



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

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

Comités travaillant par correspondance via la plateforme en ligne du Codex

#### RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LE CHUTNEY DE MANGUE

Préparé par le Groupe de travail électronique présidé par l'Inde et coprésidé par la Jamaïque

Les Membres et observateurs du Codex qui désirent soumettre des observations sur ce projet à l'étape 3 sont invités à suivre les instructions de la lettre circulaire CL 2019/89-PFV disponible sur le site web du Codex/Lettres circulaires 2019 :

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/fr/>

## GÉNÉRALITÉS

1. Lors de la vingt-huitième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV28)<sup>1</sup>, l'Inde a proposé la révision de la *Norme pour le chutney de mangue* (CXS 160-1987). La vingt-huitième session du CCPFV a reconnu l'engagement de l'Inde de se charger de la direction des travaux sur la proposition, tout en notant le soutien de plusieurs délégations quant à la poursuite des travaux de révision de la norme relative au produit. Le Comité est convenu de soumettre la proposition d'entreprendre de nouveaux travaux directement au Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (CCEXEC) pour examen critique. Lors de sa soixante-treizième session, le CCEXEC a noté que le document de projet était finalisé et respectait les critères pour l'examen critique.
2. Lors de sa quarantième session (2017), la Commission du Codex Alimentarius (CAC)<sup>2</sup> est convenue que le CCPFV travaillerait par correspondance jusqu'à la quarante et unième session de la Commission (2018) afin d'établir les priorités de ses travaux relatifs aux propositions de nouvelles activités et aux travaux en attente et de soumettre un plan de travail pour l'ensemble de ses activités à la quarante et unième session de la Commission (2018). Par conséquent, le CCPFV a travaillé par correspondance et a recommandé, sur la base d'un sondage en ligne, l'approbation des travaux de révision de la *Norme pour le chutney de mangue* (CXS 160 1987).
3. À sa quarantième et unième session (2018)<sup>3</sup>, la Commission a approuvé les travaux recommandés par le CCPFV et est convenue d'établir un Groupe de travail électronique présidé par l'Inde et co-présidé par la Jamaïque afin d'entamer les travaux de révision et de mise à jour de la norme existante pour le chutney de mangue.
4. Treize pays membres<sup>4</sup> (y compris une organisation membre) ont désigné des experts pour les représenter au sein du GTE (neuf pays membres se sont enregistrés sur le forum électronique). La liste des participants au GTE figure en annexe II. Le GTE a commencé ses travaux en faisant circuler l'avant-projet de révision de la Norme pour le chutney de mangue le 9 octobre 2018. Un seul pays (à savoir le coprésident) a répondu, informant le GTE qu'il n'avait aucune observation à soumettre. Par la suite, une note de rappel a été publiée sur le forum le 2 décembre 2018 pour solliciter des observations. En réponse, deux pays membres ont transmis leurs observations (les États-Unis d'Amérique et la Thaïlande).
5. Le document de projet a été examiné sur la base des observations transmises par les pays membres et une deuxième version modifiée du document a été diffusée pour consultation le 11 janvier 2019. En réponse

<sup>1</sup> REP17/PFV, par. 107-112

<sup>2</sup> REP17/CAC, par. 95-96

<sup>3</sup> REP18/CAC, par. 88

<sup>4</sup> Brésil, Mexique, Équateur, Iran, Thaïlande, Pérou, République de Corée, Philippines, Royaume-Uni, États-Unis d'Amérique, Égypte, Colombie, Union européenne

à cette deuxième version, trois pays membres ont transmis leurs observations (États-Unis d'Amérique, Iran et Thaïlande).

6. Le document de projet, modifié et finalisé à la lumière des observations transmises par les membres au cours du processus de consultation, est actuellement présenté au Comité pour un nouvel examen.

#### **DISCUSSIONS AU SEIN DU GROUPE DE TRAVAIL**

7. Les principales modifications et points de discussion ont porté sur les points suivants :

- i. Sur la base des observations transmises par les membres, des modifications ont été apportées aux dispositions relatives à la description, aux compositions essentielles, aux additifs alimentaires, à l'étiquetage, à l'hygiène et aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage, conformément à la norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes traités.
- ii. De nouvelles sections relatives à la « Classification des unités « défectueuses » » et à l'« Acceptation des lots » ont été ajoutées conformément à la présentation la plus récente des normes pour les fruits et légumes traités.
- iii. Un membre a proposé de diminuer la teneur minimale en ingrédient fruit de 40 % à 35 % (m/m) et de supprimer le pourcentage minimal de la teneur totale en matières sèches solubles. Cependant, ces valeurs correspondent aux valeurs existantes dans le projet de norme, et ces deux conditions sont essentielles pour obtenir la consistance souhaitée pour ce type de produit. Par ailleurs, ces critères ne représentent pas un obstacle au commerce et d'autres normes Codex existantes pour des produits similaires stipulent également ces conditions. Il est donc proposé de ne pas modifier cette section.
- iv. Deux membres étaient d'avis de ne pas fixer la teneur en cendres dans la proposition de norme. Toutefois, ce facteur de composition figure déjà dans la norme existante. Il est donc proposé de ne pas modifier cette section et de la conserver entre crochets en vue de discussions ultérieures.
- v. Un petit nombre de membres ont demandé une justification technique de l'utilisation d'agents antimoussants, de colorants et d'agents de conservation dans ce produit. Toutefois, il est observé que, conformément aux Normes générales pour les additifs alimentaires (NGAA, CXS 192-1995), la présence d'agents antimoussants, de colorants et d'agents de conservation est déjà autorisée dans la catégorie d'aliments 04.1.2.6 Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») ainsi que dans la norme existante pour le chutney de mangue.
- vi. La section 4 portant sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires a été modifiée conformément à la présentation de la dernière norme adoptée par le CCPFV. En outre, la concentration maximale de certains additifs alimentaires (par ex. les agents de conservation) est indiquée dans la norme de produit mais ne figure pas dans la NGAA. Dans certains cas, la concentration maximale est supérieure à celle énoncée dans la norme verticale.
- vii. Certaines dispositions de la section « Additifs alimentaires » mentionnées dans la norme existante pour le chutney de mangue manquent de clarté et ne sont pas conformes au format actuel de la norme de produit Codex. La section « Additifs alimentaires » prévue dans la norme actuelle précise également la concentration maximale des contaminants, laquelle devrait être supprimée de la section relative aux additifs alimentaires et indiquée dans la section consacrée aux contaminants, conformément à la dernière édition du Manuel de procédure du Codex (vingt-sixième édition). Par conséquent, il est proposé de renvoyer les dispositions relatives aux additifs alimentaires au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) pour inclusion dans la NGAA et alignement avec les dispositions pertinentes de cette dernière.

#### **RECOMMANDATION**

8. Le CCPFV est invité à examiner :

- i. les modifications proposées, indiquées en caractères gras/soulignées et biffées dans la norme existante pour le chutney de mangue, figurant en Annexe I ;
- ii. la proposition de supprimer les additifs alimentaires dans la section 4.1, qui doit être régie par la NGAA afin que celle-ci soit le point de référence unique pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires.
- iii. la demande au CCFA d'inclure les dispositions relatives aux additifs alimentaires indiquées entre crochets dans la NGAA et d'aligner ces dispositions avec les dispositions pertinentes de la NGAA ; et

- iv. la demande au CCFA d'inclure des notes dans la NGAA autorisant des concentrations spécifiques d'additifs alimentaires précisées entre accolades à la section 4.1 (par ex., Note XX- à l'exception de l'utilisation dans le chutney de mangue à 250 mg/kg, seuls ou en combinaison exprimés en acide benzoïque).

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LE CHUTNEY DE MANGUE  
CODEX STAN (160-1987)**

**1. CHAMP D'APPLICATION**

**La présente norme s'applique au chutney de mangue décrit à la section 2 ci-dessous et destiné à la consommation directe, y compris à la restauration collective ou, le cas échéant, au reconditionnement.**

**1.2. DESCRIPTION**

**1.2.1 Définition du produit**

Le chutney de mangue est le produit préparé à partir de mangues (*Mangifera indica* L.) lavées, propres, saines, qui ont été pelées, et qui sont coupées en tranches, grossièrement ou finement hachées ou morcelées et qui ont ensuite été soumises, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique destiné à empêcher la détérioration.

**(1) préparé à partir de fruits mûrs ou verts substantiellement sains, frais ou en conserve, et présentant un degré de maturité approprié à la transformation. Les fruits ne sont privés d'aucun de leurs éléments caractéristiques essentiels. Ils sont soumis à des opérations telles que triage, parage, lavage, épluchage, coupe, et tout autre traitement destiné à éliminer les tâches, meurtrissures, queues, trognons, noyaux (pépins), etc. ;**

**(2) conditionnés avec d'autres ingrédients facultatifs tels qu'indiqué à la section 3.1.2 ;**

**(3) traités par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé ou un récipient souple afin d'empêcher la détérioration et d'assurer la stabilité du produit dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante.**

**1.2.2 Types de variétés**

Toute variété appropriée du fruit *Mangifera indica* L. peut être utilisée.

**2.2 Modes de présentation**

**2.2.1 Chutney de mangue contenant de la pulpe ou de la pulpe broyée ou les deux**

**2.2.2 Chutney de mangue contenant de la pulpe et des morceaux**

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

**3.1 Composition**

Teneur minimale en ingrédient fruit

Dans le produit fini, la proportion d'ingrédient fruit (mangues) ne doit pas être inférieure à 40 % m/m.

**3.1.1 Ingrédients de base**

**Mangue et/ou mangue en conserve**

**3.1.2 Autres ingrédients facultatifs**

~~Édulcorants nutritifs miel, autres fruits et légumes, sel (chlorure de sodium), épices et condiments (tels que vinaigre, oignons, ail et gingembre) et autres ingrédients appropriés~~

**a) Sucres et/ou denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, comme le miel, le Jaggery, le sirop de datte ;**

**b) Épices et herbes culinaires<sup>5</sup>**

**c) Sel comestible ;**

**d) Autres fruits et légumes tels que oignons, ail et gingembre ; et**

**e) Autres ingrédients appropriés tels que vinaigre, tamarin, fruits secs et noix, huiles comestibles , etc.**

**3.2 Teneur minimale en ingrédient fruit**

<sup>5</sup> Conformément aux normes pertinentes du Codex pour les épices et herbes culinaires, le cas échéant.

Dans le produit fini, la proportion d'ingrédient fruit (mangues) ne doit pas être inférieure à 40 % m/m.

### 3.3 Pourcentage minimal de teneur totale en matières sèches solubles

La proportion de teneur totale en matières sèches solubles ne doit pas représenter moins de 50 % m/m du produit fini.

### 3.4 Critères de qualité

3.4.1 Couleur : Le produit doit **présenter une bonne coloration relativement uniforme**, la couleur caractéristique du chutney de mangue, **et doit être raisonnablement exempt de décoloration due à l'oxydation ou à tout autre cause.**

3.4.2 Saveur : Le produit doit **présenter** la saveur et l'odeur caractéristiques du chutney de mangue **et être raisonnablement exempt de saveurs ou d'odeurs indésirables, métalliques ou anormales** étrangères.

3.4.3 Consistance : Le produit doit avoir une bonne consistance et être raisonnablement exempt de matières fibreuses. Les morceaux de fruits doivent présenter une texture raisonnablement tendre.

[3.4.4 Cendres : La teneur totale en cendres et en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique ne doit pas dépasser respectivement 5 % m/m et 0,5 % m/m.]

### **3.4.5. pH : Le pH doit être inférieur à 4,6.**

3.4.5.6 Défauts **et tolérances**: Le nombre, la taille et la présence de défauts tels que pépins ou morceaux de pépins, peaux ou de toute autre matière étrangère ne doivent pas nuire gravement à l'apparence ou à la comestibilité du fruit. **Le produit doit être raisonnablement exempt de défauts tels que pépins ou morceaux de pépins, peaux, gravier ou de toute autre matière étrangère.**

### **3.5 Classification des unités « défectueuses »**

**Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité ou de teneur totale en matières sèches, tel qu'énoncé à la section 3.4, doit être considéré comme « défectueux ».**

### **3.6 Acceptation du lot**

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

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**4.1 Seules les classes d'additifs alimentaires citées peuvent être utilisées dans les produits visés par cette norme.**

**4.2 « Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les agents antimoussants, les colorants, les affermissants, les agents de conservation et les agents épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale sur les additifs alimentaires (GSFA, CSX 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.6 « Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, « chutney ») autres que celles de la catégorie 04.1.2.5. » ou répertoriés dans le tableau 3 de la NGAA sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme. »**

**4.3 Dispositions spécifiques relatives aux additifs alimentaires pour le produit couvert par la présente norme :**

|  |  |
|--|--|
| 3.1 Acidifiants                            | Concentration maximale dans le produit fini  |
| 3.1.1 Acide citrique                       | Pour maintenir le pH à 4,6 au maximum si le produit est pasteurisé par traitement thermique ou concentration limitée par les BPF si le produit est stérilisé par traitement thermique. |
| 3.1.2 Acide acétique                       |  |
| [3.2 Agents de conservation                |  |
| 3.2.1 Métabisulfite de sodium              | 100 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimés en SO <sub>2</sub> .]   |
| [3.2.2 Métabisulfite de potassium          | 100 mg/kg seuls ou en combinaison, exprimés en SO <sub>2</sub> .]  |
| {3.2.3 Benzoates de sodium et de potassium | 250 mg/kg, seuls ou en combinaison exprimés en acide benzoïque.}   |

|  |  |
|--|--|
| {3.2.4 Parahydroxybenzoates de méthyle, d'éthyle et de propyle | 250 mg/kg, seuls ou en combinaison exprimés en acide benzoïque.} |
| 3.2.5 Acide sorbique   | 1000 mg/kg   |
| 4. CONTAMINANTS  |  |
| Plomb (Pb)   | 1 mg/kg  |
| Étain (Sn)   | 250 mg/kg, calculée en Sn  |

]

## 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 (CXS 193-1995).**

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

## 6. HYGIÈNE

**6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969), du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve (CXC 2-1969) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.**

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

## 7.-POIDS ET MESURES

### 7.1. Remplissage du récipient

#### 7.1.1 Remplissage minimal

**Le récipient doit être bien rempli de produit qui ne doit pas occuper moins de 90 % (moins tout espace supérieur nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication) de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20 °C que contient le récipient une fois complètement rempli et scellé.**

**(a) Les récipients souples devraient être remplis autant que le permet la pratique commerciale.**

#### 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.]**

## 6-8. ÉTIQUETAGE

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

### 8.1.1 Le nom du produit doit être :

**(a) « Chutney de manque » ou tout autre nom conforme à la composition**

**(b) Autres noms habituellement utilisés dans le pays**

**(c) Si un ingrédient ajouté, tel que défini à la section 2.1.1 change la saveur caractéristique du produit, le nom de l'aliment doit être accompagné de la mention « aromatisé avec X » ou « goût X » comme il convient.**

## **8.2 DÉCLARATION DU POURCENTAGE DE LA TENEUR TOTALE EN MATIÈRES SÈCHES SOLUBLES NATURELLES (facultatif)**

**Le pourcentage de teneur totale en matières sèches solubles peut être déclaré sur l'étiquette par l'un des deux moyens suivants :**

**(a) le pourcentage minimal de la teneur totale en matières sèches solubles naturelles (par ex. « Matières sèches – minimum 20 % ») :**

**(b) un écart ne dépassant pas 2 % de la teneur totale en matières sèches solubles naturelles (par ex. « Matières sèches – 20 % à 22 % »).**

Outre les spécifications de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985)<sup>1</sup>,<sup>†</sup> les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :

#### 6.1 Nom de l'aliment

Le nom de l'aliment à déclarer sur l'étiquette doit être « Chutney de mangue ».

#### 6.2 Mentions supplémentaires obligatoires

Conformément à la Norme générale.

##### 6.2.1 Étiquetage quantitatif des ingrédients

Conformément à la Norme générale.

##### 6.2.2 Aliments irradiés

Conformément à la Norme générale.

#### 6.3 Dérogations aux dispositions obligatoires d'étiquetage

Conformément à la Norme générale.

#### 8.2.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Outre les dispositions de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :

6.4. ~~2.1~~ Les renseignements à déclarer sur l'étiquette, conformément aux dispositions ci-dessus, doivent figurer soit sur le récipient soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, lesquels devront figurer sur le récipient.

6.4. ~~2.2~~ L'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

6.4. ~~2.3~~ Les emballages extérieurs contenant de petites unités de denrées alimentaires préemballées doivent être étiquetés intégralement (voir Norme générale).

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

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

Voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. **Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.**

<sup>†</sup>Dénommée ci-après la « Norme générale ».

### Plans d'échantillonnage

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suit :

**Niveau de contrôle I - Échantillonnage normal**

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

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

| <b>POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)</b>                               |                                      |                                  |
|--|--------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Importance du lot (N)</b>   | <b>Effectif de l'échantillon (n)</b> | <b>Critère d'acceptation (c)</b> |
| <u>4 800 ou moins</u>  | <u>6</u>                             | <u>1</u>                         |
| <u>4 801 – 24 000</u>  | <u>13</u>                            | <u>2</u>                         |
| <u>24 001- 48 000</u>  | <u>21</u>                            | <u>3</u>                         |
| <u>48 001- 84 000</u>  | <u>29</u>                            | <u>4</u>                         |
| <u>84 001 – 144 000</u>  | <u>38</u>                            | <u>5</u>                         |
| <u>144 001- 240 000</u>  | <u>48</u>                            | <u>6</u>                         |
| <u>Plus de 240 000</u>   | <u>60</u>                            | <u>7</u>                         |
| <b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB), MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b> |                                      |                                  |
| <b>Importance du lot (N)</b>   | <b>Effectif de l'échantillon (n)</b> | <b>Critère d'acceptation (c)</b> |
| <u>2 400 ou moins</u>  | <u>6</u>                             | <u>1</u>                         |
| <u>2 401 – 15 000</u>  | <u>13</u>                            | <u>2</u>                         |
| <u>15 001- 24 000</u>  | <u>21</u>                            | <u>3</u>                         |
| <u>24 001- 42 000</u>  | <u>29</u>                            | <u>4</u>                         |
| <u>42 001- 72 000</u>  | <u>38</u>                            | <u>5</u>                         |
| <u>72 001 – 120 000</u>  | <u>48</u>                            | <u>6</u>                         |
| <u>Plus de 120 000</u>   | <u>60</u>                            | <u>7</u>                         |
| <b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)</b>                                      |                                      |                                  |
| <b>Importance du lot (N)</b>   | <b>Effectif de l'échantillon (n)</b> | <b>Critère d'acceptation (c)</b> |
| <u>600 ou moins</u>  | <u>6</u>                             | <u>1</u>                         |
| <u>601 – 2 000</u>   | <u>13</u>                            | <u>2</u>                         |

|                       |           |          |
|-----------------------|-----------|----------|
| <u>2 001- 7 200</u>   | <u>21</u> | <u>3</u> |
| <u>7 201 – 15 000</u> | <u>29</u> | <u>4</u> |
| <u>15 001- 24 000</u> | <u>38</u> | <u>5</u> |
| <u>24 001- 42 000</u> | <u>48</u> | <u>6</u> |
| <u>Plus de 42 000</u> | <u>60</u> | <u>7</u> |

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

| <b><u>POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)</u></b>                               |   |   |
|---|---|---|
| <b><u>Importance du lot (N)</u></b>   | <b><u>Effectif de l'échantillon (n)</u></b> | <b><u>Critère d'acceptation (c)</u></b> |
| <b><u>4 800 ou moins</u></b>  | <b><u>13</u></b>                            | <b><u>2</u></b>                         |
| <b><u>4 801 – 24 000</u></b>  | <b><u>21</u></b>                            | <b><u>3</u></b>                         |
| <b><u>24 001- 48 000</u></b>  | <b><u>29</u></b>                            | <b><u>4</u></b>                         |
| <b><u>48 001- 84 000</u></b>  | <b><u>38</u></b>                            | <b><u>5</u></b>                         |
| <b><u>84 001 – 144 000</u></b>  | <b><u>48</u></b>                            | <b><u>6</u></b>                         |
| <b><u>144 001- 240 000</u></b>  | <b><u>60</u></b>                            | <b><u>7</u></b>                         |
| <b><u>Plus de 240 000</u></b>   | <b><u>72</u></b>                            | <b><u>8</u></b>                         |
| <b><u>POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB), MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</u></b> |   |   |
| <b><u>Importance du lot (N)</u></b>   | <b><u>Effectif de l'échantillon (n)</u></b> | <b><u>Critère d'acceptation (c)</u></b> |
| <b><u>2 400 ou moins</u></b>  | <b><u>13</u></b>                            | <b><u>2</u></b>                         |
| <b><u>2 401 – 15 000</u></b>  | <b><u>21</u></b>                            | <b><u>3</u></b>                         |
| <b><u>15 001- 24 000</u></b>  | <b><u>29</u></b>                            | <b><u>4</u></b>                         |
| <b><u>24 001- 42 000</u></b>  | <b><u>38</u></b>                            | <b><u>5</u></b>                         |
| <b><u>42 001- 72 000</u></b>  | <b><u>48</u></b>                            | <b><u>6</u></b>                         |
| <b><u>72 001 – 120 000</u></b>  | <b><u>60</u></b>                            | <b><u>7</u></b>                         |
| <b><u>Plus de 120 000</u></b>   | <b><u>72</u></b>                            | <b><u>8</u></b>                         |
| <b><u>POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)</u></b>                                      |   |   |
| <b><u>Importance du lot (N)</u></b>   | <b><u>Effectif de l'échantillon (n)</u></b> | <b><u>Critère d'acceptation (c)</u></b> |
| <b><u>600 ou moins</u></b>  | <b><u>13</u></b>                            | <b><u>2</u></b>                         |
| <b><u>601 – 2 000</u></b>   | <b><u>21</u></b>                            | <b><u>3</u></b>                         |
| <b><u>2 001- 7 200</u></b>  | <b><u>29</u></b>                            | <b><u>4</u></b>                         |
| <b><u>7 201 – 15 000</u></b>  | <b><u>38</u></b>                            | <b><u>5</u></b>                         |
| <b><u>15 001- 24 000</u></b>  | <b><u>48</u></b>                            | <b><u>6</u></b>                         |
| <b><u>24 001- 42 000</u></b>  | <b><u>60</u></b>                            | <b><u>7</u></b>                         |
| <b><u>Plus de 42 000</u></b>  | <b><u>72</u></b>                            | <b><u>8</u></b>                         |

### Liste des participants au Groupe de travail électronique

**Présidence** :- Shri P. Karthikeyan, Directeur adjoint, Point de Contact National du Codex, Food Safety and Standards Authority, Inde

**Co-présidente** :- Mme Tafara Treshawna Smith, Bureau des normes de la Jamaïque, Jamaïque

| S.No. | Membres du Groupe            | Organisation et pays  |
|-------|------------------------------|---|
| 1.    | Andre-bispo                  | Ministério da Agricultura, Brésil   |
| 2.    | Tania Daniela fosado Soriano | Secretaría de Economía, Mexique   |
| 3.    | Miguel Alejandro Ortiz Armas | Ministerio de Salud Pública, Équateur   |
| 4.    | Zohre Pouretedal             | Isiri, Iran   |
| 5.    | Korwadee phonkliang          | Ministry of Agriculture and Cooperatives, Thaïlande   |
| 6.    | Gabriel Vizcarra Castillo    | SENASA/MINAGRI(Ministerio de Agricultura), Pérou  |
| 7.    | Susán Dioses Córdova         | SENASA ( Servicio Nacional de sanidad Agraria)/PEROU  |
| 8.    | Yoye Yu                      | MAFRA, République de Corée  |
| 9.    | Eun Mi, Park                 | Ministry of Food and Drug Safety, République de Corée   |
| 10.   | Ah-Young Yoo                 | Ministry of Food and Drug Safety, République de Corée   |
| 11.   | Maria Theresa C. Cerbolles   | Food and Drug Administration, Department of Health, Philippines                                   |
| 12.   | Sophie Gallagher             | Department Environment Food and Rural Affairs, Royaume-Uni  |
| 13.   | Michelle McQuillan           | DEFRA , Royaume-Uni   |
| 14.   | Dorian A Lafond              | International Standards Coordinator, Washington D.C, États-Unis d'Amérique                        |
| 15.   | Noha Mohammed Atyia          | Egyptian Organization for Standardization & Quality (EOS), Ministry of Trade and Industry, Égypte |
| 16.   | Barbara Moretti              | Commission européenne   |
| 17.   | Luz Dary Santamaria Zapata   | ICONTEC - Colombie  |