonnablement exempt d'unités mal parées (sauf pour le mode de présentation « entiers »);
- (f) raisonnablement exempt de matières végétales étrangères (MVE).

### 2.2.2 Définition de défauts d'apparence

- (a) **Couleur uniforme blanche, crème ou jaune (dorée) ou d'un jaune plus foncé** - tous les grains d'un même épi (ou d'un morceau d'épi) sont de la même couleur et les différentes unités d'un même échantillon unitaire sont de la même couleur.
- (i) Légère variation - il existe une certaine différence de coloration, n'affectant que légèrement l'aspect du produit.
  - (ii) Variation prononcée - la différence de couleur entre les grains et/ou les épis se remarque et affecte l'aspect du produit.
- L'uniformité de la couleur ne s'applique pas aux variétés multicolores.
- (b) **Calibre uniforme** - l'écart entre l'épi le plus long et l'épi le plus court de l'échantillon unitaire ne doit pas dépasser 50 mm pour les modes de présentation « entiers » et « entiers parés » ou 20 mm pour le mode de présentation « coupés », et l'écart entre le diamètre maximum du plus grand épi et le diamètre maximum du plus petit épi ne doit pas dépasser 15 mm.
- (i) Mineurs - si l'une des dimensions (longueur ou diamètre) dépasse de 5 mm ou plus la limite fixée = 1 point;
  - (ii) Majeurs - si les deux dimensions dépassent de 5 mm ou plus la limite fixée = 2 points;
  - (iii) Majeurs - si l'une des dimensions ou les deux dépassent de plus de 5 mm la limite fixée = 4 points.
- (c) **Bien développé** - les grains doivent être disposés de façon symétrique, en alignements distincts ne comportant pas de grains racornis ou manquants ayant une incidence majeure. Le mode de présentation « entiers » peut comporter certaines parties racornies ou insuffisamment développées.
- (i) Mineurs - si l'apparence de l'épi est considérablement affectée par une disposition irrégulière des grains = 1 point;
  - (ii) Majeurs - si 10 pour cent au minimum et 15 pour cent au maximum (en nombre) des grains manquent ou sont mal développés = 2 points;
  - (iii) Graves - si 15 pour cent ou plus (en nombre) des grains manquent ou sont mal développés = 4 points.
- (d) **Dans le mode de présentation « entiers »** - les défauts sont pénalisés comme suit pour ce qui est de la partie de l'épi racornie ou insuffisamment développée:
- (i) Mineurs - la longueur de la partie affectée est comprise entre 20 mm et 25 mm = 1 point;
  - (ii) Majeurs - la longueur de la partie affectée est comprise entre 25 mm et 30 mm = 2 points;
  - (iii) Graves - la longueur de la partie affectée dépasse 30 mm = 4 points.
- (e) **Parties mécaniquement endommagées ou tachées**
- (i) **Taches** - lésions dues aux maladies ou aux insectes, associées à un défaut de coloration affectant les grains.
  - (ii) **Dommages mécaniques** - lésions provoquées par des coupures ou par l'écrasement des grains. Ne sont pas considérés comme lésions mécaniques les dommages qu'ont pu subir, au moment de la coupe, les grains situés aux extrémités de l'épi.
    - Mineurs - si 5 pour cent au minimum et 10 pour cent au maximum (en nombre) des grains sont légèrement endommagés, mais 0,5 pour cent au maximum (en nombre) sont gravement endommagés = 1 point;
    - Majeurs - si 10 pour cent au minimum et 15 pour cent au maximum (en nombre) des grains sont légèrement endommagés, mais 1 pour cent au maximum (en nombre) des grains sont gravement endommagés = 2 points;
    - Graves - si plus de 15 pour cent (en nombre) des grains sont légèrement endommagés ou si plus de 1 pour cent (en nombre) des grains sont gravement endommagés = 4 points.

- (f) **Unités mal parées** (i) épis entiers ou épis coupés auxquels est resté attaché un fragment de tige, (ii) extrémité supérieure de l'épi entier ou de l'épi coupé peut avoir été coupée trop haut et laisser apparaître des grains insuffisamment développés. Dans le mode de présentation « entiers », l'extrémité supérieure n'est pas parée et un fragment de tige de 15 mm maximum peut rester attaché, ce qui n'est pas considéré comme un défaut.
- Mineurs - si la coupe effectuée à l'une des extrémités de l'épi laisse une partie indésirable de moins de 6 mm = 1 point;
  - Majeurs - si cette longueur est de 6 à 12 mm au maximum = 2 points;
  - Graves - si cette longueur est de plus de 12 mm = 4 points.
- (g) **MVE (matières végétales étrangères)**
- (i) **Enveloppe** - membrane extérieure qui constitue l'une des parties de l'épi de maïs et qui est enlevée au cours du traitement.
- (ii) **Soie** – filaments grossiers qui constituent l'une des parties de l'épi de maïs. La soie se trouve sous l'enveloppe et au contact immédiat des grains de maïs (en épi). La soie est normalement enlevée au cours du traitement. La présence de soies d'une longueur pouvant atteindre le double de celle de l'épi est considérée comme normale et ne constitue pas un défaut.
- (i) Mineurs - si les soies sont d'une longueur totale de deux à six fois supérieure à celle des épis = 1 point;
  - (ii) Mineurs - si les fragments d'enveloppe ont une superficie totale ne dépassant pas 2 cm<sup>2</sup> = 1 point;
  - (iii) Majeurs - si les soies sont d'une longueur totale de six fois supérieure à celle des épis ou si les fragments d'enveloppe ont une superficie totale supérieure à 2 cm<sup>2</sup> = 2 points.

### 2.2.3 Échantillon unitaire minimum<sup>1</sup>

L'échantillon unitaire minimum s'établit comme suit pour les différents modes de présentation:

- (a) Épis entiers et entiers parés 4 épis  
 (b) Épis coupés 8 morceaux d'épis

### 2.2.4 Défauts et tolérances

Pour ce qui est des tolérances fondées sur l'échantillon unitaire minimum indiquées à la section 2.2.4, les défauts d'apparence seront pénalisés conformément au tableau 1 de la présente section. Le nombre maximum de défauts autorisés correspond au « total de points admissible » indiqué respectivement pour les catégories de défauts « mineurs », « majeurs » et « graves » ou pour l'ensemble des défauts.

**Tableau 1 - Tolérances pour tous modes de présentation**

Défaut	Unité de mesure	Catégorie des défauts			
		Mineur	Majeur	Grave	Total
(a) Défaut de coloration (grains) [variétés unicolores]	Un épi	1	2	-	-
(i) Léger					
(ii) Prononcé					
(b) Défaut de coloration (épis)	Échantillon unitaire minimum	1	2	-	-
(i) Léger					
(ii) Prononcé					

<sup>1</sup> « Échantillon unitaire minimum »: ce terme ne doit pas être confondu avec les unités individuelles qui composent le produit (par exemple, épi, épi entier paré ou épi coupé).

Défaut	Unité de mesure	Catégorie des défauts			
		Mineur	Majeur	Grave	Total
(c) Écart de calibre supérieur à la norme (dans l'échantillon unitaire minimum)		1	2 ou 4	-	-
(d) Épi insuffisamment développé	Chaque épi	1	2	4	-
(e) Taché ou endommagé	Chaque épi	1	2	4	-
(f) Épi mal paré	Chaque épi	1	2	4	-
(g) Matières végétales étrangères	Échantillon unitaire minimum	1	2	-	-
<b>Total de points admissible</b>		<b>21</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>21</b>

### 2.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout échantillon unitaire minimum non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 1.2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1 et 2.2.4 doit être considéré comme « défectueux ».

### 2.4 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque unité « défectueuse » tel qu'indiqué aux sections 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1 et 2.2.4, est traitée individuellement pour chaque caractéristique.

## 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

## 4. ÉTIQUETAGE

### 4.1 NOM DU PRODUIT

4.1.1 Le nom du produit doit comprendre la désignation « maïs en épi ».

4.1.2 Devra en outre figurer sur l'étiquette, à côté ou au voisinage des désignations « épis entiers » et « épis entiers parés », une indication précise du nombre d'unités contenues dans l'emballage.

## ANNEXE POUR LES POIREAUX

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

### (À l'étape 5/8)

## 1. DESCRIPTION

### 1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Par poireaux surgelés, on entend le produit préparé à partir de parties fraîches, propres, saines et comestibles de poireaux conformes aux caractéristiques de l'espèce *Allium porrum* L., qui ont été parées, lavées et éventuellement blanchies pour assurer une stabilité adéquate de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation.

### 1.2 PRÉSENTATION

#### 1.2.1 Modes de présentation

- (a) **Poireaux entiers** - poireaux après enlèvement des racines (barbes) et des feuilles coriaces;
- (b) **Poireaux** - parties de poireaux entiers, d'une longueur correspondant à la plus grande dimension de l'emballage, mais de 70 mm au moins.
- (c) **Poireaux coupés** - parties de poireaux entiers, découpés perpendiculairement à l'axe longitudinal, d'une longueur de 30 mm au minimum et de 70 mm au maximum.
- (d) **Rondelles de poireaux** - parties de poireaux entiers, découpés en rondelles perpendiculairement à l'axe longitudinal, d'une épaisseur d'au moins 10 mm et de 30 mm au maximum.
- (e) **Poireaux hachés** - poireaux entiers hachés en morceaux de telle sorte que la structure originale n'existe pratiquement plus, l'« unité » ainsi obtenue ayant généralement une dimension inférieure à 15 mm.

#### 1.2.3 Couleur

Les poireaux peuvent être décrits comme étant blancs; lorsqu'ils ne comportent pas plus de 10% m/m de feuilles ou de parties de feuilles de couleur verte.

#### 1.2.4 Calibrage

- (a) les poireaux entiers et les poireaux peuvent être présentés comme étant calibrés ou non calibrés;
- (b) le diamètre minimal des poireaux entiers, mesuré perpendiculairement à l'axe immédiatement au-dessus du renflement du bulbe ne doit pas être inférieur à 10 mm;
- (c) lorsque les poireaux sont calibrés, la différence entre le plus gros poireau et le plus mince contenus dans le même emballage, mesurés perpendiculairement à l'axe immédiatement au-dessus du renflement du bulbe, ne doit pas dépasser 10 mm.

## 2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 2.1 COMPOSITION

#### 2.1.1 Ingrédients de base

Poireaux tels qu'ils sont décrits à la section 1.1.

#### 2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Le sel (chlorure de sodium) tel qu'il est défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985);
- (b) Les condiments comme les épices et les herbes telles qu'elles sont définies dans les normes Codex pertinentes pour les épices et les herbes culinaires.

### 2.2 FACTEURS DE QUALITÉ

#### 2.2.1 Spécifications générales

Les poireaux surgelés doivent présenter des caractéristiques variétales analogues et être exempts de parties dures; et, en ce qui concerne les défauts d'apparence et autres défauts pour lesquels une tolérance est admise, les poireaux surgelés doivent être:

- (a) exempts de feuilles jaunes et/ou jaunâtres;
- (b) raisonnablement exempts de dommages tels que taches, défauts de coloration, ou lésions provoquées par des insectes;
- (c) raisonnablement exempts de matières végétales étrangères (MVE);
- (d) raisonnablement bien parés;
- (e) pratiquement exempts de feuilles détachées (dans le cas des poireaux entiers seulement);
- (f) pratiquement exempts de parties dures, comme des « groupes fleuris ».

### 2.2.2 Spécifications analytiques

Impuretés minérales - pas plus de 0,1% m/m mesurées sur la base du produit entier.

### 2.2.3 Définition de défauts d'apparence

(a) <b>Défait de coloration</b>	- décoloration de tout type sur le produit, qui nuit considérablement à son aspect.
(i) Mineur	- tache claire. Chaque zone ou zone composée de $4 \text{ cm}^2 = 1$ point; ou si la dimension la plus grande est inférieure à 20 mm.
(ii) Majeur	- tache sombre. Chaque zone ou zone composée de $4 \text{ cm}^2 = 1$ point; ou si la dimension la plus grande est supérieure à 20 mm.
(b) <b>Lésions</b>	- chaque feuille ou partie de feuille altérée, tachée ou endommagée par des insectes.
(c) <b>Matières végétales étrangères (MVE)</b>	- chaque $\text{cm}^2$ de matière végétale inoffensive (MVE) ne provenant pas du poireau.
(d) <b>Racines (barbes)</b>	- tout disque radiculaire attaché au poireau ou détaché.
(e) <b>Parties de racines</b>	- parties de racines attachées au poireau ou détachées.
(f) <b>Mal parés</b>	- la partie blanche ou vert pâle constitue moins d'un tiers du produit total.
	- lorsque le produit est décrit comme « blanc » (section 1.2.3), un maximum de 10% m/m de feuilles vertes est toléré; - parties du groupe fleuri.
(g) <b>Feuilles détachées</b>	- feuilles ou parties de feuilles détachées (dans le cas des poireaux entiers seulement).

### 2.2.4 Dimension minimum de l'échantillon

La dimension minimum de l'échantillon prélevé aux fins de séparation et d'évaluation des défauts d'apparence doit être la suivante:

Mode de présentation	Dimension minimum de l'échantillon
(a) Poireaux entiers	20 unités
(b) Poireaux, poireaux coupés	500 g
(c) Rondelles de poireau	300 g
(d) Poireaux hachés	300 g

### 2.2.5 Méthode d'examen

Aux fins de la séparation et du dénombrement des défauts d'apparence, l'échantillon standard (se reporter à « dimension minimum de l'échantillon ») est placé dans l'eau dans un bac profond et les tiges ou portions de feuilles sont séparées une à une.

### 2.2.6 Défauts et tolérances

S'il est calibré, le produit ne doit pas contenir moins de 80 pour cent en nombre de poireaux entiers de la dimension déclarée.

Pour ce qui est des tolérances fondées sur l'échantillon unitaire minimum indiquées à la section 2.2.4, les défauts d'apparence seront pénalisés conformément aux tableaux appropriés de la présente section. Le nombre maximum de défauts autorisés correspond au « total de points admissible » indiqué pour les différentes catégories « mineur » et « majeur » ou pour l'ensemble de ces catégories.

**Tableau 1 - Poireaux entiers**

Défaut	Catégorie des défauts		
	Mineur	Majeur	Total
(a) Défaut de coloration			
(i) Mineur	2		
(ii) Majeur		2	
(b) Lésions		2	
(c) MVE	1		
(d) Racines (barbes)		2	
(e) Parties de racines	1		
(f) Mal parés		2	
(g) Feuilles détachées	1		
<b>Total de points admissible</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>10</b>

(Échantillon de 20 unités)

**Tableau 2 - Poireaux, poireaux coupés, rondelles de poireaux et poireaux hachés**

Défaut	Catégorie des défauts		
	Mineur	Majeur	Total
(a) Défaut de coloration			
(i) Mineur	2		
(ii) Majeur		2	
(b) Lésions		2	
(c) MVE	1		
(d) Racines (barbes)		2	
(e) Parties de racines	1		
(f) Mal parés		2	

Dimension minimum de l'échantillon 500 g (poireaux et poireaux coupés)

Dimension minimum de l'échantillon 300 g (rondelles de poireaux et poireaux hachés)

Total de points admissible	Mineur	Majeur	Total
(a) Poireaux et poireaux coupés	10	10	12
(b) Rondelles de poireaux et poireaux hachés	5	6	6

### 2.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout échantillon unitaire minimum non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 2.2.1, 2.2.2 et 2.2.6 doit être considéré comme « défectueux ».

### 2.4 ACCEPTATION DU LOT

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque unité « défectueuse » tel qu'indiqué à la section 2.3, est traitée individuellement pour chaque caractéristique.

## 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

## 4. ÉTIQUETAGE

### 4.1 NOM DU PRODUIT

4.1.1 Le nom du produit doit comprendre la désignation « poireaux ».

#### 4.1.2 Calibrage

Si on utilise un terme désignant le calibre des poireaux entiers, ce terme doit être:

- (a) étayé par l'indication du diamètre maximal prédominant des poireaux, exprimé en millimètres ou en fractions de pouce dans les pays où le système britannique est généralement employé; et/ou
- (b) conforme à la méthode usuelle de déclaration des calibres dans le pays où le produit est vendu.

## ANNEXE POUR LE MAÏS EN GRAINS ENTIERS

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

(À l'étape 5/8)

### 1. DESCRIPTION

#### 1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Par « maïs en grains entiers surgelé », on entend le produit préparé à partir de grains frais, propres, entiers, sains et succulents de maïs doux de la variété *Zea mays* L. convar. *saccharata* Koern, blanche ou dorée, qui ont été décortiqués et ébarbés, triés, parés, lavés et suffisamment blanchis avant ou après séparation de l'épi pour assurer la stabilité de la couleur et de la saveur pendant le cycle normal de commercialisation.

Les modes de présentation du maïs en grains entiers sont les suivants:

- (a) **Variétés de maïs extra doux:** grains dont la teneur en sucre naturel est plus élevée et /ou dont la texture caractéristique est plus croquante (dorés, blancs, ou une combinaison des deux). Ces variétés peuvent présenter une couleur plus prononcée, et certaines variétés ont un péricarpe (enveloppe qui entoure le grain) légèrement plus dur que les variétés de maïs doux traditionnelles.
- (b) **Variétés de maïs doux:** grains de maïs doux qui transforment le glucose en amidon au long de différentes étapes de maturité - état laiteux, gélatineux, puis sous forme de pâte.

#### 1.2 PRÉSENTATION

##### 1.2.1 Couleur

- (a) Doré;
- (b) Blanc;
- (c) Autre – la couleur dépend des caractéristiques de la variété.

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

#### 2.1 COMPOSITION

##### 2.1.1 Ingrédients de base

Maïs tel qu'il est décrit à la section 1.

##### 2.1.2 Ingrédients facultatifs

Garnitures telles que morceaux de poivrons verts ou rouges, ou mélange des deux variétés, l'une ou l'autre pouvant être douce ou piquante et séchée. D'autres légumes peuvent servir de garniture. La garniture ne devra pas dépasser 5% m/m du produit fini.

#### 2.2 FACTEURS DE QUALITÉ

##### 2.2.1 Spécifications générales

Le maïs en grains entiers surgelé doit:

- (a) posséder des caractéristiques variétales uniformes;
  - (b) être d'une couleur raisonnablement uniforme, éventuellement un peu mate;
  - (c) être, avant et après la cuisson, exempt de toute saveur et odeur étrangères, compte tenu des ingrédients facultatifs ajoutés;
  - (d) être raisonnablement tendre et suffisamment développé;
  - (e) être raisonnablement exempt de peaux vides;
- et, pour ce qui concerne des défauts d'apparence faisant l'objet d'une tolérance, il doit être:
- (f) raisonnablement exempt de grains abîmés, écrasés ou brisés;
  - (g) raisonnablement exempt de grains endommagés ou tachés;
  - (h) raisonnablement exempt de morceaux d'épi, d'enveloppe ou de soie;
  - (i) pratiquement exempt de matières végétales étrangères inoffensives; et
  - (j) raisonnablement exempt de grains arrachés.

### 2.2.2 Définition de défauts d'apparence

- (a) **Lésion ou tache** - tout grain atteint d'une lésion due aux insectes ou présentant un défaut de coloration, une lésion due aux maladies, une lésion d'origine mécanique ou tout autre défaut nuisant à son apparence ou à sa comestibilité. Les défauts de cette catégorie peuvent être subdivisés en « mineurs », « majeurs » et « graves » selon leur importance.
- (i) Défaut mineur - lésion ou tache n'altérant que légèrement le grain.
  - (ii) Défaut majeur - lésion ou tache visible et altérant sensiblement le grain.
- (b) **Défaut grave** - lésion ou tache très visible et d'une nature telle que le produit serait habituellement rejeté lors d'une préparation culinaire normale.
- (c) **Épi** - matière cellulosique ferme ou dure à laquelle les grains de maïs sont attachés et dont ils sont détachés au cours du traitement.
- (d) **Enveloppe** - membrane extérieure qui constitue l'une des parties de l'épi de maïs et qui est enlevée au cours du traitement.
- (e) **Soie** - filaments grossiers qui constituent l'une des parties de l'épi de maïs. Cette soie se trouve sous l'enveloppe et au contact immédiat du grain de maïs. La soie est normalement enlevée au cours du traitement.
- (f) **Matières végétales étrangères inoffensives** - matière végétale étrangère autre que l'épi, l'enveloppe ou la soie qui est inoffensive: herbe, feuille, morceaux de tige, etc. Les défauts de cette catégorie peuvent être subdivisés en « mineurs », « majeurs » et « graves » selon leur importance.
- (i) Défaut mineur - à peine visible et n'altérant que légèrement le produit.
  - (ii) Défaut majeur - visible et altérant sensiblement le produit.
  - (iii) Défaut grave - très visible et déplaisant, de nature à faire habituellement rejeter le produit dans une préparation culinaire normale.
- (g) **Grains arrachés** - grains de maïs qui ont été coupés ou enlevés de l'épi de maïs de façon telle que des morceaux d'épi ou de matière dure y adhèrent. Les défauts de cette catégorie peuvent être subdivisés en « mineurs » ou « majeurs » selon la quantité de rafle adhérent aux grains.
- (i) Défaut mineur - une légère quantité de rafle ou de matière dure subsiste à la base du grain.
  - (ii) Défaut majeur - petite quantité ou une quantité appréciable de rafle. (en cas de quantité excessive, appliquer la tolérance indiquée au tableau 1).

### 2.2.3 Échantillon unitaire minimum

L'échantillon unitaire minimum doit être de 250 g.

### 2.2.4 Défauts et tolérances

Pour ce qui est des tolérances fondées sur l'échantillon unitaire minimum indiquées à la section 2.2.3, les défauts d'apparence seront notés conformément au tableau 1 de la présente section. Le pourcentage maximum de défauts autorisés correspond au « pourcentage total admissible » indiqué respectivement pour les catégories de défauts « mineurs », « majeurs » et « graves » et « grains arrachés » ou pour l'ensemble des défauts.

- |     |                                     |                     |
|-----|-------------------------------------|---------------------|
| (a) | Morceaux d'épi - tolérance maximale | 0,6 cm <sup>3</sup> |
| (b) | Enveloppe - tolérance maximale      | 4,4 cm <sup>2</sup> |
| (c) | Soie - tolérance maximale           | 160 cm              |
| (d) | Grains abîmés, écrasés ou brisés    | (60 grains)         |

Tableau 1

Défauts	% m/m
Lésions ou taches (mineur)	5
Lésions ou taches (majeur)	3
Lésions ou taches (grave)	1
MVE inoffensives	0,2
Grains arrachés	
- mineur	7
- majeur	2
<b>Pourcentage total admissible</b>	<b>9</b>

### 2.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout échantillon unitaire minimum non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 2.1.1, 2.2.1 et 2.2.4 doit être considéré comme « défectueux ».

### 2.4 ACCEPTATION DU LOT

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque unité « défectueuse » tel qu'indiqué à la section 2.3, est traitée individuellement pour chaque caractéristique.

## 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

## 4. ÉTIQUETAGE

### 4.1 NOM DU PRODUIT

4.1.1 Le nom du produit doit comprendre la désignation « maïs ».

4.1.2 En outre, il doit figurer sur l'étiquette, avec ou à proximité du mot « maïs »:

- (a) Les mots « grains entiers », sauf si une autre désignation telle que « maïs coupé », « maïs doux » ou « grains » est couramment employée dans le pays où le produit est vendu.
- (b) La mention, par exemple, « jaune » ou « blanc », sauf si le mot « doré » est couramment employé à la place de « jaune » dans le pays où le produit est vendu.

**ANNEXE IV****AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE GINSENG  
(À l'étape 5/8)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux produits à base de ginseng tels qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. La présente norme s'applique aux produits à base de ginseng utilisés comme aliments ou ingrédients alimentaires et ne vise pas les produits utilisés à des fins médicinales<sup>1</sup>.

**2. DESCRIPTION****2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

Les produits à base de ginseng désignent les produits:

- (a) préparé à partir de n'importe quelle partie de racines fraîches et saines de ginseng *Panax ginseng* C.A. Meyer ou *P. quinquefolius* L., espèces cultivées à des fins commerciales et utilisées comme aliments;
- (b) emballé de manière à préserver les caractéristiques qualitatives et nutritionnelles et la sécurité sanitaire des produits;
- (c) traité de façon appropriée, soumis à des opérations telles que le séchage, l'étuvage, la coupe, la transformation en poudre, l'extraction et la concentration conformément à la section 2.2.

**2.2 TYPES DE PRODUITS À BASE DE GINSENG**

Les produits à base de ginseng couverts par la présente norme peuvent se présenter comme suit:

**2.2.1 Ginseng séché**

Le *ginseng séché* est le produit obtenu lorsque les racines de ginseng définies à la section 2.1 (a), sont séchées de façon appropriée comme le séchage au soleil, à l'air chaud ou par toute autre méthode de séchage reconnue. Le produit peut être classé dans l'une des catégories de produits issus de la racine principale et/ou des racines latérales ou du ginseng en poudre ou en tranches.

**2.2.2 Ginseng étuvé et séché**

Le *ginseng étuvé et séché* est le produit obtenu lorsque les racines de ginseng définies à la section 2.1 (a) sont soumises à l'étuvage et à la méthode de séchage visée à la section 2.2.1. Le produit peut être classé dans l'une des catégories de produits issus de la racine principale et/ou des racines latérales ou du ginseng en poudre ou en tranches.

**2.2.3 Extrait de ginseng**

L'*extrait de ginseng* est le produit obtenu après extraction des composants solubles des racines de ginseng défini à la section 2.1 (a) ou de *ginseng séché* défini à la section 2.2.1, à l'aide d'eau, d'éthanol ou d'un mélange des deux, filtré et concentré. Le produit présente une coloration foncée et une viscosité élevée. Le produit peut aussi être présenté sous la forme d'une poudre obtenue moyennant séchage par atomisation ou lyophilisation.

**2.2.4 Extrait de ginseng étuvé**

L'*extrait de ginseng étuvé* est le produit obtenu après extraction des composants solubles du *ginseng étuvé et séché* défini à la section 2.2.2, à l'aide d'eau, d'éthanol ou d'un mélange des deux, filtré et concentré. Le produit présente une coloration foncée et une viscosité élevée. Le produit peut aussi être présenté sous la forme d'une poudre obtenue moyennant séchage par atomisation ou lyophilisation.

**2.3 MODES DE PRÉSENTATION**

Les modes de présentation doivent être permis à condition que le produit remplisse toutes les exigences pertinentes de la norme, et que leur description figure correctement sur l'étiquette afin d'éviter de déroutere ou d'induire le consommateur en erreur.

---

<sup>1</sup> Dans certains pays, le ginseng est considéré comme un médicament.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 3.1 COMPOSITION

##### 3.1.1 Ingrédients de base

Racines de ginseng tel que défini dans la section 2.1 (a).

#### 3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

##### 3.2.1 Odeur, couleur et teneur en ginsénosides

Les produits à base de ginseng doivent avoir une odeur, une couleur et une saveur normales et une teneur en ginsénosides<sup>2</sup>, caractéristique des espèces spécifiques de ginseng et être exempts de matières étrangères.

##### 3.2.2 Propriétés chimiques et physiques

###### 3.2.2.1 *Ginseng séché et ginseng étuvé et séché*

- (a) Humidité: 14 pour cent au maximum (en poudre: 9 pour cent au maximum).
- (b) Cendres: 6 pour cent au maximum.
- (c) Extrait de n-butanol saturé d'eau: 20 mg/g au minimum<sup>3</sup>.
- (d) Ginsénoside Rb1: détecté en termes qualitatifs.

En outre, dans le cas du produit fabriqué à partir de *P. ginseng* C.A. Meyer, le ginsénoside Rf doit également être détecté en termes qualitatifs.

###### 3.2.2.2 *Extrait de ginseng et extrait de ginseng étuvé*

###### 3.2.2.2.1 *Extrait de ginseng (sous forme liquide)*

- (a) Matière sèche: 60 pour cent au minimum.
- (b) Matière sèche non soluble dans l'eau: 3 pour cent au maximum.
- (c) Extrait de n-butanol saturé d'eau: 40 mg/g au minimum<sup>3</sup>.
- (d) Ginsénoside Rb1: détecté en termes qualitatifs.

En outre, dans le cas du produit fabriqué à partir de *P. ginseng* C.A. Meyer, le ginsénoside Rf doit également être détecté en termes qualitatifs.

###### 3.2.2.2.2 *Extrait de ginseng (en poudre)*

- (a) Humidité: 8 pour cent au maximum.
- (b) Matière sèche non soluble dans l'eau: 3 pour cent au maximum.
- (c) Extrait de n-butanol saturé d'eau: 60 mg/g au minimum<sup>3</sup>.
- (d) Ginsénoside Rb1: détecté en termes qualitatifs.

En outre, dans le cas du produit fabriqué à partir de *P. ginseng* C.A. Meyer, le ginsénoside Rf doit également être détecté en termes qualitatifs.

#### 3.3 DÉFINITION DES DÉFAUTS

Les défauts ci-après peuvent affecter le ginseng séché et le ginseng étuvé et séché.

- (a) **Ginseng attaqué par les insectes:** Ginseng auquel les insectes ont causé des dégâts visibles ou qui contient des insectes morts.
- (b) **Ginseng moisi:** Ginseng visiblement touché par des moisissures.

#### 3.4 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

<sup>2</sup> Les composants caractéristiques du ginseng sont un mélange complexe de saponines souvent appelés ginsénosides, et l'on en connaît plus de 30. Le ginsénoside Rb1 et le ginsénoside Rf figurent parmi les plus connus. Le ginsénoside Rb1 est identifié dans toutes les espèces de ginseng en quantités, tandis que le ginsénoside Rf est identifié principalement dans *Panax ginseng* C.A. Meyer.

<sup>3</sup> Indiquant la teneur en saponine brute

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées aux sections 3.2 et 3.3 doit être considéré comme « défectueux ».

### 3.5 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies aux sections 3.2 et 3.3 lorsque le nombre des unités « défectueuses » définies à la section 3.4 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé dans les produits couverts par la présente norme.

### 5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de 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 des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969 et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

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

### 7. ÉTIQUETAGE

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985). Toute allégation relative à la santé doit être conforme aux *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CAC/GL 23-1997), si nécessaire.

En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

#### 7.1 NOM DU PRODUIT

7.1.1 Le nom des produits définis aux sections 2.2.1, 2.2.2, 2.2.3 et 2.2.4 sera *ginseng racine entière séché, ginseng étuvé séché, extrait de ginseng racine entière, extrait de ginseng étuvé* respectivement. Dans ce cas, les produits fabriqués à partir de *P. ginseng* C.A. Meyer peuvent être appelés *ginseng blanc, ginseng rouge, extrait de ginseng blanc et extrait de ginseng rouge*.

7.1.2 L'étiquette doit contenir, avec ou à proximité du nom du produit, des indications concernant le mode de présentation destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouter.

#### 7.2 NOM DE L'ESPÈCE DE GINSENG

Tous les produits à base de ginseng doivent être désignés par le nom scientifique ou le nom courant du ginseng utilisé comme matière première. Les noms courants des espèces de ginseng doivent être déclarés, conformément aux lois et usages du pays où les produits sont consommés, afin d'éviter que le consommateur ne soit induit en erreur.

#### 7.3 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine du produit et/ou de la matière première doit être déclaré, si son omission pourrait induire en erreur ou tromper le consommateur.

#### 7.4 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'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.

## 7.5 DISPOSITIONS FACULTATIVES D'ÉTIQUETAGE

L'étiquetage des produits pourrait indiquer clairement que les produits ne sont pas destinés à un usage médicinal, et préciser d'autres dispositions d'étiquetage stipulées par le pays où les produits à base de ginseng sont distribués.

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

### 8.1 PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE

L'échantillonnage doit être conforme aux plans d'échantillonnage, tel qu'il est indiqué aux annexes I et II.

### 8.2 PRÉPARATION DE L'ÉCHANTILLON TEST

Le ginseng séché est pulvérisé à l'aide d'un broyeur dans le cadre de l'analyse afin d'obtenir des particules d'environ 3 mm. L'extrait de ginseng est utilisé dans l'analyse tel quel.

### 8.3 MÉTHODES D'ANALYSE

DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	TYPE
Humidité	AOAC 925.45 B* *(Ginseng séché) Quantité de l'échantillon: 2 g AOAC 925.45 D (Extrait de ginseng) Quantité de l'échantillon: 1,5 g (en mélangeant avec 20 g de sable de mer)	Gravimétrie	IV
Matière sèche	AOAC 925.45 B (Ginseng séché) calculée en soustrayant la teneur en humidité de 100%. Quantité de l'échantillon: 2 g AOAC 925.45 D (Extrait de ginseng) – calculée en soustrayant la teneur en humidité de 100% Quantité de l'échantillon: 1.5 g (en mélangeant avec 20 g de sable de mer)	Calcul	IV
Cendres	AOAC 923.03	Gravimétrie	IV
Matières sèches insolubles dans l'eau	Décrite à l'Annexe III	Gravimétrie	IV
Extraits de n-butanol saturé d'eau	Décrite à l'Annexe IV	Gravimétrie	IV
Identification des ginsénosides Rb1 et Rf	Décrite à l'Annexe V	CCM ou CLHP	IV

## Bibliographie

1. Procédure opérationnelle permanente pour la détermination de la teneur en eau (*rattachée à la norme*)
2. Procédure opérationnelle permanente pour la détermination de la teneur en cendres (*rattachée à la norme*)

**ANNEXE I****Plan d'échantillonnage**

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suivant

<b>Niveau de contrôle I</b>	-	<b>Échantillonnage normal</b>
<b>Niveau de contrôle II</b>	-	<b>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</b>

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

<b>POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 Kg (2,2 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
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
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
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
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
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

**ANNEXE II**  
**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2**  
**(Niveau de contrôle II, NAQ = 6,5)**

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

**ANNEXE III****Détermination de la teneur en matière sèche non soluble dans l'eau****1. Champ d'application**

Cette méthode peut être utilisée pour l'analyse de l'extrait de ginseng (sous forme liquide et en poudre).

**2. Principes**

Les échantillons sont dissous dans l'eau distillée puis centrifugés. Le surnageant est éliminé et la matière sèche restante est précipitée puis séchée. Son poids est déterminé par la teneur en matière sèche non soluble dans l'eau.

**3. Équipements et appareils**

- 3.1 Centrifugeuse (thermostatique).
- 3.2 Tubes à centrifuger pour la centrifugation.
- 3.3 Tube avec gel séparateur (SST) ou micro-pipette.
- 3.4 Four de séchage équipé d'un thermostat ( $\pm 1^\circ\text{C}$  contrôle de température).
- 3.5 Balance électronique (mesurant jusqu'à 0,1 mg).
- 3.6 Dessiccateur (gel de silice).
- 3.7 Pince.

**4. Procédures expérimentales**

- 4.1 Faites sécher un tube à centrifuger dans un four à séchage à  $105^\circ\text{C}$  pendant trois heures. Une fois séché, placez le tube à centrifuger dans un dessiccateur, laissez-le reposer à température ambiante pendant 30 minutes, puis enregistrez son poids.
- 4.2 Renouvelez l'étape 4.1 de la procédure jusqu'à obtention d'un poids constant du tube à centrifuger. Notez toutefois que le temps de séchage doit prendre une à deux heures.
- 4.3 Pesez précisément environ 1 g de l'échantillon et placez-le dans le tube à centrifuger dont vous connaissez le poids constant<sup>4</sup>.
- 4.4 Ajoutez 15 ml d'eau distillée dans le tube à centrifuger contenant l'échantillon afin de le dissoudre.
- 4.5 Centrifugez le tube à température ambiante à  $1\,000\times g$ <sup>5</sup> pendant 15 minutes. Ensuite, retirez immédiatement le surnageant à l'aide d'un tube avec gel séparateur (SST) sans toucher le précipité formé. Il se peut que vous ne puissiez pas retirer l'intégralité du surnageant puisqu'il est nécessaire d'en conserver une petite quantité pour éviter la perte de matière sèche en suspension.
- 4.6 Renouvelez deux fois les étapes 4.4 et 4.5 de la procédure avec le reliquat de matière sèche se trouvant dans le tube à centrifuger.
- 4.7 Séchez le tube à centrifuger contenant le reste d'échantillon dans un four de séchage à  $105^\circ\text{C}$  pendant cinq heures.
- 4.8 Une fois séché, placez le tube à centrifuger dans un dessiccateur, laissez-le reposer à température ambiante pendant 30 minutes puis pesez-le.
- 4.9 Renouvelez les étapes 4.7 et 4.8 de la procédure jusqu'à obtention d'un poids constant du tube à centrifuger contenant l'échantillon. Notez toutefois que le temps de séchage doit prendre une à deux heures.
- 4.10 La teneur en matière sèche non soluble dans l'eau est calculée comme suit:

$$\text{Teneur en matière sèche non soluble dans l'eau (\%)} = \frac{W_1 - W_0}{S} \times 100$$

$W_0$ : Poids du tube à centrifuger (g)

$W_1$ : Poids du tube à centrifuger avec résidu de matière sèche après séchage (g)

S: Poids de l'échantillon (g)

4 Le poids constant est la plus faible valeur des poids mesurés de manière successive lorsque la différence pondérale entre la mesure la plus récente du poids et la mesure précédente du poids est inférieure à 2 mg.

5  $g = G \frac{M}{R^2}$  (g: accélération gravimétrique, G: constante de la gravité, R: rayon, M: masse)

## **ANNEXE IV**

### **Détermination de la teneur en extraits de n-butanol saturé d'eau**

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

Cette méthode peut être utilisée pour l'analyse du ginseng séché et l'extrait de ginseng (sous forme liquide et en poudre).

#### **2. Principes**

La saponine brute est extraite des produits à base de ginseng à l'aide de n-butanol saturé d'eau utilisé, comme solvant après élimination des lipides non polaires et des hydrates de carbone grâce à l'éther éthylique et l'eau distillée.

#### **3. Équipements et appareils**

- 3.1 Ampoule à décanter (250 ml).
- 3.2 Ballon à fond plat (200-300 ml).
- 3.3 Erlenmeyer (200-300 ml).
- 3.4 Tamis ordinaire (n° 80).
- 3.5 Papier filtre (n° 2).
- 3.6 Entonnoir en verre.
- 3.7 Agitateur décanteur.
- 3.8 Évaporateur rotatif.
- 3.9 Bain-marie à température constante.
- 3.10 Balance électronique (mesurant jusqu'à 0,1 mg).
- 3.11 Four de séchage équipé d'un thermostat ( $\pm 1^\circ\text{C}$  contrôle de température).
- 3.12 Dessiccateur (gel de silice).
- 3.13 Broyeur.
- 3.14 Pince.

#### **4. Réactifs**

- 4.1 n-butanol (supérieur à qualité EP).
- 4.2 Éther éthylique (supérieur à qualité EP).
- 4.3 Eau distillée.

#### **5. Préparation de la solution de n-butanol saturé d'eau**

- 5.1 Mélangez le n-butanol avec l'eau distillée à raison de 70:30.
- 5.2 Agitez suffisamment le mélange et laissez reposer pour que la phase supérieure (couche de n-butanol saturé d'eau) et la phase inférieure (couche d'eau) se séparent complètement.
- 5.3 Une fois la séparation complète réalisée, la phase de n-butanol saturé d'eau est stockée dans un récipient muni d'un couvercle jusqu'à un usage ultérieur.

#### **6. Pré-traitement des échantillons**

Les échantillons de ginseng séché sont pulvérisés à l'aide d'un broyeur et passés au tamis de 80 à des fins expérimentales. L'extrait de ginseng est utilisé dans l'expérience tel quel.

#### **7. Procédures expérimentales pour ginseng séché**

- 7.1 Pesez précisément environ 5 g de l'échantillon et placez-le dans le ballon à fond plat (A). Ajoutez ensuite 50 ml de la solution de n-butanol saturé d'eau. Réalisez l'extraction en chauffant à reflux à l'aide d'un bain-marie à température constante de 75-80°C pendant 1 heure et laissez ensuite reposer pendant 30 minutes.
- 7.2 Transférez la solution obtenue à l'étape 7.1 dans une ampoule à décanter après l'avoir passée au papier filtre.

- 7.3 Renouvelez deux fois les étapes 7.1 et 7.2 de la procédure avec le reliquat de matière sèche se trouvant dans le ballon à fond plat (A).
- 7.4 Ajoutez 50 ml d'eau distillée à la solution mixte obtenue aux étapes 7.2-7.3, puis agitez la solution à l'aide d'un agitateur décanteur (15 minutes environ). Laissez reposer jusqu'à ce que la phase supérieure (couche de n-butanol saturé d'eau) et la phase inférieure (couche d'eau) soient complètement séparées.
- 7.5 Transférez la phase supérieure (couche de n-butanol saturé d'eau) dans une fiole à fond plat (B) préalablement pesée et procédez à la concentration sous vide et au séchage (60°C) de l'échantillon jusqu'à élimination complète du liquide.
- 7.6 Ajoutez 50 ml d'éther éthylique dans le ballon à fond plat (B) contenant les précipités et réchauffez à reflux à l'aide d'un bain-marie à température constante de 46°C pendant 30 minutes.
- 7.7 Éliminez l'éther éthylique dans la fiole à fond plat (B) en passant l'échantillon au papier filtre et recueillez ensuite les précipités sur le papier filtre dans une fiole à fond plat (B) en les dissolvant avec du méthanol.
- 7.8 Concentrez le contenu du ballon à fond plat (B) jusqu'à disparition des odeurs d'éther éthylique et de méthanol.
- 7.9 Après avoir séché le ballon à fond plat (B) dans un four de séchage à 105°C pendant une heure, placez-le dans un dessiccateur à température ambiante, laissez-le reposer pendant une heure puis pesez-le.
- 7.10 La teneur en n-butanol saturé d'eau du ginseng séché est calculée comme suit:

$$\text{Extrait de n-butanol saturé d'eau (mg/g)} = \frac{W_1 - W_0}{S}$$

$W_0$ : Poids du ballon (mg)

$W_1$ : Poids du ballon après concentration et séchage (mg)

S: Poids de l'échantillon (g)

## 8. Procédures expérimentales pour extraits de ginseng

- 8.1 Pesez précisément environ 2 g d'échantillon dans un Erlenmeyer, ajoutez 60 ml d'eau distillée pour dissoudre l'échantillon et transférez-le ensuite dans une ampoule à décanter (A).
- 8.2 Ajoutez 60 ml d'éther éthylique, agitez l'ampoule à plusieurs reprises puis dégazez en ôtant le bouchon. Renouvelez l'étape 8.2 de la procédure ci-dessus deux à trois fois.
- 8.3 Agitez suffisamment l'ampoule à décanter à l'aide d'un agitateur décanteur (15 minutes environ) puis laissez reposer jusqu'à ce que la phase supérieure (couche d'éther éthylique) et la phase inférieure (couche d'eau) soient complètement séparées.
- 8.4 Transférez la phase inférieure (couche d'eau) vers une autre ampoule à décanter (B), ajoutez 60 ml de solution de n-butanol saturé d'eau, agitez l'ampoule dans les mêmes conditions que celles décrites à l'étape 8.3 et laissez reposer jusqu'à la séparation complète des phases. Le surnageant (couche de n-butanol saturé d'eau) est recueilli (prélèvement au-dessus de la surface limite) et transféré dans une autre fiole.  
  
\*À ce stade, la phase inférieure (couche d'eau) est considérée comme la couche d'émulsion pour les deux prochaines étapes de séparation mais pas pour la phase finale de séparation.
- 8.5 Renouvelez deux fois de plus l'étape 8.4 de la procédure sur la phase inférieure (couche d'eau) restée dans l'ampoule à décanter (B). Lors de la phase finale de séparation, le surnageant contenant l'émulsion est peu à peu éliminé en ouvrant le robinet de l'ampoule à décanter. Il ne reste que la phase supérieure.
- 8.6 Prélevez la solution (surnageants issus de chaque étape de séparation) obtenue dans l'ampoule à décanter (B), lors des étapes 8.4 et 8.6 de la procédure, ajoutez 50 ml d'eau distillée et agitez l'ampoule dans les mêmes conditions que celles décrites au paragraphe (c). Laissez ensuite reposer jusqu'à ce que la phase supérieure (couche de n-butanol) et la phase inférieure (couche d'eau) soient complètement séparées.
- 8.7 Transférez le surnageant (couche de n-butanol) dans la fiole à fond plat préalablement pesée et procédez à la concentration sous vide (60°C) jusqu'à élimination complète du liquide.

- 8.8 Séchez la fiole à fond plat dans un four de séchage à 105°C pendant une heure et placez-la ensuite dans un dessiccateur à température ambiante. Laissez-la reposer pendant une heure puis pesez-la.
- 8.9 Calculez la teneur en n-butanol saturé d'eau de l'extrait de ginseng en appliquant la même méthode que celle décrite à l'étape 7.10.

## **ANNEXE V**

### **Identification des ginsénosides Rb<sub>1</sub> et Rf**

Les ginsénosides des produits à base de ginseng sont analysés par chromatographie en couche mince (CCM) ou par chromatographie en phase liquide à haute performance (CLHP).

#### **1. Préparation de la solution d'échantillonnage**

L'extrait de 1-butanol séché obtenu grâce à la méthode pour mesurer l'extrait de n-butanol saturé d'eau décrite à l'Annexe IV est totalement dissous dans 10 ml de méthanol et ensuite filtré dans un tamis de 0,45 µm.

#### **2. Préparation de la solution type**

Les substances de référence pour les ginsénosides Rb<sub>1</sub> et le ginsénoside Rf sont dissoutes dans le méthanol à des concentrations de 0,2 pour cent. Par la suite, les solutions sont filtrées à l'aide d'un tamis de 0,45 µm.

#### **3. Identification**

##### **3.1 Chromatographie en couche mince (CCM)**

###### **3.1.1 Préparation du solvant de développement**

- (a) Mélangez n-butanol:acétate d'éthyle:eau à raison de 50:10:40 (A), ou chloroforme:méthanol:eau à raison de 65:35:10 (B) dans une ampoule à décanter.
- (b) Agitez suffisamment l'ampoule à décanter et laissez reposer jusqu'à séparation complète du solvant.
- (c) Ne prélevez que la phase supérieure lorsque vous utilisez le solvant (A) comme solvant de développement et seulement la phase inférieure lorsque vous utilisez le solvant (B) et réservez les phases pour des utilisations ultérieures. Prélevez au-dessus (A) ou en-dessous (B) de la surface limite du solvant approprié lorsque chaque solvant est séparé et stocké pour augmenter la pureté du solvant de développement.

###### **3.1.2 Cuve de développement**

- (a) Utilisez une cuve de développement munie d'un couvercle (la cuve de développement est totalement scellée en appliquant de la glycérine, etc.).
- (b) Garnissez les côtés et la paroi arrière intérieure de la cuve de développement de papier filtre imprégné de solvant de développement.
- (c) Introduisez peu à peu le solvant de développement dans la cuve de développement (environ à mi-hauteur de la ligne de base de la plaque de chromatographie).
- (d) Placez le couvercle par dessus et laissez reposer jusqu'à ce que l'intérieur de la cuve de développement soit suffisamment saturé (30 minutes).

###### **3.1.3 Préparation de la CCM**

- (a) La plaque de chromatographie est découpée en morceaux de taille adaptée de plus de 10 cm de longueur et suffisamment larges pour recevoir le nombre d'échantillons nécessaires à l'identification des ginsénosides.
- (b) Placez la plaque dans un four de séchage propre et faites-la sécher à 110°C pendant 10-15 minutes avant de l'utiliser.
- (c) Dessinez un trait (ligne de base) à 1 cm du bord inférieur de la plaque de chromatographie et indiquez les points où seront déposés les différents échantillons. Ensuite, dessinez un trait (ligne de fin) à exactement 8 cm de la ligne de base.

###### **3.1.4 Identification CCM**

- (a) Des échantillons de 5-µl de références pour ginsénosides et les solutions d'échantillonnage préparées comme indiqué ci-dessus sont déposés tout en séchant à l'aide d'un séchoir. Chaque échantillon de 5-µl est déposé délicatement en le divisant en plusieurs gouttes sans détériorer la couche de silice sur la plaque de chromatographie et en effectuant plusieurs dépôts au même point.
- (b) Une fois le dépôt des échantillons terminé, sécher la plaque de chromatographie à l'aide d'un séchoir.
- (c) Placez la plaque de chromatographie dans la cuve de développement, la ligne de base de la plaque vers le fond de la cuve, et développez les échantillons.

- (d) Lorsque le solvant de développement atteint la ligne de fin, la plaque de chromatographie est extraite et séchée à l'aide d'un séchoir.
- (e) Vaporiser équitablement sur la plaque de chromatographie une solution d'acide sulfurique à 10 pour cent.
- (f) Placez la plaque dans un séchoir à 110°C pendant 5-10 minutes pour la révélation.
- (g) Comparez les valeurs  $R_f$  ainsi que les couleurs des substances séparées de l'échantillon avec celles des références pour ginsénosides afin d'identifier les ginsénosides présents dans les produits à base de ginseng.

$$R_f = \frac{\text{distance parcourue par le soluté}}{\text{distance parcourue par le solvant}}$$

### 3.2 Chromatographie en phase liquide à haute performance (CLHP)

La solution d'échantillonnage préparée comme indiqué ci-dessus et les références pour ginsénosides sont analysées à l'aide de la chromatographie en phase liquide à haute performance (CLHP), dans les conditions décrites ci-dessous. Les ginsénosides présents dans les solutions d'échantillonnage peuvent être identifiés en comparant leurs temps de rétention avec les pics affichés par les ginsénosides des substances de référence.

<Conditions d'opération>

- (a) Colonne: Colonne ODS
- (b) Détecteur: UV (203 nm) ou ELSD
- (c) Éluant
  - UV: acétonitrile:eau (30:70, v/v)-
  - ELSD: acétonitrile:eau:isopropanol (94.9:5.0:0.1, v/v/v)
- (d) Débit: 1,0 ml/minute~2,0 ml/minute

※ Les conditions d'analyse peuvent être adaptées aux conditions du laboratoire. Toutefois, les pics de  $R_{b1}$  et  $R_f$  dans le chromatogramme NE doivent PAS apparaître dans les cinq premières minutes NI dans les cinq dernières minutes du temps de rétention.

## Référence 1

### Procédure opérationnelle permanente pour la détermination de la teneur en eau

#### 1. Champ d'application

Cette méthode peut être utilisée pour l'analyse du ginseng séché et l'extrait de ginseng.

#### 2. Principes

On considère que l'humidité est le seul composant volatil dans les aliments. Lorsque la pression de la vapeur d'eau dans les aliments augmente en raison du chauffage, celle environnante est inférieure à celle des aliments. Il est possible d'évaporer complètement l'humidité présente dans un échantillon d'aliment en le chauffant à 105°C sans que cela n'entraîne un quelconque changement chimique.

#### 3. Équipements et appareils

3.1 Pèse-filtre avec couvercle

3.2 Baguette de verre (elle doit dépasser d'au moins 1,5 cm de la surface du sable de mer lorsqu'elle est plongée à un angle de 45° dans un pèse-filtre contenant 20 g de sable de mer.)

3.3 Four de séchage équipé d'un thermostat ( $\pm 1^\circ\text{C}$  contrôle de température).

3.4 Balance électronique (mesurant jusqu'à 0,1 mg).

3.5 Sable de mer (maille 20-35).

3.6 Dessiccateur (gel de silice).

3.7 Broyeur.

3.8 Pince.

#### 4. Pré-traitement des échantillons

Dans le cadre de l'expérience, les échantillons de ginseng séché sont pulvérisés à l'aide d'un broyeur afin d'obtenir des particules d'environ 3 mm. L'extrait de ginseng est utilisé dans l'expérience tel quel.

#### 5. Procédures expérimentales - ginseng séché et extrait de ginseng (en poudre)

5.1 Faites sécher séparément un pèse-filtre et un couvercle dans un four à séchage à 105°C pendant cinq heures. Ensuite, placez le pèse-filtre fermé hermétiquement à l'aide du couvercle dans un dessiccateur, laissez-le reposer à température ambiante pendant 30 minutes puis pesez-le.

5.2 Renouvelez l'étape 5.1 de la procédure avec le pèse-filtre et le couvercle jusqu'à obtention d'un poids constant de ces derniers. Notez toutefois que le temps de séchage doit prendre une à deux heures.

5.3 Pesez précisément environ 2 g de l'échantillon et placez-le dans le pèse-filtre dont vous connaissez le poids constant.

5.4 Séchez le pèse-filtre contenant l'échantillon dans un four de séchage à 105°C pendant trois heures. Le couvercle est légèrement entrouvert pour laisser sécher l'échantillon à l'intérieur du pèse-filtre.

5.5 Placez le pèse-filtre fermé hermétiquement à l'aide du couvercle dans un dessiccateur, laissez-le reposer à température ambiante pendant 30 minutes puis pesez-le.

5.6 Renouvelez les étapes 5.4 et 5.5 de la procédure jusqu'à obtention d'un poids constant du pèse-filtre contenant l'échantillon. Notez toutefois que le temps de séchage doit prendre une à deux heures.

5.7 La teneur en eau est calculée comme suit:

$$\text{Teneur en eau de l'échantillon (\%)} = \frac{S - (W_1 - W_0)}{S} \times 100$$

$W_0$ : Poids du pèse-filtre (g)

$W_1$ : Poids du pèse-filtre avec échantillon après séchage (g)

S: Poids de l'échantillon (g)

#### 6. Procédures expérimentales - extrait de ginseng (sous forme liquide)

6.1 Séchez le pèse-filtre contenant 20 g de sable de mer et une baguette de verre dans un four de séchage à 105°C pendant cinq heures.

- 6.2 Une fois séché, placez le pèse-filtre dans un dessiccateur, laissez-le reposer à température ambiante pendant 30 minutes puis pesez-le.
- 6.3 Renouvelez les étapes 6.1 et 6.2 de la procédure jusqu'à obtention d'un poids constant du pèse-filtre contenant le sel de mer et la baguette de verre. Notez toutefois que le temps de séchage doit prendre une à deux heures.
- 6.4 Pesez précisément environ 1,5 g de l'échantillon et placez-le dans le pèse-filtre dont vous connaissez le poids constant. Ensuite, mélangez bien l'échantillon avec le sable de mer et étalez le mélange de manière égale sur la surface des parois du pèse-filtre à l'aide de la baguette de verre.
- 6.5 Les autres étapes d'analyses et de calculs sont identiques à celles décrites aux points 5.4 et 5.5 de la section 5 ci-dessus.

**Référence 2****Procédure opérationnelle permanente pour la détermination de la teneur en cendres****1. Champ d'application**

Cette méthode peut être utilisée pour l'analyse d'échantillons de ginseng séché.

**2. Principes**

Les échantillons sont recueillis dans un récipient pour analyser les cendres (creuset) et brûlés à 525-600°C afin d'éliminer les substances organiques. On considère que le poids minéral total du reliquat d'échantillon correspond à la teneur en cendres.

**3. Équipements et appareils**

- 3.1 Creuset en porcelaine avec couvercle.
- 3.2 Plaque chauffante électrique.
- 3.3 Four électrique équipé d'un thermostat ( $\pm 1^\circ\text{C}$  contrôle de température).
- 3.4 Balance électronique (mesurant jusqu'à 0,1 mg).
- 3.5 Dessiccateur (gel de silice).
- 3.6 Broyeur.
- 3.7 Pince.

**4. Pré-traitement des échantillons**

Dans le cadre de l'expérience, les échantillons de ginseng séché sont pulvérisés à l'aide d'un broyeur afin d'obtenir des particules d'environ 3 mm.

**5. Procédures expérimentales**

- 5.1 Faites chauffer un creuset en porcelaine propre dans un four électrique à 550°C pendant trois heures. Laissez-le reposer pendant une heure à température ambiante puis pesez-le.
- 5.2 Renouvelez l'étape 5.1 de la procédure jusqu'à obtention d'un poids constant. Notez toutefois que le temps d'incinération doit prendre une à deux heures.
- 5.3 Pesez précisément environ 3 g de l'échantillon dans le creuset en porcelaine dont vous connaissez le poids constant.
- 5.4 Placez le creuset en porcelaine contenant l'échantillon dans un four électrique à 550°C et incinérez l'échantillon en chauffant le creuset muni de son couvercle jusqu'à la formation de cendres blanches ou d'un blanc-cendré éclatant.
- 5.5 Une fois l'incinération terminée, placez le creuset en porcelaine contenant l'échantillon dans un dessiccateur, laissez-le reposer à température ambiante pendant 1 heure puis pesez-le.
- 5.6 Renouvelez les étapes 5.4 et 5.5 de la procédure jusqu'à obtention d'un poids constant du creuset en porcelaine contenant l'échantillon. Notez toutefois que le temps d'incinération doit prendre une à deux heures.
- 5.7 La teneur en cendres est calculée comme suit:

$$\text{Teneur en cendres de l'échantillon (\%)} = \frac{W_2 - W_1}{S} \times 100$$

$W_1$ : Poids du creuset en porcelaine avant incinération (g)

$W_2$ : Poids du creuset en porcelaine après incinération (g)

S: Poids de l'échantillon (g)

**ANNEXE V****AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS CERTAINES NORMES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS**

(Pour adoption)

**CHÂTAIGNES EN CONSERVE ET LA PURÉE DE CHÂTAIGNES EN CONSERVE  
(CODEX STAN 145-1985)****3. ADDITIFS ALIMENTAIRES****3.2 AGENT RAFFERMISSANT**3.2.1 ~~Sulfate d'aluminium et de potassium~~ — ~~Limitée par les BPF~~**POUSSES DE BAMBOU EN CONSERVE  
(CODEX STAN 241-2003)****4 ADDITIFIS ALIMENTAIRES****4.1 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ**

Les régulateurs d'acidité utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale 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
<u>SIN 334; 335i,ii; 336i,ii; 337</u>	<u>Tartrates</u>	1 300 mg/kg <u>En tant qu'acide tartrique</u>

**CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE  
ANNEXE POUR LES CHAMPIGNONS DE COUCHE  
(CODEX STAN 297-2009)****3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

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

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<u>150a</u>	<u>Caramel I –caramel nature</u>	<u>BPF</u>
<u>150c</u>	<u>Caramel III – caramel à l'ammoniaque</u>	<u>50 000 mg/kg</u>
150d	Caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal	50 000 mg/kg

3.3 Les exhausteurs de goût utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) relativement à la catégorie d'aliment 04.2.2.4 peut être utilisé dans les champignons en conserve.

**ANNEXE VI****AMENDEMENTS À LA NORME POUR LES FRUITS ET LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS****(CODEX STAN 260-2007)****MILIEUX DE COUVERTURE DES LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS****(Pour adoption)****3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1.2 Milieux de couverture**

3.1.2.1 Pour les fruits marinés fermentés, conformément aux Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003).

3.1.2.2 Pour les légumes marinés fermentés, en conformité avec les dispositions suivantes:

**(a) Ingrédients de base**

Eau, éventuellement avec l'ajout de sel, ou huile ou milieu acide tel que du vinaigre.

**(b) Ingrédients facultatifs**

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:

- (1) Des denrées alimentaires conférant une saveur sucrée comme les sucres (y compris les sirops), tels que définis dans la *Norme pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999), le miel tel que défini dans la *Norme pour le miel* (CODEX STAN 12-1981) ou des jus et/ou nectars tels que définis dans la *Norme générale pour les jus et les nectars de fruits* (CODEX STAN 247-2005);
- (2) Plantes aromatiques, épices ou leurs essences, assaisonnements (en conformité avec les normes pertinentes du Codex pour les épices ou les herbes culinaires);
- (3) vinaigre;
- (4) huile (en conformité avec les normes pertinentes du Codex pour les huiles végétales);
- (5) purée de tomate (en conformité avec la *Norme pour les concentrés de tomate traités* CODEX STAN 57-1981);
- (6) *extrait de malt*;
- (7) *sauce (par exemple la sauce de poisson)*;
- (8) *sauce de soja*;
- (9) d'autres ingrédients, le cas échéant.

**8. ÉTIQUETAGE**

8.2.3 Le nom du produit doit comprendre une indication relative au milieu de couverture, telle que décrit dans la section 2.1 (d).

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les régulateurs d'acidité, les antimoussants, les antioxydants, les colorants, les agents affermissants, les exaltateurs d'arôme, les conservateurs, les séquestrants et les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* pour la catégorie d'aliments de laquelle font partie les fruits et légumes marinés fermentés (à savoir, l'une des catégories suivantes: 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7), ou répertoriée dans le Tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.