

# commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



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

Point 3 de l'ordre du jour

CX/PFV 10/25/3  
mars 2010

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

25<sup>ème</sup> session  
Bali, Indonésie,  
25 – 29 octobre 2010

### AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LA NOIX DE COCO RÂPÉE DESSÉCHÉE (révision de la norme CODEX STAN 177-1991) (N03-2009) (À l'étape 3)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées disposant du statut d'observateur qui souhaitent formuler des observations sur la proposition susmentionnée, y compris les incidences éventuelles sur leurs intérêts économiques, sont invités à les faire parvenir, conformément à la Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) avant le **16 Juillet 2010**. Les observations devront être adressées:

à:

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 24<sup>e</sup> session du Comité sur les fruits et légumes traités a convenu d'entreprendre de nouveaux travaux pour réviser la norme applicable à la noix de coco râpée desséchée (CODEX STAN 177-1991). Le Comité a en outre convenu de confier la révision de la norme à un groupe de travail électronique présidé par le Brésil, afin de présenter un document révisé pour examen par la prochaine session du Comité.<sup>1</sup> La 32<sup>e</sup> session de la Commission a approuvé la révision de la norme parmi les nouveaux travaux du Comité<sup>2</sup>.
2. Le Groupe de travail a révisé la norme telle qu'elle figure à l'Annexe I. La justification de la révision est fournie à l'Annexe II. La liste des participants est présentée à l'Annexe III.

### Appel d'observations

3. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à commenter *l'avant-projet de norme Codex pour la noix de coco râpée desséchée (révision de la norme CODEX STAN 177-1991)* tel qu'indiqué ci-dessus. Lors de la formulation d'observations, les membres et observateurs sont priés de porter une attention particulière aux dispositions entre crochets, car le Comité devra éventuellement débattre davantage de ces dispositions.

<sup>1</sup> ALINORM 09/32/27 (par. 109).

<sup>2</sup> ALINORM 09/32/REP, par. 114 et App. VI.

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LA NOIX DE COCO RAPÉE DESSÉCHÉE**  
**(révision de la norme CODEX STAN 177-1991)**

## 1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la noix de coco râpée desséchée telle que définie 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. Cette norme ne couvre pas les produits qui sont traités par le salage, l'édulcoration, l'aromatisation ou la torréfaction.

## 2 DESCRIPTION

### 2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La noix de coco râpée desséchée désigne le produit:

- (a) doit se préparer à partir de chair de coco blanche provenant de la noix entière (*Cocos nucifera* L.), ayant atteint un stade de développement convenable pour la transformation. Le fruit doit être sain et exempt de maladie;
- (b) traité d'une façon appropriée, soumis au décorticage, au hachage, à l'épluchage, au broyage, au séchage et au tamisage; et
- (c) se présente de différentes façons, selon la grosseur des particules.

### 2.2 MODES DE PRÉSENTATION

2.2.1 La noix de coco râpée desséchée peut être désignée, à l'égard de sa teneur en huile, comme suit :

- (a) **Noix de coco desséchée à faible teneur en matière grasse** - teneur totale en huile entre [35] [50] et < [50] [55]%
- (b) **Noix de coco desséchée à teneur moyenne en matière grasse** - teneur totale en huile entre [50] [56] et un maximum de 62 %
- (c) **Noix de coco desséchée à haute teneur en matière grasse** - teneur totale en huile supérieure à 62 %.

### 2.2.2 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 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
- (c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

### 2.3 CALIBRAGE (optionnel)

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

- (a) **Noix de coco râpée desséchée « extra-fine »** - noix de coco râpée desséchée dont au moins 90 % en poids passe aisément au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 0,85 mm, mais dont au maximum 25 % en poids passe au travers d'un tamis dont la dimension des mailles est de 0,50 mm.
- (b) **Noix de coco râpée desséchée « fine »** - noix de coco râpée desséchée dont au moins 80 % en poids passe aisément au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 1,40 mm mais dont au maximum 20 % en poids passe au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 0,71 mm.
- (c) **Noix de coco râpée desséchée « moyenne »** - noix de coco râpée desséchée dont au moins 90 % en poids passe aisément au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 2,80 mm mais dont au maximum 20 % en poids passe au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 1,40 mm.
- (d) **La noix de coco râpée desséchée non classée** - comprend toutes les « coupes-fantaisies » ou coupes spéciales (à savoir rognures tendres ou fines, chips longs et fins, lanières extra-fantaisie, lanières longues, lanières standard, etc.).

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

#### 3.1 COMPOSITION

##### 3.1.1 Ingrédients de base

Noix de coco râpée desséchée tel que définie à la section 2.1.

#### 3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

##### 3.2.1 Couleur et Texture

La noix de coco râpée desséchée doit être de couleur allant du blanc naturel au blanc-crème pâle, et doit posséder la texture caractéristique du produit.

##### 3.2.2 Saveur

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

##### 3.2.3 Odeur

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

##### 3.2.4 Définition des défauts et tolérances

Défauts	Définition	Tolérances
(a) Acidité totale	Teneur en acide gras sous forme libre, extraite et mesurée dans les conditions d'exploitation spécifiées.	$\leq 0,3$ % m/m déterminée en tant qu'acide laurique
(b) Teneur en eau	Perte de masse mesurée dans les conditions d'exploitation spécifiées.	$\leq 4$ % m/m
(c) Teneur en huile	Teneur en huile totale du produit dans les conditions d'exploitation spécifiées.	$> [35] [50] < [50] [55]$ % m/m pour les produits faibles en matières grasses
		$\geq [50] [55] \leq 62$ % m/m pour les produits à teneur moyenne en matières grasses
		$> 62$ % m/m pour les produits riches en matières grasses
(d) Teneur en cendres	Teneur en minéraux du produit dans les conditions d'exploitation spécifiées.	$\leq 2,5$ % m/m
(e) Matières végétales étrangères	Matières végétales sans danger contenues dans le produit.	$\leq 15$ fragments par 100 g
(f) Matières étrangères	Toute matière visible et/ou apparente qui n'est pas normalement associée au produit.	Absence dans 100 g

#### 3.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

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

### 3.4 LOT ACCEPTANCE

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.2 lorsque le nombre des unités « défectueuses » définies à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, tel que décrit à la section 10.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

[Les les agents de conservation utilisés conformément au tableaux 1 et 2 de la Norme Générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) pour la catégorie d'aliment 04.1.2.2 - Fruits secs, dans la concentration maximale et les conditions spécifiées, peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.]

### 4.1 AGENTS DE CONSERVATION

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
220	Anhydride sulfureux	200 mg/kg comme SO <sub>2</sub> résiduel dans le produit final (seul ou en combinaison)
221	Sulfite de sodium	
222	Sulfite acide de sodium	
223	Metabisulfite de sodium	
224	Metabisulfite de potassium	
225	Sulfite de potassium	
227	Sulfite acide de calcium	
228	Bisulfite de potassium	
539	Thiosulfate de sodium	

## 5. CONTAMINANTS

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

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

## 6 HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les noix de coco desséchées (CAC/RCP 4-1971) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

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

## 7. POIDS ET MESURES

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

## 8. EMBALLAGE, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

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

## 9. ÉTIQUETAGE

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

### 9.1 NOM DU PRODUIT

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

9.1.2 Le nom doit indiquer la teneur en huile du produit conformément à la description figurant à la section 2.2.

9.1.3 Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.2.2), 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

9.1.4 Le cas échéant, le nom du produit doit préciser à quelle catégorie le produit appartient, conformément aux descriptions qui figurent à la section 2.3.

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

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

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

Disposition	Méthode	Principe	Type
Acidité totale	Tel que décrit dans la norme	Titrage de l'huile extraite	I
Teneur en cendres	AOAC 950.49	Gravimétrie	I
Matières végétales étrangères	Tel que décrit dans la norme	en comptant les matières étrangères à l'œil nu.	IV
Granulométrie	ISO 2591-1:1988 Tamisage d'essai en fonction des essais de tamisage nominaux British Standard Mesh: BS 410-1986	Tamisage	I (TE)*
Teneur en eau	AOAC 925.40	Gravimétrie (perte au séchage)	I
Teneur en huile	AOAC 948.22	Gravimétrie	I
Plan d'échantillonnage	Tel que décrit dans la norme		

\* À titre temporaire (TE = temporarily endorsed) - La 21<sup>ème</sup> session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage étendu son statut temporaire (ALINORM 97/23A, Annexe IV).

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

### Principe

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

### Réactifs

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

### Mode opératoire

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

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

### Expression des résultats

L'acidité est calculée comme suit :

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

V = Volume (ml) de NaOH utilisé

N = Normalité de la solution NaOH

M = Masse de l'échantillon, en grammes

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

## DÉTERMINATION DES MATIÈRES VÉGÉTALES D'ORIGINE ÉTRANGÈRE

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

### LES PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE COMME INDIQUÉ DANS LA NORME CODEX STAN 177-1991 Ce plan est proposé pour la révocation par le CCMAS

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

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

**Plan d'échantillonnage**

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suivant:

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

**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1**

(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

<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



## NOTES EXPLICATIVES SUR LA NORME RÉVISÉE

### CONSIDERATIONS GÉNÉRALES

La norme révisée telle qu'elle est actuellement proposée est basée sur la norme CODEX STAN 177-1991 et s'appuie sur les observations du Brésil, de Fidji, du Kenya, de la Malaisie, des Philippines et des États-Unis. La norme a également été modifiée pour cadrer avec le texte standard habituellement applicable aux normes relatives aux fruits et légumes transformés et avec le *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les noix de coco desséchées* (CAC/RCP 4-1971), pour les sections pertinentes. L'ordre des sections suit le format habituellement applicable aux normes des fruits et légumes transformés et des normes de produits en général (voir Format des normes de produits, Manuel de procédure, Commission du Codex Alimentarius).

### CONSIDERATIONS PARTICULIÈRES

#### Champ d'application

Cette section a été révisée en tenant compte des caractéristiques propres à la noix de coco râpée desséchée. Certaines limitations au champ d'application ont été insérées afin de mieux répondre à la définition du produit telle qu'elle est énoncée dans la section 2.1. À cet égard, le Groupe de travail a estimé que la mention «produit fini obtenu à partir de *Cocos nucifera*» associée au traitement décrit laisse penser qu'il s'agit d'un produit qui ne serait ni salé, ni sucré, ni aromatisé ou grillé.

### DESCRIPTION

#### Définition du produit

Cette section a été révisée afin d'y intégrer toutes les dispositions de la section 3.1 (Matières premières) de la norme CODEX STAN 177-1991, et les étapes de transformation de la noix de coco séchée ont été harmonisées avec celles décrites dans le CAC/RCP 4-1971 pour un produit soumis à aucune pression ou extraction partielle.

#### Styles [nouveau]

Une nouvelle section sur les styles a été ajoutée pour traiter des dispositions de la section 3.3.3 (Teneur en huile) de la norme CODEX STAN 177-1991. Dans la norme en vigueur, la limite de 55 % applicable à la teneur en matière grasse du produit différencie les produits de meilleure qualité et limite les échanges de noix de coco desséchée à faible teneur en huile.

Une proposition visant à inclure des dispositions concernant la noix de coco desséchée à teneur en matière grasse moyenne et faible a été présentée. Toutefois, aucune précision n'a été fournie sur la manière dont ces propositions influenceront la qualité globale de la noix de coco râpée desséchée vendue dans le monde entier, compte tenu de la limite de teneur en huile d'au moins 55 % énoncée dans la norme CODEX STAN 177-1991.

La section a été placée entre crochets afin qu'elle soit examinée plus en profondeur durant la 25<sup>e</sup> session du CCPFV.

#### Autres styles

Cette section a été insérée par souci de cohérence avec le format normalisé et le texte qui s'applique généralement dans les normes des fruits et légumes transformés.

#### Calibrage (facultatif) [nouveau]

Cette section remplace la section 2.2 (Classification) de la norme CODEX STAN 177-1991. Les dispositions révisées rendent le classement facultatif à la lumière de la discussion qui a eu lieu sur cette question lors de la dernière session du CCPFV.

#### Facteurs essentiels de composition et de qualité

Cette section a été rendue compatible avec le format habituellement applicable aux normes des fruits et légumes transformés. Les dispositions ont également été alignées en fonction de la terminologie normalisée qui s'applique généralement aux normes précitées, dans la mesure où les caractéristiques propres au produit le permettent.

#### Composition

Une référence à la section 2.1 de la norme proposée a été insérée, par suite du déplacement des dispositions de la section 3.1 (Matières premières) de la norme CODEX STAN 177-1991.

### **Facteurs de qualité**

La section 3.2.1 de la norme CODEX STAN 177-1991 a été modifiée afin d'ajouter «de couleur blanc-crème pâle», car cette couleur est aussi un attribut naturel indicatif d'une noix de coco mûre et de bonne qualité.

La section 3.2.3 de la norme CODEX STAN 177-1991 a été augmentée par l'ajout de termes, à savoir « odorant et fumé », étant donné que le Groupe de travail a également admis ces attributs parmi les critères de qualité justifiant le rejet du produit. Le Groupe de travail a également convenu d'insérer les mots « le produit ne doit présenter aucune odeur désagréable » pour une plus grande souplesse d'application de cette disposition.

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

Les dispositions de la section 3.3 (Caractéristiques analytiques) de la norme CODEX STAN 177-1991 ont été réécrites conformément à la section 3.2.4 de la norme révisée (voir tableau).

La valeur concernant l'acidité totale a été maintenue à la limite de moins de 3 % m/m, mesurée en acide laurique.

La valeur d'humidité a été portée à 4 % afin de tenir compte des réductions ou de la taille plus importante des particules, tel que le prévoit la section relative au calibrage dans la norme révisée, selon laquelle la teneur en humidité élevée doit être considérée ou autorisée.

La valeur de teneur en huile a été rectifiée en fonction des changements proposés dans la section sur les styles de la norme révisée.

Les dispositions relatives à la teneur en huile ont été mises entre crochets pour examen plus approfondi à la 25<sup>e</sup> session du CCPFV.

Les dispositions sur les cendres et les matières végétales étrangères, dans les sections 3.3.4 et 3.3.5 de la norme CODEX STAN 177-1991, restent inchangées.

La disposition figurant à la section 6.2 de la norme CODEX STAN 177-1991 a été placée dans la section 3.2.4 (f) de la norme révisée par souci de cohérence.

### **Classification des unités défectueuses et acceptation de lots**

Cette section a été ajoutée par souci de cohérence avec le format normalisé qui s'applique habituellement aux normes du Codex pour les fruits et légumes transformés.

### **Additifs alimentaires**

Les dispositions relatives aux additifs ont été mises entre crochets pour examen plus approfondi à la 25<sup>e</sup> session du CCPFV.

Un nouveau texte a été envisagé pour cette section, afin d'insérer un renvoi collectif à la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995), tel que prévu dans le Manuel de procédure du Codex Alimentarius Commission, 18<sup>e</sup> édition, page 46 (version anglaise).

Le Groupe de travail a uniquement abordé les agents de conservation, en particulier les sulfites, tel que visé au tableau 1 de la Norme générale. Les niveaux d'utilisation recommandés ont été isolés afin d'être examinés plus en détail à la 25<sup>e</sup> session du CCPFV.

Bien que toutes les classes fonctionnelles utilisées conformément au tableau 3 de la NGAA pour la catégorie des aliments 0.4.1.2.2 (Fruits secs) puissent être utilisées dans la noix de coco râpée desséchée, il a été jugé que ce produit devrait être exclu des conditions générales du tableau 3 s'il était utilisé principalement à titre de matière première ou d'ingrédient.

### **Contaminants et hygiène**

Ces sections ont été rendues conformes au texte normalisé habituellement applicable aux normes Codex pour les fruits et légumes transformés et pour les normes applicables aux produits de base en général.

### **Poids et mesures**

Cette section a été insérée de manière à respecter le texte normalisé habituellement applicable aux normes Codex pour les fruits et légumes transformés (en particulier les produits séchés).

## **Emballage, transport et entreposage**

La section 8 sur l'emballage, le transport et l'entreposage a été supprimée car elle est déjà couverte par le Code d'usages en matière d'hygiène pour la noix de coco râpée desséchée. Cette suppression a été envisagée afin de simplifier la norme, conformément aux recommandations de la Commission. Un renvoi au CAC/RCP 4-1971 a été inséré pour faciliter la consultation du texte.

## **Étiquetage**

### **Nom du produit**

Cette section a été rendue conforme au texte normalisé habituellement applicable aux normes Codex pour les fruits et légumes transformés. L'ordre du texte a été modifié en fonction de la nouvelle section 2.2.1.

### **Méthodes d'analyse**

Un tableau présentant les méthodes d'analyse de norme révisées a été inséré. Ces méthodes d'analyse correspondent à celles approuvées par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage de la noix de coco râpée desséchée, conformément à la norme CODEX STAN 234-1999, sauf en ce qui concerne les plans d'échantillonnage proposés.

À cet égard, les méthodes d'analyse servant à déterminer l'acidité totale de l'huile extraite et la teneur en matières végétales étrangères ont été maintenues dans la norme révisée, car le Groupe de travail n'a pu cerner de références internationales plus récentes pour remplacer ces méthodes.

Il est à noter que la 20<sup>e</sup> session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a conseillé aux comités de produits du Codex de voir à remplacer les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CAC/RM) par des méthodes plus modernes, le cas échéant, et de remplacer les numéros des CAC/RM en fonction des références bibliographiques originales, si possible, et lorsque la référence d'origine n'était pas disponible, d'inclure le texte intégral de la méthode<sup>1 2</sup>. Le Comité est invité à examiner si les deux méthodes décrites dans la norme révisée peuvent être remplacées par des méthodes pertinentes élaborées par les organisations internationales reconnues, telles que celles proposées dans le tableau ou par toute autre méthode plus appropriée.

## **Échantillonnage**

Le Groupe de travail recommande au CCPFV de demander au CCMAS de révoquer les plans d'échantillonnage décrits dans la norme Codex STAN 177-1991 et de les remplacer par des plans d'échantillonnage habituellement applicables aux normes Codex pour les fruits et légumes transformés, notamment les plans d'échantillonnage avec une LQA de 6,5 qui s'applique à la fois aux dispositions de qualité et de poids et mesures (remplissage minimal).

À l'appui de cette recommandation, le Groupe de travail a mentionné que le document CX/MAS 1-1987 est un document de travail qui a été discuté par le CCMAS, mais jamais adopté comme texte officiel du Codex. En outre, ce document n'est plus discuté au CCMAS. Le Groupe de travail a mentionné en outre qu'il n'est pas habituel de faire référence à ces documents dans des textes adoptés par le Codex. Enfin, le Groupe de travail a estimé que la norme ISO 2170-1980 (céréales et légumineuses), actuellement ISO 13690:1999 (céréales, légumineuses et produits de mouture - Échantillonnage des lots statiques) décrivent des instructions de base à suivre pour prélever des échantillons primaires qui sont déjà couvertes par les législations nationales.

---

<sup>1</sup> ALINORM 97/23, par. 52.

<sup>2</sup> ALINORM 97/23A, par. 44.

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

**Chairperson: André Luiz Bispo OLIVEIRA**

**Président:** Processed Fruits & Vegetable Coordinator

**Presidente:** DIPOV/SDA/MAPA

Ministry of Agriculture, Livestock & Food Supply  
Esplanada dos Ministérios, Bloco D Anexo B sala 342  
Brazil Cep 70043-900  
Phone : +55 61 3218 2627  
Fax : +55 61 3224 4322  
Email : [dipov@agricultura.gov.br](mailto:dipov@agricultura.gov.br)

**ARGENTINA**

**Punto Focal del Codex Alimentarius Argentina**

Dirección de Relaciones Agroalimentarias Internacionales  
Dirección Nacional de Economía, Financiamiento y Mercados  
Subsecretaría de Agroindustria y Mercados  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos  
Ministerio de Producción  
Av. Paseo Colón 922 Oficina 29  
Phone.: (+54 11) 4349-2549  
Fax.: (+54 11) 4349-2244  
[codex@minprod.gov.ar](mailto:codex@minprod.gov.ar)

**BRAZIL-BRÉSIL-BRASIL**

**Mr Armando Sabaa SRUR**

Professor  
Universidade Federal do Rio de Janeiro  
Estrada do Campinho, 2.491 – F  
Campo Grande – Rio de Janeiro  
CEP 23.010.220  
Phone: 55021-32925711  
Fax : 55021-22808343  
Email : [sabaasrur@yahoo.com.br](mailto:sabaasrur@yahoo.com.br)

**Mr Mario SILVA**

Industrial Director  
Ducoco Alimentos ,Representante Abia (Associação Brasileira de Alimentos)  
Rua Maestro Cardim 1191 São Paulo-SP  
CEP 01323-001  
Phone: 55- 11-21069502  
Fax: 55-1121069603  
Email: [mvital@ducoco.com.br](mailto:mvital@ducoco.com.br)

**Ms Silvana MENDONCA**

Federal Food Inspector  
Ministry of Agriculture, Livestock & Food Supply  
Av. General San Martin, 1000, Bongi, Recife, PE  
CEP: 50630-060  
Phone: 55 81 32368525  
Fax: 55 81 32368518  
Email: [silvana.mendonca@agricultura.gov.br](mailto:silvana.mendonca@agricultura.gov.br)

**CÔTE D'IVOIRE**

**Mr. Georges Yapi KOUASSI**

Chargé d' Etudes  
Ministère du Commerce  
Plateau (Immeuble CCIA)  
Abidjan  
BPV 142 ABIDJAN  
Côte d' Ivoire  
Phone: (225) 20 21 63 41/0765 31 33  
Fax: (225) 20 21 29 89  
Email: [georgesyapi@yahoo.fr](mailto:georgesyapi@yahoo.fr)

**Dr. Narcisse EHOUSSOU**

Président du comité national du Codex  
Alimentarius  
Abidjan 225  
Côte d' Ivoire  
Phone: 21353349/01015596  
Fax: 21353350  
Email: [narcehoussou@yahoo.fr](mailto:narcehoussou@yahoo.fr)

**Mr. Apia NDRI**

Directeur des Productions Végétales et de la  
Diversification, Ministère de l' Agriculture; Point  
focal du Codex  
BPV 82  
Abidjan 225  
Côte d Ivoire  
Phone: 20 22 24 81  
Email: [ndriapia@yahoo.fr](mailto:ndriapia@yahoo.fr)

**DOMINICAN REPUBLIC**

**RÉPUBLIQUE DOMINICAINE**

**REPÚBLICA DOMINICANA**

**Mr Daniel Montes DE OCA**

Tel: 809-547-3888, ext. 6024  
Email: [montesdeoca.master@gmail.com](mailto:montesdeoca.master@gmail.com)

**FIJI-FIDJI**

**Mr. Miliakere NAWAIKULA**  
 Ministry of Agriculture/Research Division  
 Principal Research Officer  
 Koronivia Research Station  
 P.O. Box 77  
 Nausori  
 FIJI  
 Phone: (679) 3477044  
 Fax: (679) 3400262  
 Email: [miliakere.nawaikula@govnet.gov.fj](mailto:miliakere.nawaikula@govnet.gov.fj)

**Mrs Saidi ACHARI**  
 Coconut Industry Development Authority  
 P.O Box 5160  
 Raiwaqa, Suva  
 Fiji Islands  
 Phone: 3275030  
 Fax: 3275035  
 Email: [mru@coconut.org.fj](mailto:mru@coconut.org.fj)

**INDIA**

**Ms Vinod KOTWAL**  
 Director  
 Ministry of Food Processing Industries  
 Panchsheel Bhawan  
 August Kranti Marg  
 New Delhi-110049  
 Phone -Fax-+91-11-2649-1809  
 Email: [vinod.kotwal@nic.in](mailto:vinod.kotwal@nic.in)

**INDONESIA-INDONÉSIE**

BSN - Badan Standardisasi Nasional  
 Gedung Manggala Wanabakti, Blok IV, Lantai 3-4  
 Jl. Gatot Subroto, Senayan, Jakarta 10270  
 Indonesia  
 Phone: (62 21)-574 70 43  
 Fax : (62 21) 574 70 45  
 Email: [codex\\_indonesia@bsn.go.id](mailto:codex_indonesia@bsn.go.id)

**KENYA-KENIA**

**Ms. Alice Akoth Okelo ONYANGO**  
 Head of Delegation  
 Manager-National Codex Committee Secretary  
 Codex Office  
 Kenya Bureau of Standards  
 P.O. Box 54974 00200 G.P.O.  
 Kapiti Road off Mombasa Road  
 Nairobi  
 Kenya  
 Phone : 254-02-605490/6948303  
 Email : [info@kebs.org/akothe@kebs.org](mailto:info@kebs.org/akothe@kebs.org)

**PHILIPPINES-FILIPINAS**

**Ms. Melamie Tablada AVECILLA**  
 Food-Drug Regulation Officer I  
 Food Inspection Section, Regulation Division II  
 Bureau of Food and Drugs – Department of Health  
 Civic Drive, Filinvest Corporate City  
 Alabang  
 Muntinlupa City 1781  
 Philippines  
 Phone : (632) 8072843/(632) 8070701  
 Fax : (632) 8078511  
 Email : [mtavecilla@yahoo.com.ph](mailto:mtavecilla@yahoo.com.ph)  
[mtavecilla@bfad.gov.ph](mailto:mtavecilla@bfad.gov.ph)

**MALAYSIA-MALAISIE-MALASIA**

**Ms. Ezlin Abdul Khalid**  
 Assistant Director  
 Food Safety and Quality Division,  
 Department of Public Health,  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 3, Block E7, Parcel E  
 Federal Government Administration Centre,  
 62590 Putrajaya, Malaysia  
 Phone: +603 8883 3568  
 Fax: +603 8889 3815  
 Email: [ezlin@moh.gov.my](mailto:ezlin@moh.gov.my)

**SAMOA**

**Mr. Papalii Grant PERCIVAL**  
 Member of the Samoa National Codex Committee  
 President Samoa Association of Manufacturers &  
 Exporters  
 P.O. Box 1872  
 Apia  
 Samoa  
 Tel: (0685) 7774325, 24177  
 Fax: (0685) 723380, 20368  
 Email: [percival@ipasifika.net](mailto:percival@ipasifika.net) /  
[codex.samoa@mcil.gov.ws](mailto:codex.samoa@mcil.gov.ws)

**THAILAND-THAÏLANDE-TAILANDIA**

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

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

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

**Mr. Richard BOYD**

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

**Ms. Chere SHORTER**

Assistant Head Processed Products Branch  
Inspection and Standardization Section  
Fruit and Vegetable Programs  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Mail Stop 0247  
Room 0726- South Building  
Washington, DC 20250  
Phone: (202) 720-5021  
Fax: (202) 720-1527  
Email: [chere.shorter@usda.gov](mailto:chere.shorter@usda.gov)

**Mr. Richard PETERSON**

Inspector In-Charge  
Processed Products Branch  
Fruit and Vegetable Programs  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Mail Stop 0247  
Room 0726-South Building  
Washington, DC 20250  
Phone: (202) 720-5021  
Fax: (2020 720-4631  
Email: [Richard.peterson@usda.gov](mailto:Richard.peterson@usda.gov)