

# commission du codex alimentarius F



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



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

Point 8 de l'ordre du jour

CX/PFV 08/24/10  
juillet 2008

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

23<sup>e</sup> session

Arlington, VA (zone métropolitaine de Washington DC), États-Unis d'Amérique  
15 au 20 septembre 2008

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

Les Gouvernements et les organisations internationales intéressés bénéficiant du statut d'observateur qui souhaitent formuler des observations sur cette proposition, y compris les implications éventuelles sur les incidences économiques, doivent procéder en conformité avec la Procédure Uniforme de l'Elaboration des Normes Codex et Textes apparentés (Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius) avant le 31 **août 2008**, à l'adresse susmentionnée :

à :

Mme D. Chen-Moulec  
US Codex Office,  
Food Safety and Inspection Service,  
US Department of Agriculture,  
Room 4861 South Building,  
1400 Independence Ave., S.W.,  
Washington, D.C. 20250-3700  
(États-Unis d'Amérique)  
Télécopie : +1.202.720.3157;  
Courrier électronique : [uscodex@fsis.usda.gov](mailto:uscodex@fsis.usda.gov)  
*- de préférence -*

avec copie au :

Secrétariat,  
Commission du Codex Alimentarius,  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires,  
Viale delle Terme di Caracalla,  
00153 Rome,  
(Italie)  
Télécopie : +39 (06) 5705 4593  
Courrier électronique : [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)  
*- de préférence -*

## INTRODUCTION

1. La 23<sup>ème</sup> session du Comité a réitéré son accord pour le besoin d'un mode de présentation pour les Normes Codex sur les Fruits et Légumes traités a fin de faciliter une approche cohérente par rapport au format et terminologie utilisés dans les textes des Normes Codex sur ces produits. A cause de la durée limitée, le Comité n'a pas discuté le mode de présentation mais a conclu que des observations et des révisions doivent être formulées par le Secrétariat du Codex<sup>1</sup>.

2. Le mode de présentation a fait sujet d'observations à travers la LC 2006/56-PFV. Des commentaires concernant cette CL ont été soumis par le Brésil, la Communauté Européenne et les États-Unis d'Amérique. Le secrétariat du Codex a révisé le mode de présentation selon ces commentaires et a préparé une version révisée ci-jointe pour des commentaires et examens par la 24<sup>ème</sup> session du Comité sur les Fruits et légumes traits.

<sup>1</sup> ALINORM 07/30/27 pars. 10-11

**Demande d'observations:**

3. Les notes explicatives offrent des informations sur l'intégration des observations et d'autres remarques. Les membres et observateurs faisant partie du programme Codex sont invités à envoyer leurs commentaires sur *les modes de présentation pour les Normes Codex sur les fruits et légumes traités* (consulter l'annexe). Au moment de formuler les commentaires, une attention particulière doit être consacrée aux informations et/ou questions fournis dans les notes explicatives. Le mode de présentation proposé et les commentaires soumis seront examinés durant la 24ème Session du Comité Codex sur les Fruits et Légumes traités.

**Des notes explicatives sur le mode de présentation****Des dispositions Générales:**

4. Les termes de référence du Comité Codex sur les fruits et légumes englobe tous types de fruits et légumes traités même si en pratique ils regroupent 3 types de fruits et légumes traités notamment: en conserve, surgelés et séchés. Depuis la 19ème Session en 1998, les discussions ont priorisé la révision des normes individuelles en cours pour les fruits et légumes en conserve a fin d'évaluer le besoin derrière ces normes et dans le cas échéant, si ces normes doivent subir une mise à jour et éventuellement introduire d'autres produits similaires dont des normes individuelles existent comme dans le cas des fruits à noyau et des agrumes (y compris les normes individuelles pour les abricots, pêches, prunes, pamplemousses, pomélos, oranges et mandarines, respectivement) et les efforts courants vers une conception d'une norme sur les légumes en conserve qui comportera 8 normes pour plusieurs légumes en conserve actuellement disponibles en tant que normes individuelles.

5. Le mode de présentation proposé est basé sur le format des Normes Codex de produit de base tel que défini dans le Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius. Les dispositions sous d'autres titres correspondent à celles largement appliquées dans les normes Codex pour les fruits et légumes et autres fruits et légumes traités. Cependant, elles touchent en particulier ces dispositions essentielles de qualité appliquées aux fruits et légumes en conserve. Les différences entre les fruits et légumes en conserve et surgelés et les marchandises séchées sont facilement énumérées. Toutefois, de nouveaux efforts pour obtenir un mode de présentation applicable à tous types de fruits et légumes surgelés dépendront de la position du Comité par apport au besoin réel de ces normes et dans le cas échéant de l'approche à adopter pour la révision en prenant en considération la recommandation de la Commission de passer à des normes plus horizontales et inclusives.

6. Cependant, dans le cas de marchandise sèches, le Comité pourrai s'intéresser aux efforts, y compris le mode de présentation développée par le groupe de travail des normes de qualité des produits d'agriculture de la CEE-ONU<sup>2</sup> e sa section spécialisée dans les marchandises sèches et séchées. Un exemple de « mode de présentation mixte » entre le Codex et la CEE\_ONU est déjà en place en relation avec les efforts du Comité Codex sur les fruits et légumes, qui à travers ses termes de référence, collabore avec le groupe de travail des normes de qualité des produits d'agriculture de la CEE-ONU vers le développement des normes Codex universelles pour les fruits et légumes frais en vue d'éviter tout chevauchement et de s'assurer que ces normes suivent le même format général.

7. D'autres normes individuelles pour certains fruits et légumes traités qui ne peuvent pas faire partie de ce type, par exemple : chutney (mangue), relish, purée (marron), etc. adoptent le format général pour les normes de produits de base et peuvent toujours être incluses dans un « mode de présentation pour les fruits et légumes traités » général. Toutefois, plus de rajustement par apport au mode de présentation est nécessaire selon le calendrier d'exécution du Comité concernant les autres normes pour les fruits et légumes traités en attente de discussion des futurs travaux.

8. Le mode de présentation n'a connu aucun changement dans le cadre des dispositions précédentes connues d'autres types de fruits et légumes traités et vise ceux partageant les dispositions pour les fruits et légumes traités. Le Comité est invité à considérer si le mode de présentation doit être adressé d'une manière générale et inclure les autres types de fruits et légumes traités, s'il doit offrir des modes de présentation séparés pour les différents fruits et légumes traités (en conserve, surgelé, séchés, etc.) ou de procède graduellement à l'ajustement du mode de présentation selon le progrès réalisé sur les révisions et les autres normes pour les fruits et légumes traités, par exemple les surgelés, fruits et légumes séchés, etc.

---

<sup>2</sup> La Commission Économique Européenne des Nations Unies  
([http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/dry\\_e.htm](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/dry_e.htm)).

9. En formulant ses observations, le Comité est aimablement rappelé de sa position précédant de garder le format du mode de présentation simple tout en mentionnant les dispositions essentielles requises dans les normes Codex des produits de base pour les fruits et légumes traités à fin de faciliter son application par les membres Codex. Le texte du mode de présentation doit être traité comme une application générale des normes Codex susceptibles aux modifications quand celles ci sont nécessaires et sont liées aux caractéristiques spécifiques d'un produit. Des espaces blancs sont prévus pour permettre l'introduction de textes supplémentaires. Le mode de présentation doit servir de guide de développement des normes Codex pour les fruits et légumes traités. Toute déviation des libellés uniformisés visant à rendre compte des particularités d'un produit doit être justifiable sur le point technique afin de maintenir la cohérence au niveau du format et des textes uniformisés pour l'ensemble des normes Codex sur les fruits et légumes traités.

### **Observations spécifiques:**

10. **Champ d'application** – Cette section s'applique de façon uniforme aux normes de fruits et légumes traités, par exemple la purée de pomme en conserve, les poires en conserves, les fruits à noyau en conserve, etc. Le libellé uniformisé, tel qu'indiqué dans le plan de présentation proposé, s'applique à l'ensemble des normes, des ajustements pouvant être apportés le cas échéant selon la nature du produit, règle générale sous forme de dispositions additionnelles.

11. **Description** - Cette section comporte en général un certain nombre de sous-sections :

12. **Définition du produit** – Y compris le cas échéant « autres définitions », p. ex. la norme Codex pour les confitures (fruits en conserve) et gelées. La définition du produit peut renvoyer au genre et à l'espèce. Dans certaines normes Codex de fruits et légumes traités, des dispositions spécifiques s'appliquent aux espèces, par exemple dans la norme Codex pour les fruits à noyaux (consultez aussi le paragraphe 16).

13. **Dénomination du produit** – Certaines normes Codex de fruits et légumes traités, par exemple celles pour les concentrés de tomates, les olives de table, etc., comportent des dispositions spécifiques pour les différents types commercialisés qui sont caractéristiques du produit. Il n'y a donc pas de libellé standard pour cette section.

14. **Types variétaux** - Certaines normes Codex de fruits et légumes traités comportent des dispositions relatives au type variétal, par exemple les normes Codex pour les poires en conserves, les fruits à noyaux en conserve, etc. Certaines de ces normes décrivent les différents types variétaux tandis que d'autres introduisent des dispositions génériques, telles que celles énoncées dans la Présentation uniforme, par exemple les normes Codex pour les fraises en conserve, le chutney de mangue, etc.

15. A cet égard, le libellé actuel comporte deux options reflétant le langage actuellement en usage dans la plupart des normes pour les fruits et légumes traités. Le terme "traitement" a été ajouté en crochet et en même temps, des discussions sont menées sur le mode de présentation et s'il doit adresser les fruits et légumes en général ou s'il doit viser les fruits et légumes en conserve pour le moment donné. En outre, le terme "espèces" a été proposé comme une alternative au terme "variété commerciale (cultivar)" afin d'élargir la disposition. Cette suggestion n'a pas été incorporée mais elle est ci-mentionnée pour examen du Comité.

16. Une observation suggère que les dispositions pour les espèces (Section 2.5) et les types variétaux (Section 2.6) sont pertinentes au fruit et légumes frais et non pas traités. Du moment que les dispositions des espèces et types variétaux s'appliquent à un certain nombre de normes pour les fruits et légumes traités, elles ont été retenues dans le mode de présentation pour des examens supplémentaires par le Comité selon le besoin de ces dispositions dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités.

17. **Couleur** – Les dispositions relatives aux types de couleur s'appliquent à un certain nombre limité de normes pour les légumes et fruits traités et elles font toujours référence à des dispositions particulières pertinentes au produit. Il n'y a par conséquent pas de libellé standard pour ces sections. Une observation suggère l'incorporation des dispositions supplémentaires sur les couleurs sous la section 2 (description) pour prendre en compte l'impact du traitement et/ou l'ajout d'ingrédients, additifs, etc... Cette observation suggère que, à cet égard, des dispositions supplémentaires peuvent être ajoutées selon le besoin individuel au moment de traiter cette disposition et celles concernant le goût et la texture dans la section 3 (critères de qualité).

18. **Conditionnement** – Les dispositions relatives aux types de conditionnement s'appliquent également à un certain nombre limité de normes. Certaines réfèrent à des emballages réguliers/solides et autres types de conditionnement. Il n'y a par conséquent pas de libellé standard pour ces sections.

19. Modes de présentation - Certaines normes Codex de fruits et légumes traités comportent des dispositions relatives aux modes de présentation sous forme règle générale d'énumération ou de description des différents modes de présentation. Certaines de ces normes comportent également des dispositions relatives aux « autres modes de présentation ». À cet égard, le Plan de présentation proposé offre deux options que l'on retrouve fréquemment dans les normes Codex des fruits et légumes traités. La première consiste en un énoncé plus substantiel et plus détaillé tandis que l'autre représente essentiellement une version sommaire de la première. La majorité des normes Codex de fruits et légumes traités qui comportent une section sur les « autres modes de présentation » utilisent la version longue. Mais le libellé uniformisé, tel qu'indiqué dans le plan de présentation proposé, s'applique dans les deux cas, suivi des dispositions d'étiquetage pertinentes (consultez le paragraphe 42).

20. Il a été établi que les modes de présentation font d'habitude partie de la description du produit et que les dispositions supplémentaires des autres modes de présentation sont une sous-section des modes de présentation quand elles sont décrites dans les normes. Des conditions d'étiquetage concernant la dénomination du produit sont d'habitude en cours quand un produit est présenté dans plusieurs modes. Une proposition sur la façon d'aborder la combinaison des conditions des dispositions de mode de présentation et d'étiquetage est présentée à la fin du mode de présentation et qui reflète partiellement les discussions de la 23ème session du Comité et les normes pour les fruits et légumes traités sur les produits et leur classification par mode.

21. Il a été établi qu'une section sur les « autres modes de présentation » ne respectait pas nécessairement les exigences relatives aux différents modes de présentation. Ainsi, plusieurs normes Codex de fruits et légumes traités comportant des dispositions relatives aux différents modes de présentation ne contiennent aucune disposition additionnelle relative aux « autres modes de présentation ».

22. Calibrage (classement): D'habitude, les dispositions de calibrage ne s'appliquent pas aux normes Codex pour les fruits et légumes. Le calibrage est normalement lié à la désignation du produit ou style. (Section 2-Description) et appliqué en tant que critère de qualité en terme de tolérance de calibre et défauts (Section3). Une observation suggère d'incorporer les dispositions de calibrage avec les définitions du produit. Il est noté que les dispositions supplémentaires, selon la nature du produit sont fournis à travers les espaces blancs et les notes de bas de page1. Du moment que le calibrage ne fait pas sujet d'une disposition identifiée d'une manière courante. Une référence au calibrage a été introduite dans le bas de page 1 permettant l'application de ce paramètre soit sous la section 2 ou 3 (consultez aussi le paragraphe 28).

23. Autres dispositions – D'autres dispositions peuvent également être intégrées selon la nature du produit. Aucun libellé standard n'est prévu dans ce cas.

24. **Facteurs essentiels de composition et de qualité** – Cette section comporte habituellement deux sous-sections principales traitant des rubriques suivantes: -composition, et critères de qualité

25. Composition – Cette section comporte des dispositions relatives aux ingrédients de base, aux milieux de couverture (le cas échéant) et autres ingrédients autorisés (ingrédients facultatifs).

26. En ce qui concerne les dispositions relatives aux milieux de couverture, lors de la 22<sup>ème</sup> session le Comité a convenu de renvoyer aux dispositions générales sur les milieux de couverture des fruits et/ou légumes traités et, le cas échéant, d'inclure les dispositions additionnelles pertinentes. Le Comité a cependant reconnu que des dispositions spécifiques sur les milieux de couverture pouvaient être nécessaires dans certains cas, selon la nature du produit. Cette décision est intégrée au Plan de présentation par l'introduction de trois (3) options possibles en vertu de cette disposition.

27. Critères de qualité - Cette section comporte en général des dispositions génériques ou spécifiques relatives à la couleur, à l'odeur, au goût et à la texture. Le terme « saveur » peut dans certains cas servir à désigner « odeur » ou « goût », selon le terme (« odeur » ou « goût ») non cité dans la norme. Un libellé standard, tel qu'énoncé dans le Plan de présentation uniforme proposé, s'applique lorsque les normes comportent des dispositions génériques relatives à ces paramètres. Les décisions du Comité lors de la 23ème session sont exprimées en italique.

28. Les critères de qualité comportent en outre des dispositions relatives aux « défauts » intégrant des « définitions » et des « tolérances » et pour certaines normes, des dispositions relatives au « calibre » (uniformité). Ces dispositions étant spécifiques au produit, il n'y a pas de libellé standard prévu

29. La section sur les critères de qualité prévoit également des dispositions relatives à la classification des unités « défectueuses » vis-à-vis de « l'acceptation des lots » qui s'appliquent à la plupart des normes Codex de fruits et légumes traités et comportent donc un libellé standard, tel qu'indiqué dans le Plan de présentation proposé. D'autre part, lors de la 22ème session, le Comité a convenu d'introduire une exemption pour les récipients non destinés à la vente au détail puisque les dispositions existantes ne s'appliquaient pas à ce type de récipients.

30. Une observation suggère d'ajouter des dispositions supplémentaires a fin d'éviter le chevauchement de la qualité et la sécurité du produit en terme de "l'acceptation des lots" par exemple "c ne chevauche aucune autre disposition pertinente à la sécurité du produit". Il a été établi que les normes de produits de base comme celles des fruits et légumes traités vise essentiellement les dispositions non sécuritaires. Du moment qu'aucune norme pour ces produits ne contient de telles dispositions, la Section 304 n'a pas été modifié et la question concernant le besoin derrière ces dispositions doit être traité par le Comité.

31. **Additifs alimentaires**– cette section a subi une mise à jour en se basant sur les développements récents des sessions de la Comité du Codex Alimentarius.

32. En outre, lors de la 22ème session, le Comité a convenu, étant donné que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) examine actuellement la relation entre les comités de produits du Codex et la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires, qu'il convenait pour l'instant d'établir une « liste des dispositions individuelles pour les additifs alimentaires soumis à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et à l'insertion dans la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (GSFA) ».

33. A cet égard, la Commission du Codex Alimentarius a convenu, lors de sa 28ème session, de remplacer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans lesquelles l'on dénote une correspondance un à un avec les catégories d'aliments contenues dans la GSFA, par un libellé renvoyant aux dispositions relatives à la catégorie d'aliment pertinent de la GSFA.

34. Plusieurs membres du Codex et observateurs ont d'autre part noté lors de diverses réunions de comités du Codex que si la liste des dispositions relatives aux additifs alimentaires pouvait être maintenue pour les additifs nécessitant une valeur numérique (Tableaux 1 et 2 de la GSFA), les produits régis par le Tableau 3 de la GSFA, à savoir les additifs dont l'utilisation est autorisée dans les aliments en général à moins d'indication contraire conformément aux BPF, pouvaient être exclus de la liste et regroupés sous un énoncé à caractère général.

35. **Contaminants** - Le Plan de présentation proposé donne suite à la décision arrêtée au cours de la 31ème session du Comité. Les autres dispositions en la matière relatives à la nature du produit, plus particulièrement pour les produits concentrés, dilués à nouveau ou à base de concentrés, telles que l'utilisation d'un coefficient de concentration pour le produit équivalent frais ou non concentré pour ajuster la limite maximale de résidus de pesticides ou de la concentration maximale de contaminants, devront être confirmées par les comités horizontaux concernés, c'est-à-dire respectivement les Comités du Codex sur les additifs alimentaire et les contaminants.

36. Le Comité est invité à évaluer le choix de certains termes faisant référence au terme "résidus de médicaments vétérinaires" dans la norme Codex pour les fruits et légumes traités et juger si le terme "et/ou" permet d'introduire avec souplesse cette disposition dans la norme. Il est noté que le terme "ou" a été introduit intentionnellement dans les textes normalisés afin d'offrir une flexibilité dans le cas des produits à base de plantes.

37. **Hygiène** - Cette section est répartie en deux sous-sections comportant des dispositions uniformisées qui s'appliquent à l'ensemble des normes Codex de produits, tel que prévu par le Manuel de procédure de la Commission. Donnant suite à la recommandation du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, une note de bas de page a été ajoutée pour les produits stérilisés, conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, acidifiées ou non acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides. D'autres dispositions relatives à l'hygiène pourront être ajoutées selon les caractéristiques propres du produit. Ces dispositions devront être confirmées par le CCFH.

38. **Poids et mesures** – Cette section est répartie en deux sous-sections relatives au « remplissage des récipients » et au « poids net égoutté » (si applicable). Les dispositions relatives au remplissage des récipients réfèrent au « remplissage minimal », à la classification des « unités défectueuses » et à « l'acceptation des lots ». Toutes ces dispositions comportent un libellé uniformisé, tel qu'indiqué dans le plan de présentation proposé. Certains ajustements sont possibles pour les dispositions relatives au poids net égoutté de certaines normes Codex de fruits et légumes traités qui comportent divers pourcentages détaillés alors que d'autres normes se contenteront d'une disposition générale.

39. Certaines délégations ont remis en question la présence de dispositions relatives aux poids et mesures, ces rubriques étant déjà couvertes par la Norme générale Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (GSFL). Les dispositions relatives aux poids et mesures sont toutefois conformes à la présentation des normes Codex de produits. En outre, lors de la 22ème session, le Comité a introduit certains remaniements dans cette section pour tenir compte de l'utilisation de récipients souples qui ne sont pas conformes aux dispositions actuelles se rapportant essentiellement aux récipients rigides. Le Plan de présentation proposé tient en compte cette préoccupation.

40. Une observation suggère que les dispositions concernant le remplissage minimal en cours peut être normatif, peut limiter la champ d'innovation et par conséquent créer des barrières techniques au commerce. Il est noté que le mode de présentation est un document de référence pour le Comité afin d'assurer une cohérence dans l'application de ces dispositions générales appliquées dans la norme Codex pour les fruits et légumes traités tandis que les déviations éventuelles émanant de ces dispositions (exemple ajout ou suppression des dispositions courantes) dus aux spécificités caractéristiques, ont été fournis sous forme de notes de bas de page et faisant référence à la nature du produit. Une autre observation a indiqué que le texte exprimant une souplesse quant aux termes de types de récipients ne doit pas faire partie de la terminologie du langage normalisé. La disposition a été mise entre parenthèses et mentionnée dans la note en bas de la page 2 afin d'indiquer la relation étroite entre cette disposition et la nature du produit.

41. **Étiquetage** – Cette section renvoie à la conformité à la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées qui s'applique à l'ensemble des normes Codex de produits. Les dispositions relatives aux récipients non destinés à la vente au détail et « autres modes de présentation » (si applicable) comportent également des dispositions uniformisées d'usage courant dans les normes Codex de produits. Les dispositions additionnelles fondées sur les particularités de certains produits doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

42. Un libellé supplémentaire pour les dispositions caractéristiques du produit, par exemple l'emballage, le choix, la couleur, etc est fournis par l'espace vide et la note de bas de page1. Dans le cas ou d'autres dispositions pour d'autres styles est en cours, la Section 8.2.2 inclut le langage normalisé connu de la norme Codex pour les fruits et légumes traités.

43. **Méthodes d'analyse et d'échantillonnage** – Cette section devrait inclure une liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour la combinaison « disposition de la norme/méthode » et (si nécessaire) les plans d'échantillonnage appropriés. Si l'on semble privilégier le maintien d'une liste des méthodes, tel que préconisé par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, les normes Codex de produits ne traitent pas toutes cette section de façon uniforme. Le Plan de présentation propose un format précis pour l'inclusion de dispositions relatives aux méthodes d'analyse. Un exemple de plans d'échantillonnage est également proposé au Comité à titre d'orientation.

44. **Autres Aspects**– Pour plus de commentaires, les membres et observateurs Codex sont aimablement invité à consulter les sections pertinentes au Manuel de Procédure de la Commission, en particulier le format des normes Codex de produits de base et la relation entre les comités générales et celles des produits de base.

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

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

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

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

## 1 CHAMP D'APPLICATION

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

## 2 DESCRIPTION

### 2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

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

- (a) préparé à partir de [nom(s) commun(s) du produit(s)] conforme(s) aux caractéristiques de (des) l'espèce (espèces) (*Nom(s) Latin(s)*).....<sup>1</sup>;
- (b) [conditionné (avec l'eau) ou (avec ou sans) un liquide de couverture approprié, tel qu'indiqué à la section 3.1.2]<sup>2</sup>;
- (c) [traité par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration]<sup>2</sup>.
- (d) .....<sup>1</sup>

### 2.2 DÉNOMINATION DU PRODUIT

Les [nom commun du produit] peuvent être désignés comme suit : .....<sup>1</sup>

### 2.3 TYPES DE CONDITIONNEMENT

- (a) **Conditionnement solide** - sans aucun milieu de couverture ajouté (ou seulement une faible quantité de liquide).<sup>3</sup>
- (b) **Conditionnement normal** – avec ajout d'un milieu de couverture, tel que spécifié à la Section 3.1.2
- (c) .....<sup>1</sup>

### 2.4 TYPES DE COULEUR

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

### 2.5 ESPECES

.....<sup>1</sup>

<sup>1</sup> {Des dispositions supplémentaires pourront s'ajouter selon la nature du produit par exemple calibre}

<sup>2</sup> {Si non applicables ou inutiles selon la nature du produit, les dispositions entre crochets pourront être supprimées}

<sup>3</sup> Directives Codex pour les milieux de couverture sur les fruits en conserve.

## 2.6 TYPES VARIÉTAUX

Toute variété produite commercialement (cultivar) et convenant à la mise en conserve peut être utilisée.

ou

Les [nom courant du produit] de groupes variétaux distincts peuvent être désignés comme suit :

..... 1

## 2.7 MODES DE PRÉSENTATION

..... 1

### 2.7.1 *Autres modes de présentation*

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

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

ou

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

- (a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme;
- (b) répondre à toutes les autres spécifications pertinentes de la norme; et
- (c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

## 3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 COMPOSITION

#### 3.1.1 *Ingrédients de base*

[Nom courant du fruit/légume] tel que défini à la section 2.1 [*et liquide de couverture (si) convenant au produit*]<sup>2</sup>, tel que défini à la section 3.1.2.

..... 1

#### 3.1.2 *Milieux de couverture*

I(a) Conformément aux Directives Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003) et/ou les Directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve (CAC/GL ##-###).

I(b) En outre, les dispositions ci-dessous s'appliquent :

..... 1

ou

II. Les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés pour les [nom courant du produit] :

..... 1

#### 3.1.3 *Autres ingrédients autorisés*

..... 1

### 3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

3.2.1 Les [nom courant du produit] doivent avoir une saveur, une odeur et une couleur normales et une texture caractéristique du produit. Ou

Les [nom courant du produit] *doivent avoir une saveur, une odeur, une couleur et la texture caractéristiques du produit.*

1

#### 3.2.2 Uniformité

1

#### 3.2.3 Définition des défauts

[Défaut] - [Définition]

1

#### 3.2.4 Défauts et tolérances

1

La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites ci-après :

Défauts	Limites maximales
(a) [Défaut]	[dispositions spécifiques appropriées p. ex pourcentages en nombre /volume/cm/etc., numération, unités, pièces, cm <sup>2</sup> /mm <sup>2</sup> de surface par kg de contenu total, etc.]

### 3.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DEFECTUEUSES »

Tout récipient qui ne répond à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.2 [(à l'exception de celles qui sont déterminées sur la moyenne des échantillons prélevés)]<sup>2</sup> doit être considéré comme « défectueux ».

### 3.4 ACCEPTATION DES LOTS

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

- (a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des unités « défectueuses » définies à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié en fonction d'un NQA de 6.5; et
- (b) Les spécifications de la section 3.2 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaisants.
- (c) .....

1

[Ces critères d'acceptation ne s'appliquent pas aux récipients non destinés à la vente au détail.]<sup>2</sup>

## 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

### I(A) CATEGORIE FONCTIONNELLE [P. EX. AGENTS ACIDIFIANTS]

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale <sup>4</sup>
###	XXX	Limitée par les BPF

<sup>4</sup> { Sous réserve d'adoption par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires aux fins d'intégration à la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires if possible. }

###	XXX	ou concentration numérique (en pourcentage ou en mg/kg)
###	XXX	

ou

II. [classe fonctionnelle additif alimentaire] utilisée conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norma générale Codex pour les additifs alimentaires dans la catégorie alimentaire x.x.x.x [nom de la catégorie d'aliments] ou répertoriée dans le tableau 3 de la Norma générale pour les additifs alimentaires sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

## 5 CONTAMINANTS

### 5.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

5.1.1 Le(s) produit(s) visé(s) par les dispositions de la présente norme doit/doivent être conforme(s) aux limites maximales de résidus pour les pesticides et/ou les médicaments vétérinaires fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

1,5

[5.1.2 Afin d'examiner la concentration du produit, la détermination des limites maximales de résidus de pesticides doit prendre en compte la teneur en matière sèche soluble naturelle totale, la valeur de référence étant de [###] pour les fruits/légumes frais.]<sup>2,5</sup>

### 5.2 AUTRES CONTAMINANTS

5.2.1 Le(s) produit(s) visé(s) par les dispositions de la présente norme doit/doivent être conforme(s) aux limites maximales de la Norma générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (CODEX STAN 193-1995).

1,6

[5.2.2 Afin d'examiner la concentration du produit, la détermination des limites maximales de contaminants doit prendre en compte la teneur en matière sèche soluble naturelle totale, la valeur de référence étant de 4,5% pour les fruits frais.]<sup>2,6</sup>

## 6 HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), [*Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement (CAC/RCP 40-1993), Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves, acidifiées ou non acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979)*]<sup>2</sup> et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

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

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

1,7

<sup>5</sup> { Sous réserve d'adoption par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides }

<sup>6</sup> { Sous réserve d'adoption par le Comité du Codex sur les contaminants }

<sup>7</sup> { Sous réserve d'adoption par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire }

## 7 POIDS ET MESURES<sup>[8]</sup><sup>2</sup>

### 7.1 REMPLISSAGE DU RECIPIENT

#### 7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de produit [y compris le milieu de couverture (si convenant)]<sup>2</sup> ne doit pas occuper moins de 90% [moins tout espace supérieur nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication]<sup>2</sup> de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.

#### 7.1.2 Classification des unités « défectueuses »

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

#### 7.1.3 Acceptation des lots

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

#### 7.1.4 Poids égoutté minimal

7.1.4.1 Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur aux pourcentages suivants, calculés sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé<sup>9</sup>.

(a)	[Mode de présentation 1]	##% [du poids net]
(b)	[Mode de présentation 2]	##% [du poids net]
(c)	[Mode de présentation n]	##% [du poids net]

#### 7.1.4.2 Acceptation des lots

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

## 8 ÉTIQUETAGE

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

### 8.2 NOM DU PRODUIT

8.2.1 Le nom du produit doit être [nom courant du produit ou nom courant du fruit/légume].

1, 10

[8.2.2 **Autres modes de présentation** - Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.3.3), l'étiquette devra porter à proximité immédiate du nom du produit, les mots ou groupes de mots nécessaires pour éviter que le consommateur ne soit induit en erreur.]<sup>2</sup>

[8.2.3 Si un ingrédient ajouté, tel que défini à la section 3.1.2, change la saveur/ couleur caractéristique du produit, le nom de l'aliment doit être accompagné de la mention "aromatisé avec X", comme il convient.]<sup>2</sup>

<sup>8</sup> Les dispositions de la présente section ne s'appliquent pas aux récipients non destinés à la vente au détail.

<sup>9</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.

<sup>10</sup> { Sous réserve d'adoption par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires }

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

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

**9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE<sup>11</sup>**

<b>Disposition</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Remarque</b>	<b>Type</b>
Doit correspondre à la disposition énoncée dans la norme			Toute précision supplémentaire comme il convient	##

Exemple :

<b>Disposition</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Remarque</b>	<b>Type</b>
Arsenic	ISO 6634:1982	Spectrophotométrie, diéthylthiocarbamate d'argent		III

<sup>11</sup> { Sous réserve d'adoption par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage }

Section alternative sur des modes de présentation et l'étiquetage

**2 Modes de présentation**

*Tout autre mode de présentation du produit doit être autorisé; toutefois, le produit doit répondre à toutes les spécifications de la norme.*

**8 ÉTIQUETAGE**

*8.1 Déclaration générale faisant référence à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires.*

**8.2 Nom du produit**

*8.2.1 Dispositions pour le nom du produit.*

*8.2.2 .....*

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

*ou*

*8.2.n Les indications concernant les modes de présentation, tels que définis dans la section ##, devra faire partie du nom du produit ou être placées à proximité immédiate de celle-ci [au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur].*

**Plan d'échantillonnage**

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suivant:

<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 EGAL OU INFÉRIEUR A 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 A 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 A 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 EGAL OU INFÉRIEUR A 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 A 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 A 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