

# 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 8a de l'ordre du jour

CX/PFV 10/25/9  
Août 2010

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

25<sup>e</sup> session  
Bali, Indonésie,  
du 25 au 29 octobre 2010

### EXAMEN DE LA REVISION DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES SURGELES ET AUTRES FRUITS ET LEGUMES EN CONSERVE

Les membres du Codex et les observateurs qui souhaitent présenter des observations sur les points abordés dans le présent document sont invités à le faire par écrit, de préférence par courrier électronique, avant le **30 septembre 2010**. Les observations doivent être envoyées à l'adresse suivante :

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  
USA  
Fax : +1.202.720.3157;  
Courriel : [uscodex@fsis.usda.gov](mailto:uscodex@fsis.usda.gov) - *de préférence* -

envoyer une copie au :

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

#### HISTORIQUE

1. Lors de sa 24<sup>e</sup> session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (septembre 2008) a tenu un débat général sur l'approche à adopter relativement à son programme de travaux et a rappelé qu'il avait repris ses travaux en 1998 dans le but de réviser les normes existantes applicables aux fruits et légumes traités pour les simplifier, où faire se peut, afin d'en faciliter l'acceptation par les gouvernements nationaux. Le Comité a également rappelé que suite à l'élaboration d'un certain nombre de normes applicables aux fruits et légumes en conserve, il restait encore à examiner l'éventuelle révision de plusieurs normes sur les conserves de fruits, quelques normes sur les fruits séchés et plusieurs normes visant les fruits et légumes surgelés, y compris des codes d'usages en matière d'hygiène. Compte tenu de cela, le Comité a décidé de former un groupe de travail électronique, dirigé par les États-Unis d'Amérique, pour examiner les autres normes visant les conserves de fruits et les normes sur les fruits et légumes surgelés afin de déterminer comment procéder à l'examen de ces produits.

2. Le mandat du groupe de travail était de déterminer si ces normes étaient encore pertinentes pour le commerce international et, dans l'affirmative, si elles devaient se présenter comme des normes distinctes ou si elles pouvaient être regroupées avec des normes plus générales. Si elles devaient continuer à se présenter sous forme de normes distinctes, il s'agissait de déterminer si elles devaient être entièrement ou partiellement révisées (voir annexe I)<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> ALINORM 09/31/27, par. 105-106 et 109.

3. Lorsque le groupe de travail a examiné les points susmentionnés, il a reçu des renseignements sur la tendance ayant cours au sein du Codex, soit d'élaborer des normes plus horizontales et inclusives, par opposition à des normes séparées et détaillées, sur la faisabilité de regrouper les produits examinés dans des normes plus générales, sur la masse de travaux pouvant être visés par cet exercice et sur l'incidence de ces travaux sur la capacité de production du Comité (voir annexe II).

4. Le groupe de travail est parvenu aux conclusions suivantes :

- Dans la majorité des réponses reçues des membres du groupe de travail, on notait le point de vue que les autres normes non révisées du CCPVF visant les fruits en conserve et les fruits et légumes surgelés demeurent pertinentes et qu'il conviendrait d'envisager de les réviser. Cette révision devrait être guidée par les *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* énoncés dans le Manuel de procédure du Codex. Trois formats étaient proposés, comme suit : 1) Dispositions générales et annexes, 2) Mise en commun des produits partageant des dispositions identiques ou similaires à la Norme générale et 3) Méthode établie au sein du Codex pour l'élaboration de normes individuelles.
- Il a été convenu que les normes révisées devraient être simplifiées en fonction des besoins des différentes exigences nationales et de l'innovation dans les produits, et afin de répondre à un plus large éventail de goûts et de préférences et aux variations dans les pratiques commerciales, les conditions de croissance et les ingrédients. Plusieurs méthodes ont été proposées pour faciliter la simplification du processus de révision, notamment les suivantes : 1) Se référer aux documents généraux élaborés par des comités horizontaux, en s'appuyant sur les renvois vers des dispositions propres à certains produits de base, 2) Réviser les normes afin de ne mentionner que les définitions de produits essentiels et d'éviter dans la mesure du possible de fixer des limites prescriptives ou quantitatives pour la qualité, et 3) Réduire la nature contraignante de ces normes en mentionnant la NGAA dans la section sur les additifs alimentaires et en éliminant le texte prescriptif dans les sections sur les modes de présentation et les défauts et tolérances.
- Il a été convenu que toutes les révisions doivent être effectuées « au besoin ». Cette approche soulève un point, soit de savoir si les normes existantes du CCPFV sur les fruits et légumes surgelés doivent être révisées, étant donné qu'aucun pays membre et aucune organisation n'a demandé de modifications à ces normes. Il a été suggéré que le CCPFV laisse ces normes de côté et qu'il élabore un format de norme générale et réunisse plusieurs produits se partageant les mêmes dispositions et caractéristiques afin d'assurer la normalisation des nouveaux produits.

5. Si cela s'avérait nécessaire, des avis complémentaires s'ajoutant à ces conclusions pourraient être fournis en tenant compte de l'information fournie à l'annexe II.

#### **APPEL D'OBSERVATIONS**

6. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à commenter les conclusions du groupe de travail en tenant compte des débats tenus tels qu'ils sont reproduits dans le rapport de synthèse du groupe de travail (voir annexe I).

### Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV)

Rapport. du groupe de travail électronique chargé d'examiner la pertinence des normes non révisées du CCPFV sur les fruits en conserve et sur les fruits et légumes surgelés

**Historique :** La 24<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (septembre 2008) a débattu de la façon dont son programme de travaux pourrait être déployé à l'avenir, d'après le mandat qui lui a été confié en 1998, soit de « réviser et simplifier les normes sur les fruits et légumes » afin de faciliter leur acceptation et leur application par les gouvernements et les autres parties concernées. Le Comité a formé un groupe de travail électronique, dirigé par les États-Unis d'Amérique, pour donner suite à ces préoccupations, et lui a confié le mandat suivant :

- (a) Déterminer si ces normes sont toujours pertinentes pour le commerce international;
- (b) Si oui, déterminer si elles devraient se présenter séparément ou être regroupées en normes plus générales;
- (c) Si ces normes doivent demeurer distinctes, déterminer si elles doivent être entièrement ou partiellement révisées.

En février 2009, un questionnaire a été distribué, et les réponses reçues en retour ont été résumées dans un rapport. Ce rapport a été distribué pour commentaires en avril-mai 2010. L'information qui suit est un résumé des réponses reçues des cinq membres du groupe de travail.

Dans l'appel d'observations initial, et dans le rapport préliminaire qui en a découlé, le groupe de travail a outrepassé par inadvertance les limites du mandat lorsqu'il a sollicité des observations sur toutes les autres normes du CCPFV non révisée au lieu de demander des observations sur « *les autres normes applicables aux fruits en conserve et sur les normes applicables aux fruits et légumes surgelés et établir si ces normes sont toujours pertinentes et nécessaires, et si oui, s'il est nécessaire de les réviser entièrement, partiellement ou pas du tout, et d'examiner la faisabilité de regrouper les normes sur les fruits en conserve et les fruits et légumes surgelés dans des normes plus horizontales* ». Ce rapport respectera en priorité le mandat initial du groupe de travail. Les observations reçues qui débordent de ce mandat seront transmises au secrétariat du Codex pour utilisation ultérieure, si nécessaire.

#### En résumé :

Le présent rapport reflète la deuxième ronde d'observations présentées en réponse aux conclusions du premier rapport, lequel sollicitait des observations additionnelles sur les méthodes suivantes visant à améliorer l'efficacité d'élaboration des normes du CCPFV :

- a) Recommander que le Comité évalue toutes les autres normes CCPFV d'après les directives du Manuel de procédure du Codex et en fonction de leur pertinence pour l'industrie et les organismes de réglementation, et que le Comité établisse l'ordre de priorité des révisions;
- b) Examiner/évaluer chaque norme non révisée afin de déterminer si elle est toujours applicable ou si elle a besoin d'être révisée, afin de trouver le mode de révision le plus efficace, le cas échéant;
- c) Se fonder sur l'expérience récente relativement à la révision des normes CCPFV, en particulier la norme applicable à *certaines légumes en conserve* (CODEX STAN 297-2009) afin de recommander au Comité de recourir à un processus accéléré plutôt que de suivre la procédure énoncée dans le Manuel de procédure du Codex pour la révision des normes nécessitant une révision complète.

Toutes les réponses indiquent que les normes non révisées du CCPFV demeurent pertinentes pour le commerce international et que les révisions doivent être effectuées « au besoin », d'après les *Critères régissant l'établissement des priorités de travail* énoncés dans le Manuel de procédure. Cependant, les avis divergent concernant le regroupement des normes non révisées et le bien-fondé de leur révision. La majorité des répondants étaient en faveur de simplifier le processus de révision des normes, y compris le référencement des textes généraux élaborés par d'autres comités horizontaux du Codex.

Les observations étaient unanimement en accord sur le fait que le processus de révision des normes s'imposait, et qu'il pourrait être effectué rapidement en appliquant le mécanisme par étape 5/8 existant et omettant les étapes 6 et 7 (Manuel de procédure, 19<sup>e</sup> édition, *partie 4, Procédure accélérée d'élaboration des normes du Codex et des textes apparentés*). Toutefois, il n'y avait pas de consensus sur la méthode de révision. Les trois différentes méthodes proposées sont les suivantes :

- L'élaboration d'une norme-cadre unique qui facilite la standardisation d'une gamme de fruits et de légumes similaires, et l'ajout de renvoi vers les textes généraux élaborés par des comités horizontaux, en s'appuyant sur les dispositions propres à certains produits de base;
- L'utilisation de dispositions générales et d'annexes applicables aux fruits et légumes présentant des caractéristiques similaires, comme c'est le cas dans la norme du Codex pour certains légumes en conserve (**CODEX STAN 297-2009**);
- Le recours à la méthode établie au sein du Codex pour élaborer des normes individuelles.

Les réponses à la deuxième série d'observations ont été résumées et regroupées en trois grandes catégories :

### 1. Déterminer si les autres normes doivent être révisées, simplifiées et regroupées en normes horizontales.

Il n'y avait aucun changement dans les positions et les observations formulées par les membres du groupe de travail sur cette question. La majorité des observations étaient favorables à une révision et à la simplification des normes à l'aide des dispositions générales et des annexes sur les produits présentant des caractéristiques similaires. Les avis contraires favorisaient la révision et la simplification des normes par la mise en commun des fruits ou des légumes « suffisamment proches » en une norme générale et par l'insertion de renvois vers les textes généraux élaborés par des comités horizontaux, le recours à un format de normalisation qui répondrait aux exigences d'autres produits et limiterait l'usage d'annexes, et la réduction de la nature prescriptive des normes en tenant compte d'un plus large éventail de goûts et de préférences. Un autre point de vue contraire faisait état de la complexité de la norme existante révisée (Dispositions générales et annexes) et des pratiques standards appliquées par les utilisateurs, le résultat étant que cette norme révisée était plus difficile à appliquer. Aucun appui n'a été exprimé pour la proposition visant à ce que le groupe de travail réexamine les recommandations de 1991 (CL 1997/1PFV).

Les points suivants résument les positions/observations pour ce qui est de savoir « si les autres normes doivent être révisées, simplifiées et regroupées en normes horizontales ».

- La révision et la simplification des normes doivent être effectuées « au besoin », à la demande des pays membres du Codex lorsque les normes existantes s'avèrent ne pas répondre aux attentes actuelles au chapitre du commerce.
- La révision des normes CCPFV ne devrait pas être motivée uniquement par l'évolution des pratiques commerciales et des produits, mais aussi par le besoin de protéger les consommateurs et de maintenir des pratiques du commerce équitables.

La révision et la simplification des normes devraient inclure des renvois aux textes généraux élaborés par les comités chargés des thèmes généraux, citer les dispositions applicables à des produits spécifiques, en limitant le recours aux annexes; les textes devraient être rédigés en tenant compte d'un plus grand éventail de goûts, de préférences, de pratiques commerciales, de conditions de croissance et de variations dans les ingrédients, et en tenant compte des innovations actuelles et à venir dans les produits.

- Les normes du Codex applicables aux produits ne doivent mentionner que les définitions essentielles et éviter dans la mesure du possible de fixer des limites prescriptives ou quantitatives pour la qualité. Pour parvenir à cela, on insérera des renvois vers les textes élaborés par les comités chargés des thèmes généraux, ce qui permettra par la même occasion de réduire le recours aux annexes.
- L'élaboration d'un cadre standard permettant de normaliser une large gamme de fruits et légumes en conserve

### 2. Autres normes applicables aux fruits en conserve

La majorité des observations ou des positions des membres du groupe de travail révélaient une préférence pour la simplification, la révision et la fusion des normes sur les fruits en conserve, comme il est indiqué dans les alinéas ci-dessous. Toutefois, les membres ne sont parvenus à aucun accord sur l'utilisation du format actuel des Dispositions générales et des annexes. En outre, on a exprimé l'avis que chaque norme doit être révisée et rester distincte, certains estimant que le CCPFV devrait élaborer une norme-cadre qui permettrait de normaliser une large gamme de fruits en conserve.

Les points suivants résument les positions/observations au sujet des autres normes sur les fruits en conserve.

- I. Élaboration d'une norme pour les fruits en conserve qui inclurait les divers petits fruits
- II. L'élaboration d'une norme pour les fruits en conserve qui comprendrait des dispositions générales communes et des annexes pour les produits tels que les poires, les ananas et les mangues, avec la possibilité d'ajouter de nouvelles annexes pour d'autres fruits, ou d'élaborer une norme générale pour les fruits suffisamment similaires.
- III. L'élaboration d'une norme pour les Conserve de mélange de fruits, qui inclurait les cocktails de fruits et les salades de fruits tropicaux, avec possibilité d'élargir cette norme à d'autres mélanges de fruits en conserve.

- IV. L'élaboration d'une norme pour les chutneys, en élargissant le champ d'application de la norme sur le chutney de mangue, étant donné que ce condiment peut être confectionné avec d'autres fruits et légumes.

### 3. Les normes applicables aux fruits et légumes surgelés.

Les positions et observations au sujet de ces normes sont compatibles avec celles qui ont été formulées au sujet des fruits et légumes en conserve. La plupart sont favorables à une révision des normes en fonction des besoins. Un point notablement différent a été soulevé : « À ce jour, aucun membre du Codex n'a signalé la moindre déficience technique ou autre dans les normes CCPFV sur les fruits et légumes surgelés. Par conséquent, la révision de ces normes ne devraient pas constituer une priorité pour le CCPFV ».

Un résumé des positions exprimées sur les normes pour les fruits et légumes surgelés est fourni ci-après.

- I. Élaboration d'une norme générale pour les fruits surgelés assortie d'annexes par produit
- II. Élaboration d'une norme générale pour les légumes surgelés assortie d'annexes par produit
- III. Conception d'une présentation ou d'un format de norme générale pour les fruits et les légumes surgelés afin d'accélérer la normalisation et de réduire le recours aux annexes.
- IV. Au lieu d'affecter les ressources par ailleurs limitées du CCPFV à « la révision/simplification » des normes du CCPFV sur les fruits et légumes surgelés, alors que tout indique que ce travail n'est pas nécessaire, laisser les normes existantes telles quelles (avec la possibilité, comme toujours, de réviser les normes individuellement si cela est jugé nécessaire pour des motifs liés aux échanges commerciaux.)

#### Conclusion

Dans la majorité des réponses reçues des membres du groupe de travail, on notait le point de vue que les autres normes non révisées du CCPFV visant les fruits en conserve et les fruits et légumes surgelés demeurent pertinentes et qu'il conviendrait d'envisager de les réviser. Cette révision devrait être guidée par les *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* énoncés dans le Manuel de procédure du Codex. Trois formats étaient proposés, comme suit : 1) Dispositions générales et annexes, 2) Mise en commun des produits partageant des dispositions identiques ou similaires à la Norme générale et 3) Méthode établie au sein du Codex pour l'élaboration de normes individuelles.

Il a été convenu que les normes révisées devraient être simplifiées en fonction des besoins des différentes exigences nationales et de l'innovation dans les produits, et afin de répondre à un plus large éventail de goûts et de préférences et aux variations dans les pratiques commerciales, les conditions de croissance et les ingrédients. Plusieurs méthodes ont été proposées pour faciliter la simplification du processus de révision, notamment les suivantes : 1) Se référer aux documents généraux élaborés par des comités horizontaux, en s'appuyant sur les renvois vers des dispositions propres à certains produits de base, 2) Réviser les normes afin de ne mentionner que les définitions de produits essentiels et d'éviter dans la mesure du possible de fixer des limites prescriptives ou quantitatives pour la qualité, et 3) Réduire la nature contraignante de ces normes en mentionnant la NGAA dans la section sur les additifs alimentaires et en éliminant le texte prescriptif dans les sections sur les modes de présentation et les défauts et tolérances.

Il a été convenu que toutes les révisions doivent être effectuées « au besoin ». Cette approche soulève un point, soit de savoir si les normes existantes du CCPFV sur les fruits et légumes surgelés doivent être révisées, étant donné qu'aucun pays membre et aucune organisation n'a demandé de modifications à ces normes. Il a été suggéré que le CCPFV laisse ces normes de côté et qu'il élabore un format de norme générale et réunisse plusieurs produits se partageant les mêmes dispositions et caractéristiques afin d'assurer la normalisation des nouveaux produits.

**LISTE DE PARTICIPANTS  
PRÉSIDENT**

**Mr. Dorian LaFOND**

International Standards Coordinator  
Office of the Deputy Administrator  
AMS Fruit and Vegetable Programs  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC, 20250  
Tél. : +202 690 4944 4899  
Cell (202) 577-5583  
Fax : +202 720 0016 5697  
Email: [dorian.lafond@usda.gov](mailto:dorian.lafond@usda.gov)

**AUSTRALIE**

**Mr. Richard SOUNESS**

General Manager, Food & Product Safety &  
Integrity  
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry  
GPO Box 858  
Canberra ACT-2601  
Australie  
Tél. : +61 2 6272 4899  
Fax : +61 2 6272 5697  
Email: [richard.souness@daff.gov.au](mailto:richard.souness@daff.gov.au)

**BRÉSIL**

**Mr. André BISPO OLIVEIRA**

Processed Fruits & Vegetable Coordinator  
DIPOV/SDA/MAPA  
Ministry of Agriculture, Livestock & Food  
Supply  
Esplanada dos Ministérios, Bloco D Anexo B sala 342  
Brazil Cep 70043-900  
Tél. : +55 61 3218 2627  
Fax : +55 61 3224 4322  
Email : [qualidadevegetal@agricultura.gov.br](mailto:qualidadevegetal@agricultura.gov.br)

**CANADA**

**Mr. Kevin SMITH**

Gestionnaire national  
Produits Transformés  
Division agroalimentaire  
Agence canadienne d'inspection des aliments  
159 Cleopatra Drive  
Ottawa (Ontario)  
K1A 0Y9  
Canada  
Tél. : +613 221 7207 4899  
Fax : +613 221 7294 5697  
Email: [Smithk@inspection.gc.ca](mailto:Smithk@inspection.gc.ca)

**COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE**

**Mr. Risto HOLMA**

Administrador Responsable for Codex Issues  
Directorate General Health and Consumers  
Rue Froissart 101 2/48  
B-1049 Bruxelles  
Tél. : 32 2 2998683  
Fax : +32 2 2998566 5697  
E-mail: [risto.holma@ec.europa.eu](mailto:risto.holma@ec.europa.eu)

**FRANCE**

**Ms. Claudine MUCKENSTURM**

Sous direction des produits agricoles et alimentaires  
Direction générale de la concurrence,  
de la consommation et de la répression des fraudes  
59 boulevard Vincent Auriol – teledoc 251  
PARIS CEDEX 13  
75703 France  
Tél. : +33 01 44 97  
Fax : +33 01 44 97  
Courriel :  
[claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr)

**JAPON**

**Ayako Yoshio**

Assistant Director International Affairs,  
Food Safety and Consumer Policy Division,  
Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Government of Japan  
E-mail; [ayako\\_yoshio@nm.maff.go.jp](mailto:ayako_yoshio@nm.maff.go.jp)  
TEL; +81-3-3502-8732

**Akira KUROKO**

Agricultural Production and Marketing Promotion  
Division,  
Agricultural Production Bureau,  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of  
Japan  
Tél. : +81-3-350-8111(ext.4790)  
Fax : +81 3 3502 0889  
E-mail: [akira\\_kuroko@nm.maff.go.jp](mailto:akira_kuroko@nm.maff.go.jp),  
[codex\\_maff@nm.maff.go.jp](mailto:codex_maff@nm.maff.go.jp)

**ÉTATS-UNIS D'AMERIQUE****Dr. Paul SOUTH**

Division of Plant Product Safety  
Office of Plant and Dairy Foods  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD 20740  
Tél. : +301 436 1640 4899  
Fax : +301 436 2561 5697  
Email: [paul.south@fda.hhs.gov](mailto:paul.south@fda.hhs.gov)

**Ms. Chere SHORTER**

Assistant Head  
Processed Products Branch  
Inspection & 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  
États-Unis  
Tél. : +202 720 5021 4899  
Fax : +202 720 1527 5697  
Email: [chere.shorter@usda.gov](mailto:chere.shorter@usda.gov)

**Organismes observateurs du Codex****INTERNATIONAL INSTITUTE OF  
REFRIGERATION (IIR)****Prof. Dr. Francisco Artes**

Honorary member of the IIR.  
Director of the Institute of Plant Biotechnology  
Full Prof. of Food Technology. Dpt. Food Engineering  
Head Postharvest and Refrigeration Group  
Technical University of Cartagena  
P. Alfonso XIII, 48. E- 30203 Cartagena. Murcia.  
Espagne  
Tel 34 968 32 55 10 Fax 34 968 32 54 33  
[fr.artes@upct.es](mailto:fr.artes@upct.es) [www.upct.es/gpostr](http://www.upct.es/gpostr)

## INFORMATION CONTEXTUELLE SUR L'ORDRE DE PRIORITÉ DES TRAVAUX DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Le Secrétariat du Codex a préparé cette information pour fournir un document d'appui au questionnaire qui a été distribué aux membres du groupe de travail. Les membres du Codex et les observateurs qui souhaitent présenter d'autres observations sur les conclusions du groupe de travail sont invités à examiner l'information fournie dans la présente annexe, y compris le questionnaire le cas échéant.

### Tendance concernant l'élaboration de normes Codex générales

La 19<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 1991) a approuvé la recommandation de la conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, les produits chimiques dans les aliments et les échanges de denrées alimentaires (mars 1991) selon laquelle les normes Codex devraient être révisées et simplifiées afin de faciliter leur acceptation par les gouvernements. La Commission a souligné la nécessité de revoir les normes du Codex d'urgence et a demandé à ses organes subsidiaires d'entreprendre ces travaux le plus tôt possible<sup>1</sup>. En outre, la 49<sup>e</sup> session du Comité exécutif (juin 1998) a mentionné que les comités du Codex doivent se conformer aux instructions données par la Commission et accorder la préférence à des normes couvrant tous les produits commercialisés par grand groupe de produits plutôt qu'à des normes très spécifiques, afin d'éviter les problèmes de consensus au moment de l'adoption de ces normes.<sup>2</sup> En outre, la 46<sup>e</sup> session du Comité exécutif (juin 1999) a convenu que lorsque suffisamment de dispositions communes existent entre les normes individuelles, les Comités s'occupant de produits devraient opter pour l'élaboration de normes « globales » pour les produits apparentés. Cette question devrait être examinée au cas par cas, en tenant compte de la situation propre aux différents comités<sup>3</sup>.

La 19<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (mars 1998) a pris note des recommandations de la Commission et a convenu d'entreprendre la révision des normes pour les différents fruits et légumes traités en visant à élaborer des normes plus générales, pourvu que les aspects de la sécurité alimentaire, de la protection des consommateurs, de la facilitation du commerce et de la loyauté des pratiques suivies dans le commerce soient bien pris en compte par les normes horizontales.<sup>4</sup> Toutefois, les normes de quelques produits ont été gardées séparées, en raison des caractéristiques uniques de ces produits, pa. ex. la compote de pommes, les tomates en conserve, les concentrés de tomates, etc.

La tendance actuelle au sein du Codex est donc d'élaborer des normes horizontales et inclusives, par opposition à des normes spécifiques et détaillées, en se concentrant de préférence sur les dispositions essentielles liées à la qualité, et ce pour assurer des pratiques commerciales équitables, la protection des consommateurs et la salubrité des aliments, principalement en se référant aux textes généraux du Codex élaborés par les comités horizontaux dans la mesure du possible. Toutefois, les normes spécifiques pourront encore s'avérer nécessaires tant et aussi longtemps qu'elles seront justifiées, ce qui n'empêchera pas d'examiner le bien-fondé de la mise à jour et de la simplification de ces normes.

### Faisabilité de l'élaboration de normes générales pour les fruits et légumes surgelés et pour les autres fruits en conserve

Dans le cadre de l'examen, le Comité a remarqué que de nombreux produits avaient des dispositions identiques ou similaires et a donc convenu de combiner certaines normes de produits pour élaborer des normes uniques couvrant des groupes de produits similaires et d'intégrer toutes les dispositions pertinentes afin de tenir compte des aspects de qualité et de salubrité mentionnés ci-dessus.

Les normes applicables aux fruits et légumes surgelés ont plusieurs dispositions communes qui se prêteraient à l'élaboration d'une norme générale, comme c'est le cas pour les légumes en conserve. Les autres normes applicables aux fruits en conserve pourraient être divisées en groupes, comme cela a déjà été fait dans le passé en regroupant les fruits à noyau et les agrumes. Des normes pourraient être élaborées, par exemple, pour les petits fruits, les salades de fruits et les fruits en conserve non couverts par d'autres normes générales. Cette approche pourrait faciliter les délibérations au sujet de ces groupes de fruits, l'alternative étant d'avoir une norme générale pour les fruits en conserve qui engloberait un trop grand nombre de produits, ce qui ralentirait les travaux d'élaboration de la norme.

---

<sup>1</sup> ALINORM 91/40 par. 95-97.

<sup>2</sup> ALINORM 99/3, par. 26-27.

<sup>3</sup> ALINORM 99/4, par. 39.

<sup>4</sup> ALINORM 99/27, par. 6-9.



On peut télécharger les exemples de différentes approches adoptées par le Comité pour regrouper des produits similaires en une seule norme générale sur le site Web du Codex, notamment i) lorsque le regroupement porte sur un nombre limité de produits, par exemple les conserves d'agrumes, de fruits à noyau, etc.; ii) lorsque la catégorie couvre un grand nombre de produits et qu'il y a possibilité d'en inclure d'autres à l'avenir, par exemple, les légumes en conserve; et iii) lorsque le regroupement de tous les produits couverts par la catégorie d'aliments, p. ex. confitures, gelées, marmelades, fruits et légumes marinés, etc.

### Exemples de regroupement de normes sur les fruits en conserve et les fruits et légumes surgelés

Fruits en conserve (autres produits)		Fruits et légumes surgelés (tous)	
		Fruits	Légumes
1. <a href="#">Framboises, en conserve</a>	<i>Petits fruits, en conserve</i>	1. <a href="#">Fraises</a>	1. <a href="#">Pois</a>
2. <a href="#">Fraises, en conserve</a>		2. <a href="#">Framboises</a>	2. <a href="#">Épinards</a>
3. <a href="#">Cocktail de fruits, en conserve</a>	<i>Salade de fruits, en conserve</i>	3. <a href="#">Bleuets (myrtilles)</a>	3. <a href="#">Poireaux</a>
4. <a href="#">Salade de fruits tropicaux, en conserve</a>		4. <a href="#">Bleuets (myrtilles)</a>	4. <a href="#">Brocoli</a>
5. <a href="#">Poirs, en conserve</a> (déjà révisé)	<i>Fruits, en conserve (non couvert par d'autres normes horizontales)<sup>5</sup></i>	5. <a href="#">Pêches</a>	5. <a href="#">Chou-fleur</a>
6. <a href="#">Ananas, en conserve</a>			6. <a href="#">Choux de Bruxelles</a>
7. <a href="#">Mangues, en conserve</a>			7. <a href="#">Haricots verts et haricots jaunes</a>
			8. <a href="#">Maïs en grains entiers</a>
			9. <a href="#">Épi de maïs</a>
			10. <a href="#">Carottes</a>
		<a href="#">Norme pour les champignons comestibles et produits dérivés<sup>6</sup></a>	
		<a href="#">Pommes de terre frites<sup>7</sup></a>	

### Charge de travaux et résultats (1998-2008)

Le mandat du Comité prévoit l'élaboration de normes internationales et d'autres textes traitant des fruits et légumes traités, à l'exclusion des jus de fruits et de légumes et des produits dérivés. Les principaux groupes de fruits et légumes traités couverts par le comité sont les fruits et légumes en conserve, secs ou séchés et surgelés.

Le Comité a tenu six réunions consécutives depuis sa réactivation à savoir de la 19<sup>e</sup> à la 24<sup>e</sup> session, organisées à deux ans d'intervalle de 1998 à 2008. Les principaux travaux réalisés sont le regroupement et la mise à jour des normes pour les fruits et légumes en conserve et l'élaboration de plusieurs normes provenant des comités de coordination régionaux (voir le tableau sur les résultats des travaux).

S'agissant de la charge de travaux supportée par le Comité au cours des dernières années, il conviendrait d'examiner la fréquence des réunions, les procédures de travail, p.ex. sous-utilisation des groupes de travail, ce qui provoque de longs débats sur les normes en séance plénière, la conversion des normes régionales en normes internationales, car ces normes ont préséance sur la révision des normes existantes et elles empêchent le Comité d'accorder toute son attention aux normes existantes en attente de révision.

À sa dernière session, le Comité a convenu que la fréquence et la durée des réunions dépendraient des travaux qu'il est convenu d'entreprendre à l'avenir, et a décidé de conserver la fréquence des réunions à deux ans, pourvu que les méthodes de travail actuellement en vigueur, à savoir le recours à des groupes de travail électroniques entre les sessions de travail, avec possibilité de rencontre avant la plénière, soient maintenues.<sup>8</sup> Cette approche s'est avérée fructueuse pour ce qui est d'accélérer la finalisation récente des normes de certains fruits et légumes en conserve, car elle a donné assez de temps pour des débats entre les sessions et immédiatement avant chaque session, de sorte que les discussions étaient centrées sur les importants enjeux à la séance plénière, ce qui a facilité l'atteinte d'un consensus et la finalisation des normes.

<sup>5</sup> Voir [Norme Codex sur les huiles végétales portant un nom spécifique](#) (CODEX STAN 210-1999) concernant cette approche.

<sup>6</sup> Cette norme contient des dispositions sur les champignons surgelés qui pourraient figurer dans une norme pour les légumes surgelés.

<sup>7</sup> Il convient de se demander si cette norme devrait être distincte ou plutôt être intégrée à une norme générale sur les légumes surgelés.

<sup>8</sup> ALINORM 09/32/27, par. 113.

**QUESTIONNAIRE SUR L'APPROCHE À ADOPTER POUR EXAMINER LES NORMES CODEX POUR CERTAINS FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS<sup>9</sup>**

**Normes Codex pour les fruits en conserve (autres)**

	OUI	NON	Justification
1. Les normes Codex des autres fruits en conserve sont sans rapport avec le commerce international et doivent donc être abrogées			
2. Les normes Codex des autres fruits en conserve sont pertinentes pour le commerce international et doivent donc être gardées telles quelles			
3. Les normes Codex des autres fruits en conserve sont pertinentes pour le commerce international et doivent donc être révisées :			
3.a En partie			
3.b En entier			
4. Si les normes doivent être révisées en partie, la révision devrait porter sur :			
4.a La mise à jour des sections qui mentionnent les textes généraux du Codex élaborés par des comités horizontaux, par exemple sur les additifs, les contaminants, l'hygiène, etc.			
4.b En plus de ce qui précède, la révision de certaines sections en vue de leur mise à jour et/ou de leur simplification - indiquer quelles sections			
5. Si les normes doivent être révisées en entier, la révision devrait dans tous les cas :			
5.a Faire en sorte que les normes demeurent distinctes			
5.b Envisager la possibilité de regrouper les normes par produits ayant des dispositions communes			
6. Si les normes doivent être groupées, on peut envisager d'élaborer :			
6.a Une norme pour les petits fruits en conserve			
6.b Une norme pour les salades de fruits en conserve			
6.c Une norme pour les autres fruits en conserve (non couverts par d'autres normes de fruits en conserve)			
6.d Toute autre proposition visant à regrouper les normes			
7. Toute autre observation que vous pourriez avoir en ce qui concerne l'approche qui devrait être adoptée pour la revue des normes Codex des autres fruits en conserve			

<sup>9</sup> Les normes du Codex et les textes apparentés peuvent être téléchargés à partir du site suivant : <http://www.codexalimentarius.net/> en cliquant ensuite sur Normes officielles, Normes Codex officielles, Liste ou Chercher.

**Normes du Codex pour les fruits et légumes surgelés (tous)**

	OUI	NON	Justification
1. Les normes Codex des fruits et légumes en conserve sont sans rapport avec le commerce international et doivent donc être révoquées			
2. Les normes Codex des autres fruits et légumes en conserve sont pertinentes pour le commerce international et doivent rester telles quelles			
3. Les normes Codex des fruits et légumes en conserve sont pertinentes pour le commerce international et doivent être révisées :			
3.a En partie			
3.b En entier			
4. Si les normes doivent être révisées en partie, la révision devrait porter sur :			
4.a La mise à jour des sections qui mentionnent les textes généraux du Codex élaborés par des comités horizontaux, par exemple sur les additifs, les contaminants, l'hygiène, etc.			
4.b En plus de ce qui précède, la révision de certaines sections en vue de leur mise à jour et/ou de leur simplification - indiquer quelles sections			
5. Si les normes doivent être révisées en entier, la révision devrait dans tous les cas :			
5.a Faire en sorte que les normes demeurent distinctes			
5.b Envisager la possibilité de regrouper les normes par produits ayant des dispositions communes			
6. Si les normes doivent être groupées, on peut envisager d'élaborer :			
6.a Norme des légumes surgelés			
6.b Norme des fruits surgelés			
6.c Toute autre proposition visant à regrouper les normes			
7. Toute autre observation que vous pourriez avoir en ce qui concerne l'approche qui devrait être adoptée pour la revue des normes Codex des fruits et légumes surgelés			

**ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX**  
**Travaux accomplis par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités**  
**(1998-2008)**

Normes FLT révisées	Normes FLT existantes	Notes explicatives
Compote de pommes, en conserve CODEX STAN 17-1981, rév. 2001	Compote de pommes, en conserve CODEX STAN 17-1981	Révisée par le CCPFV à sa 19 <sup>e</sup> et à sa 20 <sup>e</sup> session (1998 et 2000). Adoptée comme norme définitive par la 24 <sup>e</sup> session de la CCA (2001).
Poires, en conserve CODEX STAN 61-1981, rév. 2001	Poires, en conserve CODEX STAN 61-1981	Révisé par le CCPFV à sa 19 <sup>e</sup> et sa 20 <sup>e</sup> session (1998 et 2000). Adopté comme norme définitive par la 24 <sup>e</sup> session de la CCA (2001).
Kimchi CODEX STAN 223-2001	-----	Élaboré par la CCASIA. Finalisé comme norme mondiale par le CCPFV. Débattu à la 20 <sup>e</sup> session du CCPFV (2000). Version définitive adoptée par la 24 <sup>e</sup> session de la CCA (2001).
Pousses de bambou, en conserve CODEX STAN 241-2003	-----	Élaboré par la CCASIA. Finalisé comme norme mondiale par le CCPFV. Débattu à la 20 <sup>e</sup> et à la 21 <sup>e</sup> session du CCPFV (2000 et 2002). Version définitive adoptée par la 26 <sup>e</sup> session de la CCA (2003). <i>Révision proposée en vue de l'ajout sous forme d'annexe à la norme de certains légumes en conserve (pour adoption finale par la 32<sup>e</sup> CAC en juillet 2009)</i>
Produits aqueux à base de noix de coco – lait de coco et crème de coco CODEX STAN 240-2003	-----	Élaboré par la CCASIA. Finalisé comme norme mondiale par le CCPFV. Débattu à la 20 <sup>e</sup> et à la 21 <sup>e</sup> session du CCPFV (2000 et 2002). Version définitive adoptée par la 26 <sup>e</sup> session de la CCA (2003).
Fruits à noyau, en conserve CODEX STAN 242-2003	Pêches, en conserve CODEX STAN 14-1981 Prunes, en conserve CODEX STAN 59-1981 Abricots, en conserve CODEX STAN 129-1981 <i>Cerises pour garniture, en conserve</i>	Le Comité a décidé d'entreprendre des travaux sur une norme générale unique couvrant les fruits à noyau lors de sa 19 <sup>e</sup> session (1998) et a examiné cette norme lors de sa 20 <sup>e</sup> et de sa 21 <sup>e</sup> session (2000 et 2002). Adopté comme norme définitive par la 26 <sup>e</sup> session de la CAC (2003).
Milieu de couverture pour les fruits en conserve, directives CAC/GL 21-2003	Milieu de couverture, composition et étiquetage	Les dispositions concernant le milieu de couverture ont été simplifiées par le CCPFV à sa 20 <sup>e</sup> et 21 <sup>e</sup> session (2000 et 2002). La norme est adoptée par la 26 <sup>e</sup> session de la CCA (2003).
Fruits et légumes marinés CODEX STAN 260-2007	-----	Norme élaborée par la CCASIA. Finalisée comme norme internationale par la CCPFV. Débattue lors des 20 <sup>e</sup> , 21 <sup>e</sup> , 22 <sup>e</sup> et 23 <sup>e</sup> sessions du CCPFV (2000, 2002, 2004, 2006). Adoptée comme norme définitive à la 30 <sup>e</sup> session de la CCA (2007).
Tomates, en conserve CODEX STAN 13-1981, rév. 2007	Tomates, en boîte CODEX STAN 13-1981	Le CCPFV a convenu d'entreprendre de nouveaux travaux sur la révision de la norme applicable aux tomates en conserve à sa 19 <sup>e</sup> session (1998). Cette norme n'a pu être abordée aux sessions

Normes FLT révisées	Normes FLT existantes	Notes explicatives
		20 et 21 (2000 et 2002) car d'autres normes devaient être finalisées. La norme a été examinée pour la première fois à la 22 <sup>e</sup> session (2004) et finalisée à la 23 <sup>e</sup> session (2006). Adoptée comme norme définitive à la 30 <sup>e</sup> session de la CCA (2007).
Purées de tomate en conserve CODEX STAN 17-1981, rév. 2007	Purées de tomate en conserve CODEX STAN 17-1981	Le CCPFV a convenu d'entreprendre de nouveaux travaux sur la révision de la norme applicable aux tomates en conserve à sa 19 <sup>e</sup> session (1998). Cette norme n'a pu être abordée aux sessions 20 et 21 (2000 et 2002) car d'autres normes devaient être finalisées. La norme a été examinée pour la première fois à la 22 <sup>e</sup> session (2004) et finalisée à la 23 <sup>e</sup> session (2006). Adoptée comme norme définitive à la 30 <sup>e</sup> session de la CCA (2007).
Certains agrumes, en conserve CODEX STAN 254-2007	Pamplemousse, en conserve CODEX STAN 15-1981 Mandarines, en conserve CODEX STAN 68-1981 <i>Pamplemousses et oranges douces de garniture, en conserve</i>	Le CCPFV a convenu d'entreprendre de nouveaux travaux sur la révision de la norme applicable aux agrumes en conserve à sa 19 <sup>e</sup> session (1998). Cette norme n'a pu être abordée aux sessions 20 et 21 (2000 et 2002) car d'autres normes devaient être finalisées. La norme a été examinée pour la première fois à la 22 <sup>e</sup> session (2004) et finalisée à la 23 <sup>e</sup> session (2006). Adoptée comme norme définitive à la 30 <sup>e</sup> session de la CCA (2007).
Confitures, gelées et marmelades (avant-projet)	Marmalade d'agrumes CODEX STAN 80-1981 Confitures (fruits en conserve) et gelées CODEX STAN 79-1981 <i>Marmelades sans agrumes pour garniture</i>	Le CCPFV a convenu d'entreprendre de nouveaux travaux sur la révision de la norme applicable aux agrumes en conserve à sa 19 <sup>e</sup> session (1998). Cette norme n'a pu être abordée aux sessions 20 et 21 (2000 et 2002) car d'autres normes devaient être finalisées. La norme a été examinée pour la première fois à la 22 <sup>e</sup> session (2004) et finalisée à la 23 <sup>e</sup> session (2006). Adoptée comme norme définitive à la 32 <sup>e</sup> session de la CCA (2009).
Certain légumes, en conserve (avant-projet)	Asperges, en conserve CODEX STAN 56-1981 Carottes, en conserve CODEX STAN 116-1981 Petits pois, en conserve CODEX STAN 58-1981 Haricots verts et haricots jaunes CODEX STAN 16-1981 Pois mûrs transformés CODEX STAN 81-1981 Coeur de palmier, en conserve CODEX STAN 144-1985 Maïs sucré, en conserve CODEX STAN 18-1981	Le CCPFV a convenu d'entreprendre de nouveaux travaux sur la révision de la norme applicable aux légumes en conserve à sa 19 <sup>e</sup> session (1998). Cette norme n'a pu être abordée aux sessions ultérieures car d'autres normes devaient être finalisées. La norme a été examinée pour la première fois à la 22 <sup>e</sup> session (2004) et finalisée à la 24 <sup>e</sup> session (2008). Adoptée comme norme définitive à la 32 <sup>e</sup> session de la CCA (2009).

Normes FLT révisées	Normes FLT existantes	Notes explicatives
	<i>Maïs miniature pour garniture, en conserve, et dispositions générales pour les milieux de couverture de légumes en conserve</i>	

**Travaux en attente concernant la révision des normes Codex pour les fruits et légumes traités  
(2010 et au-delà)**

Fruits en conserve	Fruits et légumes surgelés	Fruits et légumes secs/séchés	Autres fruits et légumes traités
1. Framboises, en conserve (CODEX STAN 60-1981)	1. Fraises, surgelées (CODEX STAN 52-1981)	1. Abricots (CODEX STAN 130-1981)	1. Champignons comestibles et produits dérivés (CODEX STAN 38-1981)
2. Fraises, en conserve (CODEX STAN 62-1981)	2. Framboises, surgelées (CODEX STAN 69-1981)	2. Champignons comestibles (CODEX STAN 39-1981)	2. Mangue, chutney (CODEX STAN 160-1987)
3. Cocktail de fruits, en conserve (CODEX STAN 78-1981)	3. Bleuets (myrtilles), surgelés (CODEX STAN 76-1981)	3. Dattes (CODEX STAN 143-1985)	
4. Salade de fruits tropicaux, en conserve (CODEX STAN 99-1981)	4. Bleuets (myrtilles), surgelés (CODEX STAN 103-1981)	4. Raisins secs (CODEX STAN 67-1981)	
5. Poires, en conserve (CODEX STAN 61-1981, rév. 1-2001)	5. <u>Pêches</u> , surgelées (CODEX STAN 75-1981)	5. Pistaches, non décortiquées (CODEX STAN 133-1981)	
6. Ananas, en conserve (CODEX STAN 42-1981)	6. Pois, surgelés (CODEX STAN 41-1981)		
7. <u>Mangue, en conserve (CODEX STAN 159-1987)</u>	7. Épinards, surgelés (CODEX STAN 77-1981)		
8. Châtaignes, en conserve (y compris la purée) (CODEX STAN 145-1985)	9. Poireaux, surgelés (CODEX STAN 104-1981)		
	10. Brocoli, surgelé (CODEX STAN 110-1981)		
	11. Chou-fleur, surgelés (CODEX STAN 111-1981)		
	12. Choux de Bruxelles, surgelés (CODEX STAN 112-1981)		
	13. Haricots verts et haricots jaunes, surgelés (CODEX STAN 113-1981)		
	14. Maïs en grains entiers surgelé (CODEX STAN 132-1981)		
	15. Épi de maïs, surgelés (CODEX STAN 133-1981)		
	16. <u>Carottes</u> , surgelées (CODEX STAN 140-1981)		
	17. Pommes de terre frites, surgelées (CODEX STAN 114-1981)		

<b>CODES D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE</b>	
1.	Fruits et légumes en conserve, Code d'usages en matière d'hygiène (CAC/RCP 2-1969)
2.	Fruits séchés, Code d'usages en matière d'hygiène (CAC/RCP 3-1969)
3.	Noix de coco desséchées, Code d'usages en matière d'hygiène (CAC/RCP 4-1971)
4.	Fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles, Code d'usages en matière d'hygiène (CCA/RCP 5-1971)
5.	Fruits à coque, Code d'usages en matière d'hygiène (CAC/RCP 6-1972)