

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 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 03/27

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

Vingt-sixième session
Rome (Italie), 30 juin - 7 juillet 2003

**RAPPORT DE LA VINGT ET UNIÈME SESSION DU
COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS**

San Antonio, Texas, (États-Unis d'Amérique), 23-27 septembre 2002

NOTE: Le présent rapport contient la lettre circulaire CL 2002/48-PFV

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 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/5.2

CL 2002/48-PFV
Octobre 2002

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées

DU: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Rome (Italie)
Télécopie: 39.06.570-54593; Mél: codex@fao.org

OBJET: **DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA VINGT ET UNIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES (ALINORM 03/27)**

PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA VINGT-SIXIEME SESSION POUR ADOPTION

Projets de normes à l'étape 8 de la procédure

- 1. Projet de norme Codex pour les pousses de bambou** (par. 25 et Annexe II)
- 2. Projet de norme Codex pour les fruits à noyau en conserve** (par. 47 et Annexe III)
- 3. Projet de directives Codex pour les milieux de couvertures des fruits en conserve** (par. 52 et Annexe IV)
- 4. Projet de norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco – lait de coco et crème de coco** (par. 74 et Annexe V)

Les gouvernements et organisations internationales qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des projets de normes susmentionnés sont invités à les faire parvenir par écrit, conformément au *Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes Codex, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques* (Manuel de procédure du Codex Alimentarius, douzième édition, pages 26-27) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, **de préférence par courrier électronique, AVANT LE 15 MARS 2003**

PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

- 6. Amendements proposés pour la liste de fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une normalisation** (par. 107 et Annexe VII)

Les gouvernements et organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur la question susmentionnée sont invités à les faire parvenir par écrit, conformément aux *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* (Manuel de procédure du Codex Alimentarius, douzième édition, page 70) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, **de préférence par courrier électronique, AVANT LE 28 FEVRIER 2004.**

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa vingt et unième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités est parvenu aux conclusions suivantes:

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS A SA VINGT-SIXIEME SESSION POUR EXAMEN

Le Comité:

- Est convenu de transmettre les *Projets de normes pour les pousses de bambou, les fruits à noyau en conserve, les produits aqueux à base de noix de coco – lait de coco et crème de coco* et le *Projet de directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve* à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-sixième session, pour adoption à l'étape 8 (par. 25, 47, 74 et 52);

AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION

Le Comité est convenu de:

- maintenir le *Projet de norme Codex pour les achards* à l'étape 6 pour remaniement, distribution pour observations supplémentaires et examen à la vingt-deuxième session du Comité (par. 29);
- demander à la Commission du Codex Alimentarius son avis sur la meilleure façon de prendre en considération *l'Avant-projet de révision du Code d'usages international recommandé pour la transformation et la manipulation des denrées surgelées* (par. 88);
- renvoyer *l'Avant-projet de normes pour les agrumes en conserve; les confitures, gelées et marmelades; la sauce au soja; les tomates en conserve; les concentrés de tomate en conserve; les légumes en conserves* et *l'Avant-projet de directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve* à l'étape 2 pour remaniement. Les avant-projets révisés seront ensuite distribués pour observations à l'étape 3 et examen par le Comité à sa vingt-deuxième session (par. 97);
- interrompre l'examen de *l'Avant-projet de norme pour le ginseng* et informer la Commission du Codex Alimentarius en conséquence; demander dans le même temps l'avis de la Commission sur le comité du Codex qui aurait les compétences nécessaires pour prendre en considération ce produit (par. 94);
- transmettre les méthodes d'analyse pour les fruits et légumes traités au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour confirmation (par. 101 et Annexe VI); et
- laisser en l'état la *Liste des fruits et légumes devant faire l'objet en priorité d'une normalisation* dans l'attente de nouvelles informations pour examen à la prochaine session du Comité (par. 109).

TABLE DES MATIÈRES

	<u>Paragraphes</u>
INTRODUCTION.....	1
OUVERTURE DE LA SESSION.....	2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR.....	3-5
QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE EMANANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX.....	6-10
EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORME CODEX A L'ETAPE 7	
• Avant-projet de norme Codex pour les pousses de bambou en conserve.....	11-25
• Avant-projet de norme Codex pour les achards.....	26-29
• Avant-projet de norme Codex pour les fruits à noyaux.....	30-47
• Avant-projet de directives Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve....	48-52
• Projet de norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco - lait de coco et crème de coco -	53-74
EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORME CODEX A L'ETAPE 4	
• Avant-projet de Code d'usages international recommandé révisé pour la transformation et la manipulation des denrées surgelées.....	75-88
• Avant-projet de norme pour les fruits et légumes traités.....	89-97
• Avant-projet de norme Codex pour le ginseng.....	
• Avant-projet de norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades.....	
• Avant-projet de norme Codex pour la sauce au soja.....	
• Avant-projet de norme Codex pour les tomates en conserve.....	
• Avant-projet de norme Codex pour les concentrés de tomates en conserve.....	
• Avant-projet de norme Codex pour les légumes en conserve.....	
• Avant-projet de Directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve.....	
METHODES D'ANALYSE DES FRUITS ET DES LEGUMES TRAITES.....	98-101
AMENDEMENTS PROPOSES A LA LISTE DES FRUITS ET LEGUMES DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITE D'UNE REVISION ET D'UNE NORMALISATION.....	102-109
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS.....	110
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION.....	111

LISTE DES ANNEXES

	<u>Pages</u>
APPENDICE	16
I - Liste des participants.....	17-25
II - Projet de norme pour les pousses de bambou en conserve.....	26-29
III - Projet de norme Codex pour les fruits à noyaux en conserve.....	30-37
IV - Projet de Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve.....	38-39
V - Projet de norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco - Lait de coco et crème de coco -	40-44
VI - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités	45-56
VII - Liste des fruits et légumes devant faire l'objet en priorité d'une révision et d'une normalisation.....	57

INTRODUCTION

1) Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a tenu sa vingt et unième session à San Antonio (Texas) du 23 au 27 septembre 2002, à l'aimable invitation du gouvernement des États-Unis d'Amérique. M. David Priester, chef de la section de la normalisation, service de commercialisation des produits agricoles, programmes des fruits et légumes, Département de l'Agriculture des États-Unis, a présidé la réunion. Celle-ci a réuni les représentants de 17 États membres et quatre organisations internationales. La liste des participants est jointe à ce rapport en Annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2) Les remarques d'ouverture au nom du gouvernement des États-Unis d'Amérique ont été présentées par M. A. J. Yates, administrateur du service de commercialisation des produits agricoles du Département de l'Agriculture des États-Unis. En s'adressant au Comité, M. Yates a souligné le rôle que jouent les normes Codex pour aider les nations à participer à l'économie mondiale ainsi que le rôle de la transformation dans l'allongement de la durée de conservation des produits et, par conséquent, dans l'augmentation de leur consommation. Il a également mis l'accent sur l'incidence énorme du travail du CCPFV sur le comportement des consommateurs quant à l'achat de fruits et légumes à travers le monde. M. Yates a conclu ses remarques en souhaitant bonne chance au Comité dans son travail.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR PROVISOIRE (Point 1 de l'ordre du jour)¹

3) Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire tel qu'il a été proposé. Il est convenu de débattre le point 5 de l'ordre du jour "Méthodes d'analyse pour les fruits et légumes traités" et le point 6 de l'ordre du jour "Propositions d'amendements à la Liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une révision et d'une normalisation" après le point 4a de l'ordre du jour "Avant-projet de Code d'usages international pour la transformation et la manutention des denrées alimentaires surgelées".

4) Le Comité a convenu d'établir un Groupe de travail sur les méthodes d'analyse afin de:

- passer en revue toutes les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les normes sur les fruits et légumes traités;
- apporter une précision supplémentaire sur ces méthodes d'analyse temporairement confirmées ou non par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage;
- identifier les méthodes d'analyse et d'échantillonnage du Codex (CAC/RM) qui pourraient être supprimées ou remplacées par la référence originale disponible.

5) Le Groupe de travail est composé de délégués des États-Unis, de la France et du Royaume-Uni.

QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE EMANANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)²

6) Le Comité a été informé que, à sa vingt-quatrième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté des Projets de normes Codex pour la purée de pomme (révisée) et les poires en conserve (révisée) ainsi qu'un Projet de norme Codex pour le kimchi.

7) Les Projets de normes Codex pour la purée de pomme et les poires en conserve ont été adoptés avec les amendements à la section "Étiquetage" qui avaient déjà été apportés aux textes révisés en vigueur. La Commission est également convenu de corriger la traduction espagnole de "purée de pomme" en utilisant le terme "pure (purée) de manzana" dans tout le texte espagnol. Elle a noté que l'amendement à la section "Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail" s'appliquait à toutes les normes sur les produits et que des amendements à ce sujet avaient déjà été apportés aux normes examinées par le Comité.

¹ CX/PFV 02/1; CRD 5 (Observations de l'Inde).

² CX/PFV 02/2.

8) Le Comité a également été informé qu'à sa quarante-neuvième session (extraordinaire), le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius a adopté l'Avant-projet de norme Codex pour les fruits à noyaux en conserve ainsi que l'Avant-projet de directives du Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve à l'étape 5, les faisant avancer à l'étape 6.

9) Le Comité a noté que, à sa trente-troisième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) a confirmé les dispositions relatives aux additifs pour la purée de pomme, les poires en conserve, le kimchi, les pousses de bambou et les fruits à noyaux en conserve.

10) Le Comité a également noté que, à sa quarante-neuvième session, le CCEXEC a approuvé le travail sur l'élaboration de normes internationales pour les pois chiches traités (*humus*) et les fèves traitées (*foul-medemes*) en tant que nouvelle activité pour le Comité de coordination pour le Proche-Orient (CCNEA), étant entendu que celles-ci seraient examinées par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités après leur adoption à l'étape 5.³

EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORME CODEX À L'ÉTAPE 7

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POUSSSES DE BAMBOU EN CONSERVE (Point 3a de l'ordre du jour)⁴

11) À sa vingtième session, le CCPFV a renvoyé l'Avant-projet de norme Codex pour les pousses de bambou en conserve à l'étape 6, pour circulation, observations supplémentaires et nouvel examen à sa prochaine session.

12) Le Comité a révisé le Projet de norme Codex pour les pousses de bambou section par section et est convenu des modifications suivantes:

Section 2.2 Types variétaux

13) Le Comité a remarqué que des types variétaux autres que ceux mentionnés dans cette section étaient utilisés pour la mise en conserve. Il a donc convenu, à des fins d'exhaustivité, de supprimer les renvois à des espèces particulières afin que la norme s'applique à tous les types variétaux comestibles de pousses de bambou.

Section 2.3 Modes de présentation

14) Le Comité a débattu de la nécessité d'une liste aussi détaillée des modes de présentation au sein de la norme. Certaines délégations préconisent la simplification de cette liste mais rejettent sa suppression puisque cette liste est utilisée dans le cadre de transactions commerciales au niveau international et qu'elle représente une source d'informations utiles pour le consommateur.

15) Le Comité a convenu de ramener la liste à 5 modes de présentation, soit: 2.3.1 entières, 2.3.2 moitiés, 2.3.3 tranches, 2.3.4 lanières et 2.3.5 dés. La définition du mode «tranches» a été remaniée pour se lire comme suit: «*pousses de bambou coupées en tranches uniformes*». Compte tenu de cette modification, les sections Défauts et tolérances (3.4.7) et Poids égoutté minimal (8.1.2) ont dû être modifiées en conséquence (voir les paragraphes 19 et 21 ci-après).

16) Le Comité est convenu d'ajouter une nouvelle section 2.3.6 "Autres modes de présentation" et d'utiliser le libellé utilisé à la section 3.4 de l'Avant-projet de norme pour les légumes en conserve.

Section 3.2 Milieux de couverture

17) Le Comité a convenu de faire référence aux Directives du Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve (en cours d'élaboration) et de conserver «agent de fermentation lactique».

³ ALINORM 03/3, paragraphes 57-58 et Annexe III.

⁴ ALINORM 01/27-Annexe V et observations soumises en réponse aux lettres circulaires CL 2000/39-PFV et CL 2002/18-PFV par la France, la Pologne et les États-Unis (CX/PFV 02/3); les États-Unis (CRD 2); l'Inde (CRD 5) et la Thaïlande (CRD 8).

Section 3.3 Autres ingrédients autorisés

18) Le Comité est convenu de remplacer «plantes aromatiques» par «plantes aromatiques comestibles» et d'ajouter «piments et poivrons». Les crochets entourant la phrase ont donc été supprimés.

Section 3.4.1 Autres critères de qualité

19) Le Comité a décidé de supprimer entièrement cette section par souci d'harmonisation avec les autres normes de fruits et légumes traités.

Section 3.4.7 Défauts et tolérances

20) Le Comité a convenu d'apporter les modifications suivantes:

- a) La phrase précédant le tableau a été modifiée en substituant «les irrégularités et les formes» à «les taches et les défauts»;
- b) Tableau
 - Article 1: les renvois «partie supérieure» et «sans partie supérieure» ont été supprimés tandis qu'une nouvelle catégorie «entières ou moitiés» a été ajoutée. La colonne afférente aux limites maximales a), b), c) et d) demeure inchangée.
 - Article 2: le renvoi à «râpées» a été supprimé. La colonne afférente aux limites maximales demeure inchangée.
 - Article 3 correspondant au mode de présentation en «morceaux» a été supprimé du tableau.

Section 5 – Contaminants

21) Le Comité a noté que le libellé des sections 5.1 Métaux lourds et 5.2 Résidus de pesticides s'appliquait à l'ensemble des normes de fruits et légumes traités bien que la Commission du Codex Alimentarius n'ait pas encore fixé de limites spécifiques en ce qui concerne les métaux lourds pour ce produit.

Section 6 – Hygiène

22) Le Comité est convenu d'un renvoi au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve (CAC/RCP 23-1979, Rev. 1-1989) étant donné que les pousses de bambou appartiennent à cette catégorie d'aliment.

Section 8 – Poids et mesures

23) Le Comité est convenu d'apporter les modifications suivantes:

- a) Le libellé de la section 8.1.2.1 a été remanié de manière à refléter les modifications apportées à la section 2.3 Modes de présentation. Le poids égoutté a été fixé à 50 % pour tous les modes de présentation et le libellé de la phrase a été adapté à celui utilisé pour cette section dans les autres normes de fruits et légumes traités, à des fins d'harmonisation. En outre, une note de bas de page a été ajoutée à la fin de la phrase pour tenir compte des dispositions particulières aux récipients rigides non métalliques.
- b) Les sections 8.1.2.1.1 Entières et moitiés et 8.1.2.1.2 Entières ont été entièrement supprimées.

24) Compte tenu des modifications précédentes, les crochets entourant la section 8 ont été supprimés.

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POUSSSES DE BAMBOU EN CONSERVE

25) Le Comité est convenu de soumettre l'Avant-projet de norme Codex pour les pousses de bambou à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-sixième session, pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe II).

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES ACHARDS (Point 3b de l'ordre du jour)⁵

26) À sa vingtième session, le CCPFV a révisé le Projet de norme pour les achards et décidé de le renvoyer à l'étape 6, pour circulation, observations supplémentaires et nouvel examen à sa prochaine session.

Généralités

27) Le Comité a eu un échange de vues sur le champ d'application de la norme. Plusieurs délégations ont demandé que la nature du produit couvert par cette norme soit précisée (par exemple, avec ou sans milieu de couverture susceptible d'être consommé en tant que partie intégrante du produit ou retiré avant la consommation ou le conditionnement); caractéristiques du milieu de couverture (par exemple, pH, teneur en sel, etc.); conditions de production (par exemple, blanchiment, fermentation lactique, traitement thermique appliqué avant ou après le conditionnement, etc.).

28) Le Comité a également pris note du faible nombre de pays présents à cette session, ce qui a limité les contributions aux questions citées précédemment. Par conséquent, il serait inapproprié de modifier le champ d'application de la norme à ce stade d'avancement du texte dans la Procédure par étapes du Codex.

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES ACHARDS

29) Le Comité n'a pu établir de consensus quant aux types de produits couverts par cette norme. Il a par conséquent décidé qu'un Groupe de rédaction dirigé par les Philippines, ainsi que par d'autres pays d'Asie, en collaboration avec la France, la Hongrie, le Maroc, le Royaume-Uni, d'autres États membres et les organisations internationales intéressées ayant le statut d'observateur auprès du Codex, réviserait le texte dans son entier en tenant compte des discussions précédentes et des observations soumises par écrit au cours de cette session. Le Comité a demandé au Groupe de rédaction de soumettre le texte révisé au Secrétariat du Codex, au plus tard en mars 2003, de manière à ce qu'il soit distribué en temps opportun à des fins d'observations. L'Avant-projet de norme révisé pourrait alors être diffusé pour observations à l'étape 6 et nouvel examen par le CCPFV, à sa vingt-deuxième session.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES FRUITS À NOYAUX (Point 3c de l'ordre du jour)⁶

30) À sa vingtième session, le CCPFV a transmis l'Avant-projet de norme Codex pour les fruits à noyaux en conserve à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-quatrième session, pour adoption à l'étape 5. À sa quarante-neuvième session, le CCEXEC a adopté le texte à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6 pour distribution, observations et examen par le Comité à sa présente session.

31) Le Comité a examiné la norme Codex section par section et est convenu de ce qui suit:

Section 2.2 Espèces

32) Le Comité a pris note de la proposition de la délégation indienne visant à adopter la même approche que pour l'Avant-projet de norme pour les pousses de bambou en conserve qui supprime toute référence à des types variétaux afin que la norme ne soit pas limitée à des espèces spécifiques, ce qui pourrait sembler exagérément restrictif. Le Comité a rappelé qu'il avait décidé, à sa dix-neuvième session, de regrouper les normes Codex pour les abricots en conserve, les pêches en conserve et les prunes en conserve en une seule et unique norme pour les fruits à noyaux en conserve. Par conséquent, le champ d'application de la norme ne s'appliquait qu'aux fruits mentionnés, d'où la nécessité de préciser les espèces concernées. La délégation indienne s'est dite préoccupée de cette décision puisque la conformité à ces critères pourrait être contraire à la facilitation du commerce.

⁵ ALINORM 01/27, Annexe VI et observations soumises en réponse aux lettres circulaires CL 2000/39-PFV et 2002/18-PFV par Cuba, la France, la Malaisie, la Pologne, le Royaume-Uni et les États-Unis (CX/PFV 02/4); les États-Unis (CRD 2) et l'Inde (CRD 5).

⁶ ALINORM 01/27-Annexe VII et observations soumises en réponse aux lettres circulaires CL 2000/39-PFV et CL 2002/18-PFV par le Canada, l'Espagne, les États-Unis, la France et le Royaume-Uni (CX/PFV 02/5); les États-Unis (CRD 2); l'Inde (CRD 5).

Section 2.3.3 Cerises

33) La délégation française a demandé des précisions sur la désignation en français de «*Sweet Dark*» qui semble être un type variétal originaire de Californie et qui, bien que moins coloré et rarement utilisé à des fins de transformation, pourrait s'apparenter au type Burlat. À cet égard, le Comité a noté que, selon les normes américaines de qualité pour les cerises douces, «*le type variétal «Dark» appartenait au groupe variétal sucré et foncé qui regroupait, sans toutefois s'y limiter, les types variétaux tels que Bing, Black Republican, Schmidt et Lambert*».

Section 2.4.3 Moitiés

34) Le Comité a rappelé avoir convenu à sa dernière session de supprimer toute référence à la coupe des abricots le long des sutures dans l'attente des discussions prévues dans le cadre de la session en cours. Certaines délégations ont noté que la coupe le long de la suture naturelle constituait un critère d'importance pour les modes de présentation de ces fruits et que les dispositions relatives à l'uniformité de calibre (section 3.4.1) couvraient les questions de tolérance pour les coupes faites ailleurs que le long des sutures naturelles. (Section 3.4.1). D'autres délégations ont déclaré que cette question avait été examinée en profondeur à la dernière session et qu'elle ne devrait pas être réexaminée par le Comité. Par ailleurs, l'expression «*approximativement en deux parties égales*» offrait suffisamment de souplesse pour l'application de la norme au niveau du commerce international.

35) Toutefois, le Comité a précisé que la coupe le long de la suture revêtait une importance considérable pour certaines préparations de pâtisserie (par ex. «oreillon») et que l'intégration de dispositions pour ce type de coupe empêcherait la concurrence déloyale au niveau du commerce tout en préservant la qualité supérieure du produit. Par conséquent, le Comité a décidé d'ajouter à la fin de la phrase une note de bas de page, à savoir: «*Les pêches et abricots utilisés en confiserie doivent être coupés le long de leur suture naturelle, à partir du pédoncule jusqu'à l'extrémité*».

Section 3.2 Milieux de couverture

36) Le Comité est convenu d'un renvoi aux Directives du Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (en cours de mise au point) par souci d'harmonisation avec les autres normes Codex des fruits et légumes traités.

Section 3.4.1.4 Uniformité de calibre

37) À des fins de simplification, le Comité a remanié le libellé de cette section à l'effet que «*Les fruits doivent être de calibre raisonnablement uniforme*». Par conséquent, les sections 3.4.1.4.1 et 3.4.1.4.2 ont été supprimées de la norme.

Section 3.4.1.5 Définition des défauts

38) Le Comité a inséré une nouvelle catégorie de défauts (fendues) propres aux cerises et aux prunes puisque ce défaut est chose commune, les fruits se retrouvant parfois légèrement fendus après leur transformation ou éclatés après leur conditionnement.

Section 3.4.1.6 Défauts et tolérances

39) Le Comité est convenu de la nécessité de fixer une limite maximale globale pour les défauts (tachés et marques de parage; brisés -entiers, moitiés-) dans le but de préserver la qualité du produit et d'éviter d'induire le consommateur en erreur en affichant les informations exactes sur le produit. Ceci étant, des pourcentages globaux de défauts de 35%, 32% et 35% ont été appliqués respectivement aux abricots en conserve, aux pêches en conserve et aux prunes/cerises en conserve.

Section 4 Additifs alimentaires

40) Le Comité a débattu la possibilité de renvoyer aux additifs dont l'utilisation est limitée par les BPF au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (GSFA) puisqu'une telle approche permettrait une importante simplification des normes qu'étudie actuellement le CCPFV.

41) Certaines délégations ont cependant affirmé qu'il était trop tôt pour faire référence à la GSFA compte tenu des discussions qui se déroulent actuellement au sein du CCFAC sur le lien entre les normes de produits et la GSFA et des inconsistances décelées entre les additifs énumérés dans les normes de produits et dans la GSFA. Il a également été noté que le renvoi direct au tableau III de la GSFA pouvait entraîner une utilisation peu justifiable de certains additifs sur le plan technologique bien que leur utilisation à des concentrations limitées par les BPF ne présente aucun risque.

42) Compte tenu de ce qui précède, le Comité est convenu de conserver la liste des additifs dans la norme dans l'attente de nouveaux développements permettant d'établir une adéquation entre les besoins technologiques et une utilisation sûre des additifs contenus dans la GSFA.

43) En ce qui concerne les colorants, le Comité a retiré le colorant ponceau 4R (SIN 124) de la liste des colorants et a limité l'utilisation de l'érythrosine (SIN 127) uniquement aux cerises douces. Par conséquent, la mention «uniquement pour les prunes «rouges» ou «violettés»» a été déplacée afin qu'elle s'applique au rouge allura AC (SIN 129) à une concentration de 200 mg/kg pour le produit fini et les termes «seul ou en combinaison» ont donc été supprimés. En outre, la mention «[tout colorant naturel sûr et approprié]» a été supprimé de cette section.

Section 7.2.1 a)

44) Le Comité est convenu d'ajouter «Quetsches» à la liste des prunes qui peuvent être mises en marché sans que le mot «prunes» n'accompagne leur désignation. Le Comité est également convenu d'ajouter les cerises et de prévoir des dispositions similaires quant à l'exemption du mot «cerises» pour les variétés «bigarreaux» et «griottes».

45) Le Comité a modifié tous les renvois à l'Annexe en fonction des sections correspondantes dans le texte principal de la norme.

Section 8.1.4 Poids égoutté minimal

46) Le Comité a envisagé le bien-fondé de supprimer cette section puisqu'elle n'offre aucune information pertinente au consommateur et qu'elle est déjà couverte par les dispositions relatives à la déclaration d'étiquetage. Il a été souligné que cette section était présente dans l'ensemble des normes de fruits et légumes traités. Le Comité a également envisagé de simplifier cette section par le biais d'un renvoi entre le poids net et les pourcentages selon les modes de présentation plutôt que pour les milieux de couverture, tel que le prévoit la norme actuelle. Il a été souligné que cette approche était beaucoup plus simple et en harmonie avec la section équivalente de la norme pour les poires en conserve. Le Comité a toutefois été incapable d'atteindre un consensus à ce sujet. Il a cependant décidé d'un pourcentage respectif de 46 % et de 52 % de «fruits entiers» pour les abricots en conserve et les pêches en conserve, (y compris les variétés *Clingstone* (à noyau adhérent) et *Freestone* (à noyau non adhérent)) et de l'adjonction d'un pourcentage de 53 % pour l'ensemble des cerises en conserve.

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES FRUITS A NOYAUX EN CONSERVE

47) Le Comité est convenu de soumettre l'Avant-projet de norme Codex pour les fruits à noyaux en conserve à la vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius à des fins d'adoption à l'étape 8 (voir Annexe III).

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CODEX POUR LES MILIEUX DE COUVERTURE DES FRUITS EN CONSERVE (Point 3d de l'ordre du jour)⁷

48) À sa vingtième session, le CCPFV a soumis l'Avant-projet de directives Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-quatrième session, pour adoption provisoire à l'étape 5. À sa quarante-neuvième session, le Comité Exécutif a adopté le texte à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6.

⁷ ALINORM 01/27, Annexe VIII et observations soumises en réponse aux lettres circulaires CL 200/39-PFV et 2002/18-PFV par le Canada, Cuba, l'Espagne, les États-Unis, la France et le Royaume-Uni (CX/PFV 02/6), l'Inde (CRD 5) et la Thaïlande (CRD 8).

49) Le Comité a débattu la nécessité d'établir des directives générales pour les milieux de couverture liquides des fruits en conserve. Il a été remarqué que les directives actuelles prévues par chacune des normes individuelles et par l'Annexe au Volume 5A sur les milieux de couverture (Composition et Étiquetage) peuvent continuer à être utilisées dans l'intérim, compte tenu des difficultés que représente l'établissement d'échelles Brix valides pour l'ensemble des fruits couverts dans l'Avant-projet de directives en cours de mise au point. Il a également été proposé d'utiliser une version simplifiée de l'Annexe plutôt que d'élaborer de nouvelles directives.

50) D'autre part, il a été fait observer que des progrès considérables avaient été faits au niveau du texte et que seules quelques questions devaient encore être examinées. Il a également été noté que ces directives contribuaient à simplifier les dispositions relatives aux milieux de couverture et les dispositions connexes relatives à l'étiquetage des normes de produit individuelles. À cet égard, il fut remarqué que la Norme pour les poires en conserve adoptée récemment renvoyait d'ores et déjà à ces directives tout comme d'autres normes de fruits en conserve actuellement à l'étude par le CCPFV (par ex. le projet de norme pour les fruits à noyaux en conserve). Ceci étant, le Comité fut invité à poursuivre les activités afférentes à l'élaboration de ces directives dans l'espoir qu'elles soient finalisées au terme de la présente session avant d'être finalement adoptées par la Commission du Codex Alimentarius.

51) Le Comité est convenu de poursuivre l'élaboration des directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve. Il a par conséquent révisé l'Avant-projet de directives section par section et décidé d'y apporter les modifications suivantes :

- a) La phrase de la section 2.1 a été placée dans la section 2. La numérotation des sections a donc été modifiée en conséquence.
- b) Les valeurs indiquées pour les jus/pulpes de fruits fortement sucrés ont été modifiées comme suit à des fins de clarté: «plus de 18° jusqu'à 22°» et les crochets ont été supprimés.
- c) Une note a été ajoutée à la section sur les sirops afin de préciser les exemptions relatives aux fourchettes de valeurs Brix susceptibles d'être appliquées aux diverses désignations de sirop pour les abricots en conserve et les cerises en conserve en raison de leurs caractéristiques particulières. En outre, la remarque «Selon la coutume ou la législation du pays importateur» a été supprimée puisque jugée inutile.
- d) Le libellé de la section sur les mélanges d'eau et de jus de fruits a été remanié de manière à autoriser l'utilisation de jus dont le goût est très prononcé et/ou à haute viscosité et dont la teneur en fruit est inférieure à 50 %.
- e) Le renvoi au paragraphe 3 a été supprimé puisqu'il n'y a pas de paragraphe 3.
- f) La section afférente aux milieux de couverture dont la teneur en ingrédient fruit est inférieure à 10 % a été supprimée puisque déjà couverte par les dispositions relatives aux mélanges d'eau et de jus de fruits (voir l'alinéa d)).

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CODEX POUR LES MILIEUX DE COUVERTURE DES FRUITS EN CONSERVE

52) Le Comité a soumis l'Avant-projet de directives Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-sixième session, à des fins d'adoption à l'étape 8 (voir Annexe IV). Cette décision fut prise sachant que les dispositions relatives à l'étiquetage doivent être approuvées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des aliments.

PROJET DE NORME CODEX POUR LES PRODUITS AQUEUX A BASE DE NOIX DE COCO (Point 3e de l'ordre du jour)⁸

53) À sa douzième session, le Comité de coordination du Codex pour l'Asie a transmis l'Avant-projet de norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco au Comité exécutif pour adoption à l'étape 5 à sa quarante-septième session et élaboration ultérieure par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités. À sa quarante-septième session, le CCEXEC a adopté l'Avant-projet de norme à l'étape 5 et l'a fait passer à l'étape 6. Lors de sa vingtième session, le CCPFV est convenu d'examiner l'Avant-projet de norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco au cours de sa prochaine session compte tenu des observations soumises à l'étape 6.

54) Le Comité a examiné le projet de norme section par section et décidé les amendements suivants:

Titre

55) Afin de spécifier la nature des produits couverts par la norme, le Comité a révisé le titre de la norme pour le lire comme suit: «Avant-projet de norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco - lait de coco et crème de coco». Le Comité a également supprimé la référence à l'Annexe dans un souci de cohérence avec des décisions prises concernant des dispositions similaires dans d'autres normes qu'il examine.

Section 1. Champ d'application

56) Dans un souci d'harmonisation avec les autres normes Codex sur les fruits et légumes traités, le texte a été aligné en utilisant la terminologie normalisée pour cette section tout en conservant la restriction pour les boissons à base de noix de coco sucrées et/ou aromatisées.

Section 2. Description

57) Le Comité a réorganisé cette section afin d'inclure les dispositions pour les produits aqueux préparés par le biais de la reconstitution de crème de coco en poudre ou par la dispersion d'endosperme de noix de coco finement haché avec de l'eau. La référence à la transformation a été incluse dans un souci de cohérence avec les autres normes sur les fruits et légumes traités. Ce faisant, il a été convenu de supprimer la référence aux traitements thermiques spécifiques (par ex. pasteurisation, stérilisation) et de parler du traitement thermique approprié. Par conséquent, la section 2.2 (Définition des procédés) a été supprimée.

58) Les sections 2.1.1 à 2.1.6 ont été réorganisées en une nouvelle section 2.2 (Modes de présentation) dans un souci de cohérence avec les autres normes sur les fruits et légumes traités. La référence à la «crème de coco condensée» a été supprimée car elle semblait décrire le même produit que le «concentré de crème de coco» et le texte a été clarifié en spécifiant que l'eau était partiellement éliminée. La référence au «lait de coco écrémé» a été supprimée car le terme «écrémé» n'était pas défini dans les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition (CAC/GL 23-1997).

Section 3.1 Ingrédients de base

59) Étant donné l'introduction de dispositions concernant la crème de coco en poudre reconstituée à l'aide d'eau, le Comité est convenu d'ajouter «crème de coco en poudre» dans cette section et de déplacer «eau de noix de coco» dans la section 3.2 (Autres ingrédients autorisés) comme il s'agissait d'un ingrédient facultatif des produits à base de lait de coco et de crème de coco.

Section 3.2 Autres ingrédients autorisés

60) Le Comité a procédé à un échange de points de vue concernant l'inclusion de la maltodextrine dans la liste des ingrédients autorisés. Le Comité a été informé que ce composant était généralement utilisé dans

⁸ Lettre circulaire CL 2002/19-PFV et observations soumises en réponse aux lettres circulaires CL 2000/15-GEN et 2002/19-PFV par l'Argentine, le Canada, Cuba, l'Égypte, la France, la Malaisie, la République de Moldova, Singapour, le Royaume-Uni et les États-Unis (CX/PFV 02/7), les États-Unis (CRD 2), l'Inde (CRD 5), la Thaïlande (CRD 8) ; la Malaisie (CRD 10) et les Philippines (CRD 13).

des produits tels que des préparations instantanées en poudre ainsi que comme agent de charge et comme support dans des produits atomisés.

61) Le Comité est convenu d'inclure la maltodextrine dans la liste des ingrédients autorisés.

Section 3.3 Composition

62) Le tableau a été modifié dans un souci de cohérence avec des décisions prises lors de la création de la section 2.2 (Modes de présentation). La délégation malaisienne a proposé des valeurs plus élevées de teneur totale en extraits secs et en matière grasse pour le lait et la crème de coco étant donné que ces paramètres étaient ceux qui contribuaient le plus à la qualité de ces produits. Toutefois, aucun changement n'a été apporté aux chiffres des autres modes de présentation, à l'exception de la valeur de 46,1 % des extraits secs dans le concentré de crème de coco qui a été supprimée du tableau.

63) Le Comité a ajouté deux nouvelles sections 3.5 (Classification des articles défectueux) et 3.6 (Acceptation des lots) dans un souci d'harmonisation avec le format des autres normes pour les fruits et légumes traités.

Section 4. Additifs alimentaires

64) La délégation danoise, parlant au nom des États membres de l'Union européenne, a informé le Comité des résultats d'une récente étude réalisée dans les pays européens qui montrent que l'absorption d'esters de saccharose d'acides gras (SIN 473), de métabisulfite de sodium (SIN 223) et de métabisulfite de potassium (SIN 224) est supérieure à la DJA fixée pour ces composants. Le Comité a noté que le report de cette question sera portée à l'attention du CCFAC à sa trente-cinquième session en mars 2003.

65) Le Comité est convenu d'ajouter les monos- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) dans les émulsifiants et la gomme gellane (INS 418) dans les épaississants.

66) Le Comité a longuement débattu la justification technologique de l'utilisation du benzoate de sodium (SIN 211) en tant qu'agent de conservation dans le lait de coco pasteurisé. Certaines délégations étaient d'avis que l'utilisation de 1 000 mg/kg de benzoate de sodium pour le lait de coco pasteurisé n'était pas nécessaire puisque le procédé de pasteurisation vise à garder la fraîcheur et la composition naturelle du produit. Il a été noté que la pasteurisation en elle-même est suffisante pour garantir la sécurité du produit tout au long de la durée de conservation voulue. D'autres délégations étaient en faveur du maintien du benzoate de sodium dans la liste puisque son utilisation se justifie sur le plan technologique par les difficultés à maintenir le produit à basse température lorsqu'il est réfrigéré.

67) Le Comité n'a pas supprimé le benzoate de sodium et a décidé de soumettre la liste d'additifs, telle qu'elle a été amendée au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour confirmation. La délégation malaise a exprimé son inquiétude quant à la décision de maintenir le benzoate de sodium en tant qu'agent de conservation dans la section 4.

Section 5. Contaminants

68) Le Comité est convenu d'ajouter une nouvelle section 5.2 (Résidus de pesticide) dans un souci de cohérence avec les autres normes sur les fruits et légumes traités.

Section 7.1 Remplissage minimal

69) Suite à une discussion sur l'applicabilité des dispositions de remplissage minimal de récipients rigides et souples, le Comité est convenu d'appliquer deux dispositions distinctes, respectivement pour les récipients hermétiquement clos et les récipients souples.

70) Une nouvelle section «Acceptation des lots» a été ajoutée dans un souci de cohérence avec les autres normes sur les fruits et légumes traités.

Section 8. Étiquetage

71) Le Comité a amendé cette section en ajoutant des références au lait et à la crème de coco reconstitués ainsi qu'au traitement thermique. Le nom du produit a été remanié pour refléter les différents produits dans la nouvelle section 2.2 (Mode de présentation).

72) Il a été convenu d'inverser l'ordre des sections "Étiquetage" et "Poids et mesures" dans un souci de cohérence avec les autres normes sur les fruits et légumes traités.

Annexe

73) Le Comité a supprimé l'Annexe de la norme.

ÉTAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE NORME CODEX POUR LES PRODUITS AQUEUX A BASE DE NOIX DE COCO – LAIT DE COCO ET CREME DE COCO

74) Le Comité est convenu de faire avancer le Projet de norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco – Lait de coco et crème de coco pour adoption à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius Commission à sa vingt-sixième session (voir Annexe V).

EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORME CODEX À L'ÉTAPE 4

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDE REVISE POUR LA TRANSFORMATION ET LA MANIPULATION DES DENREES SURGELEES (Point 4a de l'ordre du jour)⁹

75) À sa quarante-septième session, le CCEXEC a confié la révision du Code d'usages international recommandé pour la transformation et la manipulation des denrées surgelées à l'Institut International du Froid (IIF).

76) À sa quarante-neuvième session, le CCEXEC a maintenu le Code à l'étape 4 et l'a transmis aux Comités du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille (CCMPH), sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP) et sur les fruits et légumes traités (CCPFV) pour observations techniques ainsi qu'au Comité sur l'hygiène alimentaire (CCFH) pour mise au point définitive du texte.

77) À cet égard, le CCEXEC a rappelé à sa cinquantième session que l'Avant-projet de Code n'était pas uniquement un code d'usages en matière d'hygiène traitant de questions de sécurité sanitaire des aliments, mais qu'il couvrait aussi les aspects essentiels de la qualité et de la stabilité du produit. Il a dès lors encouragé les autres comités concernés, en particulier le CCPFV, à apporter des contributions concrètes à l'élaboration du Code.

78) Le Comité a pris acte qu'à sa huitième session, le CCMPH est convenu que des contributions spécifiques au document susmentionné devraient être soumises par les gouvernements et les organisations internationales directement au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Il a également noté que lors de sa vingt-cinquième session, le CCFFP est convenu que l'avant-projet de Code d'usages pour la transformation et la manipulation des denrées surgelées pourrait être recommandé pour adoption à l'étape 5 et a encouragé les États membres à soumettre leurs observations directement au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

79) La délégation thaïlandaise a informé le Comité que le Code était examiné au sein du CCMPH et du CCFFP dans le cadre des Questions émanant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex.

80) Le Comité a débattu la pertinence de recommander le code pour adoption à l'étape 5 et pour examen supplémentaire par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Un certain nombre de délégations¹⁰ étaient en faveur de cette proposition, étant d'avis que des progrès importants avaient été accomplis en ce qui concerne le contenu technique du Code et que les autres questions concernaient davantage des dispositions d'hygiène que des dispositions de qualité. Il a été noté que le Codex devait développer l'expérience et la

⁹ CX/PFV 02/8 et observations soumises par l'Inde (CRD 5) et la Thaïlande (CRD 8).

¹⁰ Canada, France, Hongrie, Italie, Maroc, Royaume-Uni, États-Unis, Communauté européenne et d'autres pays.

compétence d'autres organismes spécialisés travaillant à l'échelle internationale et en tirer profit, étant donné notamment le volume de travail important des organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius.

81) Un certain nombre de délégations¹¹ ont partagé les avis exprimés par la délégation thaïlandaise, à savoir qu'il fallait prêter une attention particulière aux questions de qualité abordées par le Code étant donné que la qualité peut varier selon les pays et les partenaires commerciaux et se transformer en obstacle technique potentiel au commerce. Ces délégations se sont inquiétées de ce que les dispositions du Code étaient trop contraignantes pour être suivies.

82) Il a été indiqué que certaines sections du Code renvoyaient à des documents élaborés par des organisations autres que la Commission du Codex Alimentarius (par ex. le Guide de IIR/IIF, l'Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP) de la Commission Économique pour l'Europe des Nations Unies). Ces organisations ont peu de membres, comparativement à la Commission, ce qui rend l'accès à leurs documents difficile. À cet égard, certaines délégations ont suggéré une alternative, qui est que les parties pertinentes des documents de référence cités dans le Code soient incluses dans les sections correspondantes du Code.

83) Il a été question des discussions en cours au Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP) concernant l'élaboration de *Lignes directrices pour la coopération avec les organisations internationales*, qui donnerait des recommandations pour relier le travail de la Commission du Codex Alimentarius à de telles organisations.

84) Il a également été question des discussions en cours au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire concernant les difficultés d'application du système HACCP dans les petites entreprises et/ou les entreprises moins développées. À cet égard, il a été fait observer que le Code actuel prévoit des points de contrôle des défauts, afin d'identifier/de contrôler les défauts concernant la qualité en plus des exigences du système HACCP qui ont accentué la charge pesant sur les industries de la transformation dans de nombreux pays en voie de développement, en particulier dans le domaine des fruits et légumes.

85) Au vu des considérations susmentionnées, ces délégations étaient d'avis que le Code devait être renvoyé à l'étape 3 pour observations et discussion supplémentaire lors de la prochaine session du Comité.

86) La délégation danoise a suggéré que la Commission apporte des précisions quant à l'incidence des textes Codex qui doivent «fournir des informations de base et des recommandations», comme l'indique la section 1 – Objectif de ce Code, sur le commerce international.

87) Le Comité a pris note d'un certain nombre d'observations concernant le Code, notamment la suppression des crochets entourant le terme “périssables”; la référence aux stations de surgélation mobiles qui sont actuellement absentes du Code; la suppression de la référence aux indicateurs de température car ils ne sont pas fiables; l'introduction de dispositions relatives aux unités qui transforment différents produits afin d'éviter toute contamination croisée; les avis divergent concernant la suppression des crochets entourant la section 3.6.2 Traçabilité/traçage de produits; etc. Le Comité a noté que certaines observations concernaient davantage le travail du CCFH.

88) Le Comité n'a pas été en mesure de parvenir à un consensus sur la manière de poursuivre l'examen de ce Code. Il a dès lors décidé de demander conseil auprès de la Commission, estimant qu'il s'agissait de la meilleure manière d'examiner ce Code, compte tenu de la pertinence des dispositions de qualité pour le secteur des fruits et légumes traités, en particulier dans les pays en voie de développement.

¹¹ Inde, Malaisie, Nigéria, Philippines et d'autres pays.

AVANT-PROJET DE NORMES POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITÉS (Point 4b de l'ordre du jour)¹²

89) À sa vingtième session, le CCPFV a approuvé une liste de produits qui devaient faire l'objet d'une norme, à savoir: agrumes en conserve (États-Unis); ginseng (Corée); confitures, gelées et marmelades (Royaume-Uni); sauce au soja (Japon), tomates en conserve et concentrés de tomate en conserve (États-Unis en collaboration avec le World Processing Tomato Council); légumes en conserve (France en collaboration avec la Thaïlande); et, milieux de couverture pour les légumes en conserve (France) pour distribution, observations à l'étape 3 et examen à sa vingt et unième session. En prenant cette décision, le Comité a fait observer que l'élaboration d'un Avant-projet de norme pour le ginseng devrait être approuvée en tant que nouvelle activité par le CCEXEC.

Avant-projet de norme Codex pour le ginseng

90) À sa quarante-neuvième session (extraordinaire), le Comité exécutif a approuvé l'élaboration d'une norme Codex pour le Ginseng y compris toutes les variétés de ginseng.

91) Le Comité a eu un échange de vues sur la nature de ce produit, sa pertinence pour les travaux de ce Comité et sur la question de la compétence du CCPFV en la matière. Il a été noté que dans de nombreux pays le ginseng était commercialisé comme un complément nutritionnel et ne faisait pas l'objet de réglementation en tant qu'aliment. Il a aussi été noté qu'il existait des normes pour ce produit dans plusieurs pharmacopées nationales ainsi que dans les monographies de l'OMS sur certaines plantes médicinales.

92) Certaines délégations étaient d'avis qu'il n'était pas impossible que la normalisation de ce produit n'entre pas dans la portée de la Commission du Codex Alimentarius. D'autres délégations ont suggéré que les travaux sur le ginseng correspondent davantage au mandat du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU).

93) La délégation de la Corée a fait observer que le ginseng relevait des activités du CCPFV car, en Corée et dans d'autres pays, le ginseng était considéré et réglementé comme une denrée alimentaire. Elle estimait donc que le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités avait les compétences requises pour prendre en considération ce produit.

État d'avancement de l'Avant-projet de norme Codex pour le ginseng

94) Compte tenu de la lourde charge de travail du CCPFV, le Comité est convenu d'interrompre les travaux sur la normalisation du ginseng et d'informer la Commission et /ou son Comité exécutif en conséquence. En prenant cette décision, il est convenu de demander à la Commission d'indiquer quel serait, à son avis, le Comité du Codex compétent pour entreprendre l'examen de ce produit dans son programme de travail.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES AVANT-PROJETS DE NORME CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

95) Compte tenu de la longue liste des produits à examiner au titre de ce point du jour, le Comité est convenu de l'impossibilité de procéder à une étude détaillée des avant-projets de norme à sa présente session. En conséquence, il a décidé de renvoyer tous les avant-projets de norme inscrits au point 4b de l'ordre du jour à l'étape 2 pour remaniement, distribution pour observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.

96) Le Comité a accepté l'offre des délégations de réviser les avant-projets de norme Codex en temps voulu pour distribution et observations à l'étape 3 et examen par le CCPFV à sa vingt-deuxième session. Il a été noté que les groupes de rédaction étaient ouverts à tous les États membres et organisations internationales

¹² CX/PFV 02/9 et observations soumises par l'Australie, le Brésil, Cuba, l'Égypte, la France, l'Indonésie, le Japon, la Pologne, les Pays-Bas, le Royaume-Uni, les États-Unis, l'Uruguay et IAFCO (CX/PFV 02/9-Add.1); WPTC (CRD 1); IADSA (CRD 3); IHPC (CRD 4); Inde (CRD 5); Thaïlande (CRD 8); Thaïlande (CRD 9); Malaisie (CRD 10); Italie (CRD 11); UE (CRD 12); Philippines (CRD 13); Japon (CRD 14) et Indonésie (CRD 15).

intéressées ayant le statut d'observateur auprès du Codex. Le Comité a souligné que les observations écrites soumises à la présente session seraient prises en considération par les groupes de rédaction lors du remaniement des normes. Le Comité a demandé aux groupes de rédaction de soumettre les textes révisés au Secrétariat du Codex avant la fin août 2003.

97) Sur la base des critères régissant l'établissement des priorités des travaux, le Comité a décidé de l'ordre des priorités suivant pour l'examen des avant-projets de norme à sa prochaine session:

- i) **Concentrés de tomate en conserve et tomates en conserve** (l'Italie avec l'assistance du Maroc, des États-Unis, du Nigéria, de la France, de l'Inde et du World Processing Tomato Council);
- ii) **Légumes en conserve**, y compris **Directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve** (la France avec l'assistance du Canada, de l'Inde, de la Malaisie, du Maroc, du Nigéria, de la Thaïlande, du Royaume-Uni, de la Hongrie et des États-Unis);
- iii) **Confitures, gelées et marmelades** (le Royaume-Uni avec l'assistance de la France, de la Malaisie, du Nigéria, des États-Unis, de la Hongrie, du Maroc et de la Suisse);
- iv) **Sauce au soja** (le Japon et la Corée avec l'assistance de la Malaisie, des Philippines, de la Suisse, de la Thaïlande, du Royaume-Uni et des États-Unis);
- v) **Agumes en conserve** (les États-Unis avec l'assistance du Maroc, du Royaume-Uni et du Nigéria).

MÉTHODES D'ANALYSE DES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (point 5 de l'ordre du jour)¹³

98) À sa vingtième session, le CCPFV est convenu de transmettre les méthodes d'analyse au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) à sa vingt-quatrième session pour confirmation, ainsi que les observations écrites parvenues au Comité à la présente session. Le CCMAS n'a pas confirmé les méthodes et les a renvoyées au Comité pour nouvel examen.

99) Le Comité a rappelé qu'un Groupe de travail a été établi lors de l'adoption de l'ordre du jour pour aborder cette question (voir paragraphes 4 et 5). Le président du Groupe de travail (les États-Unis d'Amérique) a résumé les discussions du Groupe de travail, telles qu'elles sont reprises dans le document CRD 16. Le Comité a noté que le Groupe de travail avait formulé des recommandations visant à réduire le temps passé sur les méthodes d'analyse lors d'un point de l'ordre du jour, à faciliter la soumission de méthodes d'analyse au CCMAS pour confirmation, à accélérer la procédure d'adoption du projet à l'étape 8 et l'inclusion des nouvelles méthodes dans le Volume 13 du Codex Alimentarius.

100) Le Comité a fait siennes les recommandations ci-dessous formulées par le Groupe de travail et concernant la manière de procéder à l'avenir avec les méthodes d'analyse figurant dans les normes pour les fruits et légumes traités:

- a) Lorsqu'un avant-projet de norme ou un projet de norme révisée est créé par le CCPFV, le groupe de travail spécifique au projet doit clairement énoncer les méthodes d'analyse nécessaires. Cela engloberait les analyses requises pour le produit et les méthodes recommandées à utiliser.
- b) Lors de la détermination des méthodes à utiliser, le groupe doit inclure une méthode ISO et une méthode AOAC. Le choix de l'utilisation de l'une ou l'autre de ces méthodes rendrait la norme plus acceptable au niveau international et plus facile à utiliser. L'analyse exacte nécessaire et la méthode d'analyse proposée doivent être incluses dans le projet de norme dans le paragraphe approprié.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES MÉTHODES D'ANALYSE DES FRUITS ET LEGUMES TRAITÉS

101) Le Comité est convenu de transmettre le rapport du Groupe de travail au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour approbation (voir Annexe VI).

AMENDEMENTS PROPOSÉS À LA LISTE DES FRUITS ET LÉGUMES DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITÉ D'UNE RÉVISION ET D'UNE NORMALISATION (Point 6 de l'ordre du jour)¹⁴

102) Le Comité a rappelé qu'il était convenu à l'unanimité, étant donné la charge de travail considérable prévue pour le Comité, d'élaborer une liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une normalisation qui serait soumise à l'examen du Comité au cours de sa prochaine session et des sessions ultérieures. À cette occasion, le Comité a noté qu'il continuerait à tenir compte des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux, tels que stipulés dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, lors de l'élaboration et de la mise à jour de cette liste.

103) Le Comité a aussi rappelé que la Commission du Codex Alimentarius, à sa dix-neuvième session, avait recommandé de revoir les normes Codex existantes, y compris les normes pour les fruits et légumes traités, afin de les mettre à jour et de les simplifier en favorisant l'élaboration de normes plus horizontales et plus générales. Le Comité a noté que cette approche avait d'ores et déjà été adoptée notamment en identifiant les produits énumérés dans le Volume 5A qui présentaient des dispositions communes applicables à un large éventail de produits tels que les fruits à noyaux en conserve, les agrumes en conserve, les légumes en conserve, les confitures, gelées et marmelades, etc.

104) Plusieurs délégations ont appelé l'attention du Comité sur le mandat du CCPFV afin que seuls les produits appartenant à la catégorie «*fruits et légumes traités y compris les produits déshydratés, les pois et haricots secs en conserve, les confitures et les gelées, les fruits et légumes surgelés, exception faite des pruneaux, des jus de fruits et de légumes*» soient normalisés par le Comité.

105) Tenant compte de cela, le Comité a examiné certaines propositions d'ajouts à la Liste des priorités. À cet égard, la délégation indienne a mentionné sa proposition visant à inclure l'eau de noix de coco à chair tendre au programme des travaux du CCPFV. Le Comité a cependant choisi de ne pas inclure dans l'immédiat ce produit dans la Liste des priorités, étant entendu que le pays soumettant cette proposition fournira les informations pertinentes à la prochaine session du CCPFV, conformément aux Critères régissant l'établissement de la priorité des travaux. Le Comité est convenu d'étudier les informations reçues à sa prochaine session afin de décider de l'inclusion éventuelle de ce produit à la Liste des priorités.

106) La délégation philippine a demandé que la Norme pour la noix de coco râpée déshydratée soit révisée à titre de nouvelle activité du CCPFV, sous réserve de l'approbation du CCEXEC. Toutefois, compte tenu de l'imposante charge de travail du Comité, il a été décidé que ce produit serait maintenu dans l'immédiat dans la Liste des priorités.

107) La délégation française a soulevé plusieurs points qui devraient être pris en considération lors de l'évaluation des propositions afférentes à la normalisation de produits. Elle a proposé que les ananas en conserve, le cocktail de fruits tropicaux en conserve et la salade de fruits en conserve soient reconnus comme activités prioritaires futures du CCPFV. D'autres produits importants au niveau du commerce international devraient également être examinés sous peu dont les olives de table (en collaboration avec le Conseil oléicole internationale (COI)), les champignons en conserve et les fruits séchés et déshydratés (pistaches, figues séchées, dattes entières). Il a été souligné que l'élaboration de normes Codex pour les fruits séchés devrait s'inspirer des normes déjà élaborées par la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU).

108) La délégation coréenne a mentionné sa proposition visant à élaborer des normes Codex pour la pâte de soja fermentée (doenjang) et la pâte de piments forts fermentée (gochujang). Elle a avisé le Comité que le document CX/PFV 02/11 contenait des informations détaillées sur ces produits, y compris des données relatives au commerce international de ces produits. Après examen de la liste importante de produits à prendre en considération dans les sessions prochaines, le Comité est convenu de demander conseil à la Commission sur la manière de traiter plus efficacement les nouvelles activités et sur le point de savoir si ces produits pouvaient ou non être transmis à un autre comité du Codex qui serait mieux placé pour s'occuper de la normalisation de ces produits.

¹⁴ ALINORM 01/27-Annexe.IX et observations soumises en réponse aux lettres circulaires CL 2000/39-PFV et CL 2002/18-PFV par la Corée (CX/PFV 02/11); par Cuba, la France et le Royaume-Uni (CX/PFV 02/11-Add.1) et par les Philippines (CRD 13).

ÉTAT D'AVANCEMENT DE LA LISTE DES FRUITS ET LEGUMES TRAITÉS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITÉ DE NORMALISATION

109) Le Comité a joint au présent rapport sa liste prioritaire des fruits et légumes traités devant faire l'objet d'une normalisation (Annexe VII) pour observations et examen aux futures sessions du CCPFV.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 7 de l'ordre du jour)

110) Le Comité a noté qu'il n'y avait aucune question à débattre sous ce point de l'ordre du jour.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 8 de l'ordre du jour)

111) Le Comité a été informé que la vingt-deuxième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a été provisoirement fixée en 2004 aux États-Unis. Les dates et lieu exacts seront fixés par les États-Unis et le Secrétariat du Codex.

APPENDICE

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURES À PRENDRE PAR:	DOCUMENT DE RÉFÉRENCE (ALINORM 03/35)
Projet de norme Codex pour les pousses de bambou	8	Vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius	par. 25 et Annexe II
Projet de norme Codex pour les fruits à noyau en conserve			par. 47 et Annexe III
Projet de directives Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve			par. 52 et Annexe IV
Projet de norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco – lait de coco et crème de coco			par. 74 et Annexe V
Projet de norme Codex pour les achards	6	Groupe de rédaction Membres du Codex Vingt-deuxième session du CCPFV	par. 29
Avant-projet de code d'usages pour la transformation et la manipulation des denrées surgelées	4	Vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius	par. 88
Avant-projet de norme Codex révisée pour les concentrés de tomate en conserve	2/3	Groupe de rédaction Membres du Codex Vingt-deuxième session du CCPFV	par. 97
Avant-projet de norme Codex révisée pour les tomates en conserve			
Avant-projet de norme Codex pour les légumes en conserve y compris les directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve			
Avant-projet de norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades			
Avant-projet de norme Codex pour la sauce au soja			
Avant-projet de norme Codex pour les agrumes			
Avant-projet de norme Codex pour le ginseng	abandonné	Vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius	par. 94
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage des fruits et légumes traités	----	Vingt-quatrième session du CCMAS	par. 101 et Annexe VI
Liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité de normalisation	----	Membres du Codex Vingt-deuxième session du CCPFV	par. 109

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANT
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson:**Mr David Priester****Président:**

Head, Standardization Section

Presidente:

Fruit and Vegetable Programs
 Agricultural Marketing Service
 U.S. Department of Agriculture
 Room 2065, South Building
 1400 Independence Avenue, SW
 Washington, DC 20250
 United States of America
 Tel: (202) 720-2185
 Fax: (202) 720-8871
 E-mail: david.priester@usda.gov

Assistant Chairperson:**Ms Shellee Anderson****Assistant du Président:**

Office of Nutrition, Labeling and Dietary Supplements

Asistente del Presidente:

Center for Food Safety and Applied Nutrition
 Food and Drug Administration
 Harvey W. Wiley Federal Building
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740-3835
 United States of America
 Tel: (301) 436-1491
 Fax: (301) 436-2632
 E-Mail: shellee.anderson@cfsan.fda.gov

CANADA
CANADÁ

Mr Jim Trenholm

(Head of Delegation)
 Chief, Legislation
 Processed Products Section
 Food of Plant Origin Division
 Canadian Food Inspection Agency
 59 Camelot Drive
 Ottawa, Ontario
 Canada
 K1A 0Y9
 Tel: (613) 225-2342
 Fax: (613) 228-6632
 E-mail: trenholmj@inspection.gc.ca

Mr Dennis Lein

Senior Advisor, Food Regulatory Program
 Bureau of Food Regulatory
 International and Interagency Affairs
 Food Directorate
 Health Products and Food Branch
 Building No. 7
 Room 2354 (0702C1)
 Tunney's Pasture
 Ottawa, Ontario
 Canada
 K1A 0L2
 Tel: (613) 957-1751
 Fax: (613) 941-3537
 E-mail: dennis_lein@hc-sc.gc.ca

Mr Don Bush

Senior Advisor
 Processed Products Section
 Food of Plant Origin Division
 Canadian Food Inspection Agency
 59 Camelot Drive
 Ottawa, Ontario
 Canada
 K1A 0Y9
 Tel: (613) 225-2342
 Fax: (613) 228-6632
 E-mail: dbush@inspection.gc.ca

DENMARK**DANEMARK****DINAMARCA****Mr Knud Ostergaard**

(Head of Delegation)
 Head of International Secretariat
 Danish Veterinary and Food Administration
 Mørkhøj Bygade 19
 DK-2860 Søborg Denmark
 Tel: (45) 3395-6000
 Fax: (45) 3395-6299
 E-mail: koe@fdir.dk

FRANCE**FRANCIA****Ms Claudine Muckensturm**

(Head of Delegation)
 Inspecteur Principal Ministere de l' Economie
 Finances et de l' Industrie
 DGCCRF-Bureau D4
 Teledoc 251
 59, Boulevard Vincent Auriol
 75013 Paris
 France
 Tel: (33) 01 4497 2437
 Fax: (33) 01 4497 0527
 E-mail:
claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr

Mr Vincent Truelle

Secrétaire general
 Association Des Entreprises De Produits
 Alimentaires Elaborés
 Produits vegetaux – Foie gras
 44 rue d' Alesia
 75682 Paris CEDEX 14
 France
 Tel: 33 01 5391 44 52
 Fax: 33 01 5391 4470
 E-mail: vtruelle@adepale.org

HUNGARY**HONGRIE****HUNGRÍA****Dr Maria Gazdag-Sos**

(Head of Delegation)
 Chairman of Processed Fruits and Vegetables
 Codex Committee
 Arpadfoldi u. 124
 H-1162 Budapest
 Hungary
 Tel: 36-20-9621-403
 Fax: 36-1-401-0571
 E-mail: sosne@freemail.hu

Mr Tamas Csernus

President-General Director
 Association of Hungarian Canning Industry
 Nagykorosi Canning Factory
 H-2751 Nagykoros
 PO Box 53
 Hungary
 Tel: 36-53-350-044
 Fax: 36-53-350-995
 E-mail: csermust@freemail.hu

Mr Galambos Jozsef Titkar

Magyar Tartositoipari Szovetseg
 1012 Budapest
 Kuny D. u. 13-15
 Hungary
 Tel: 36-1-202-5568
 Fax: 36-1-355-5057
 E-mail: galambos.mszk@dbssoc.hu

Mr Jozsef Sos

Manager General
 GAZDAG Engineering Ltd
 Arpadfoldi u. 124
 Budapest 1162-H
 Hungary
 Tel: 36-1-401-0570
 Fax: 36-1-4010571
 E-mail: gazdag@axelero.hu

Dr K. Szerdahelyi

Ministry of Agriculture and Regional
 Development
 PO Box 1
 H-1860 Budapest 55
 Hungary
 Tel: 36-1-301-4000
 Fax: 36-1-301-4808
 E-mail: tanya.szerdahelyi@fvm.hu

INDIA
INDE

Mrs Vibha Puri Das
(Head of Delegation)
Joint Secretary
Ministry of Food Processing Industries
Panchsheel Bhavan
Khel Gaon Marg
New Delhi 1100049
India
Tel: 91-11-6692676
Fax: 91-11-6493228
E-mail: vibhapuri@nic.in

ITALY
ITALIE
ITALIA

Drssa Brunella Lo Turco
(Head of Delegation)
Segretario Generale
Comitato Nazionale Italiano per il Codex
Alimentarius
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali-
D.G. delle Politiche
Comunitarie e Internazionali
Via Sallustiana 20
00187 Rome
Italy
Tel: 39 06 4880273
Fax: 39 06 4880273
E-mail: blturco@tiscalinet.it

JAPAN
JAPON
JAPÓN

Mr Takeuchi Makoto
(Head of Delegation)
Deputy Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo 100-8951
Japan
Tel: 81-3-3501-3812
Fax: 81-3-3591-1692
E-mail: makoto_takeuchi@syokuryo.maff.go.jp

Mr Shimizu Haruya
Staff
Standards and Labeling Division
General Food Policy Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950, Japan
Tel: 81-3-3501-4094
Fax: 81-3-3501-0580
E-mail: [Haruya Shimizu@Nm.Maff.So.Jp](mailto:Haruya_Shimizu@Nm.Maff.So.Jp)

Mr Fujita Toshifumi
Section Chief
Center for Food Quality
Labeling and Consumers Services Headquarters
1-12-1, Kitafukuro-Cho
Saitama City
Saitama 3330-9731
Japan
Tel: 81-48-600-2375
Fax: 81-48-600-2373
E-mail: toshifumi_fujita@cfqlcs.go.jp

Mr Hirose Yoshio
Technical Advisor
Japan Soy Sauce Inspection Institute
11-3, Koami-cho, Nihonbashi
Chuo-ku
Tokyo 103-0016
Japan
Tel: 81-3-3666-3286
Fax: 81-3-3667-2216
E-mail: hirose@soysauce.ne.jp

Mr Tanaka Hideo
Technical Advisor
Soy Sauce Research Institute
11-3, Koami-cho, Nihonbashi
Chuo-ku
Tokyo 103-0016
Japan
Tel: 81-3-3667-5240
Fax: 81-3-3667-6519
E-mail: htanaka@soysauce.ne.jp

Mr Takamatsu Hiroshi
Technical Advisor
Kikkoman Corporation
250 Noda, Noda City
Chiba Pref. 278-8601
Japan
Tel: 81-4-7123-5314
Fax: 81-4-7123-5148
E-mail: htakamatsu@mail.kikkoman.co.jp

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Dr Noraini Mohd. Khalid
(Head of Delegation)
Food Technology Research Center
MARDI
P.O. Box 12301, General Post Office
50774 Kuala Lumpur
Malaysia
Tel: 603-8943 7722
Fax: 603-8942 2906
E-mail: noramk@mardi.my

MOROCCO
MAROC
MARRUECOS

Mr Saad Benchakroune
(Head of Delegation)
Director General
Etablissement Autonome de Controle et
Coordination des Exportations
Ministry of Agriculture
Development Rural et des Eaux et Forets
72 Rue Mohamed Smiha
Casablanca
Morocco
Tel: (212) 22308085
Fax: (212) 22302567
E-mail: benchakroune@eacce..org.ma

NIGERIA
NIGÉRIA

Prof J.O. Babatola
(Head of Delegation)
Director
National Horticulture Research Institute
Jericho Reservation Area
PMB 5432
Ibadan, Nigeria
Tel: 08023039710; 02-2412230; 08033291527
Fax: 02-2412230 Code 234
E-mail: nihort@infoweb.abs.net
professorbabatola@hotmail.com

PHILIPPINES
FILPINAS

Prof Maria Concepcion Lizada
(Head of Delegation)
Postharvest Horticulture Training and Research
Center
University of the Philippines-Los Banos
College, Laguna 4031, Philippines
Tel: 634.9.536.7899
Fax: 634.9.7899/3259
E-mail: bafps@yahoo.com
Mcclizada@eurdoramail.com

REPUBLIC OF KOREA
RÉPUBLIQUE DE CORÉE
REPÚBLICA DE COREA

Mr Gun-tae Lee
(Head of Delegation)
Deputy Consul-General
Republic of Korea
Houston, TX
Tel: (713) 961-0186
Fax: (713) 961-3340
E-mail: gilee80@mofat.go.kr

Mr Jae-Cheol Kim
Deputy Director
Food Industry Division
Ministry of Agriculture & Forestry
1, Jungang-dong, Gwacheon-si
Gyeonggi-do 427-719
Republic of Korea
Tel: 82-2-500-1 8 5 4
Fax: 82-2-503-7 9 0 5
E-mail: kjc@maf.go.kr

Mr Jae-Hwon Lee
Deputy Director
Vegetables & Special Crops Division
Ministry of Agriculture & Forestry
1, Jungang-Dong, Gwacheon-City
Gyunggi-Do 427-719
Republic of Korea
Tel: (82-2)500-1868
Fax: (82-2)507-5010
E-mail: ljh0108@maf.go.kr

Mr Seo Byung-Cheol
Director
R & D Institute
231 Maegokri, Hobupmyeon, Ichon
Kyoungkido, 467-821
Republic of Korea
Tel: (82-31)644-4671/011-9767-0190
Fax: (82-31)644-4689
E-mail: sbyungcheol@sempio.com

Mr Baeg In-Ho
Team Director
Korea Ginseng Corp
200 nae-ri hyuam-myun puyo-gun
Chungnam-do, Korea
Republic of Korea
Tel: (041) 830-3330
Fax: (041) 836-0256
E-mail: whiangel@kgc.or.kr

Mr Seung-Weon Jeong
Professional Researcher
Korea Food Research Institute
Food Standards Department
San 46-1, Baekhyun-Dong
Bundang-Ku, Songnam-Si
Kyonggi-Do, 463-746
Republic of Korea
Tel: 82-31-780-9158
Fax: 82-31-780-9264
E-mail: donow@kfri.re.kr

Mr Young-Ho Kim

Professional Engineer
Korea Food Research Institute
San 46-1, Baekhyun-Dong
Bundang-Ku, Songnam-St
Kyonggi-Do, 463-420
Republic of Korea
Tel: (0342) 780-9159
Fax: (0342) 780-9264
E-mail: youngho@kfri.re.kr

Dr Ho-Joon Lee

Korea Food Research Institute
Quality Assessment & Standardization
Standard Research & Certification
San 46-1, Baekhyun-Dong
Bundang-Gu, Songnam-Si
Kyonggi-Do 463-746
Republic of Korea
Tel: (031) 780-9200
Fax: (031) 780-9114
E-mail: hjlee@kfri.re.kr

SWITZERLAND**SUISSE****SUIZA****Mrs Awilo Ocheing Pernet**

(Head of Delegation)
Codex Alimentarius
International Standards Unit
Swiss Federal Office of Public Health
CH-3003 Bern
Switzerland
Tel: 41 31 322 00 41
Fax: 41 31 322 95 74
E-mail: awilo.ochieng@bag.admin.ch

THAILAND**THAÏLANDE****TAILANDIA****Mrs Supranee Impithuksa**

(Head of Delegation)
Director
Agriculture Chemistry Division
Department of Agriculture
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Thailand
Tel: (02) 561-5034
Fax: (02) 579-8600 Ext. 113
E-mail: supranee@doa.go.th

Mrs Malinee Subvanich

The Federation of Thai Industries
170/22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg
New Ratchadapisek Road
Klongtoey, Bangkok 10110
Thailand
Tel: (662) 261-2684-6
Fax: (662) 261-2996-7
E-mail: thaifood@thaifood.org

Mrs Oratai Silapanapaporn

Standards Officer 8
Thai Industrial Standards Institute
Ministry of Industry
Rama VI St
Ratchathewi, Bangkok 10400
Thailand
Tel: (66 2) 202 3444
Fax: (66 2) 248 7987
E-mail: oratais@tisi.go.th

Mr Pisan Pongsapitch

Standards Officer 7
Thai Industrial Standards Institute
Ministry of Industry
Rama VI St
Ratchathewi, Bangkok 10400
Thailand
Tel: (66 2) 202 3444
Fax: (66 2) 248 7987
E-mail: pisanp@tisi.go.th

Miss Jarutat Putkam

Secretary of Pineapple Packer's Group
Thai Food Processors' Association
170/22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg
New Ratchadapisek Road
Klongtoey, Bangkok 10110
Thailand
Tel: (662) 261-2684-6
Fax: (662) 261-2996-7
E-mail: thaifood@thaifood.org

TRINIDAD AND TOBAGO**TRINITÉ ET TOBAGO****TRINIDAD Y TOBAGO****Ms Gail Henry**

(Head of Delegation)
Agricultural Officer 1
Ministry of Agriculture
Land and Marine Resources
Central Experiment Station
Centeno via Arima P O, Trinidad
Tel: 868 646 4334-7
Fax: 868 646 1646
E-mail: gabely7@hotmail.com
Minfoodproduction@tstt.net.tt

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Dr Michelle McQuillan
 (Head of Delegation)
 Senior Scientific Officer
 Food Labelling & Standards Division
 Food Standards Agency
 Rm. 115b Aviation House
 125 Kingsway
 London
 United Kingdom
 WC2B 6NH
 Tel: 00 44 207 2763 8159
 Fax: 00 44 207 276 8193
 E-mail:
michelle.mcquillan@foodstandards.gsi.gov.uk

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

Mr Dorian LaFond
 (Head of Delegation)
 International Standards Coordinator
 Office of the Deputy Administrator
 AMS Fruit and Vegetable Programs
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Ave., SW
 Washington, DC 20250
 United States of America
 Tel: (202) 690-4944
 Fax: (202) 70-0076
 E-mail: dorian.lafond@usda.gov

Mr Charles W. Cooper
 (Alternate Delegate)
 Director
 International Activities Staff
 U.S. Food and Drug Administration
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740
 United States of America
 Tel: (301) 436-1714
 Fax: (301) 436-2618
 E-mail: ccooper@cfsan.fda.gov

Mr Richard B. 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 of America
 Tel: (202) 720-5021
 Fax: (202) 690-1527
 E-mail: richard.boyd@usda.gov

Mr Robert V. Conover
 Assistant General Counsel
 Kikkoman Foods, Inc.
 Headquarters & Main Plant
 Hwy. 14 & Six Corners
 P.O. Box 69
 Walworth, WI 53184
 United States of America
 Tel: (262) 275-6181
 Fax: (262) 275-9452
 E-mail: rconover@kikkoman.com

Mr Michael Jantschke
 Senior Scientist, Microbiology
 National Food Processors Association
 6363 Clark Avenue
 Dublin, CA 94568
 United States of America
 Tel: (925) 551-4251
 Fax: (925) 833-8795
 E-mail: mjantschke@nfpa-food.org

Ms Chere L. Shorter
 Marketing Specialist
 Processed Products Branch
 Fruit and Vegetable Programs
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Ave., SW
 Mail Stop 0247
 Room 0726 – South Building
 Washington, DC 20250
 United States of America
 Tel: (202) 720-5021
 Fax: (202) 720 1527
 E-mail: chere.shorter@usda.gov

Mr Richard Peterson

Inspector
 Processed Products Branch
 Fruit and Vegetable Programs
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Ave., SW
 Mail Stop 0247
 Room 0726 – South Building
 Washington, DC 20250
 United States of America
 Tel: (202) 720-0042
 Fax: (202) 720-4631
 E-mail: richard.peterson2@usda.gov

Dr M. Joseph Aherns

Director of Scientific Research
 Florida Department of Citrus – CREC
 700 Experiment Station Road
 Lake Alfred, FL 33850
 United States of America
 Tel: (863) 295-5935
 Fax: (863) 295-5920
 E-mail: jahrens@citrus.state.fl.us

Dr Susan E. Carberry

Supervisory Chemist
 U.S. Food & Drug Administration
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740
 United States of America
 Tel: (202) 418-3002
 Fax: (202) 418-3030
 E-mail: susan.carberry@cfsan.fda.gov

Mr Jeff Boese

President/CEO
 California League of Food Processors
 980 Ninth Street, Suite 230
 Sacramento, CA 95814
 United States of America
 Tel: (916) 444-9260
 Fax: (916) 444-2746
 E-mail: jeffb@clfp.com

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL
 ORGANIZATIONS
 ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES
 INTERNATIONALES
 ORGANIZACIONES INTERNACIONALES
 GUBERNAMENTALES**

**COUNCIL OF EUROPEAN UNION
 CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE
 CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA**

Mr Kari Tollikko

(Head of Delegation)
 Principal Administrator
 General Secretariat of the Council of the EU
 Rue de la Loi 175
 B-1048 Brussels
 Belgium
 Tel: 32 2 285 7841
 Fax: 32 2 285 6198
 E-mail: kari.tollikko@consilium.eu.int

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

**INTERNATIONAL ALLIANCE FOR
 DIETARY/FOOD SUPPLEMENT
 ASSOCIATIONS (IADSA)**

Mr. Michael McGuffin

(Head of Delegation)
 President
 American Herbal Product Association
 International Alliance for Dietary/Food
 Supplement Association
 50 Rue de l' Association
 Brussels, B-1000
 Belgium
 Tel: 32 0 2 209 11 55
 Fax: 32 0 2 223 30 64
 E-mail: iadsa@eas.be

**INTERNATIONAL HYDROLYZED
 PROTEIN COUNCIL**

Mr Ben Wilson

(Head of Delegation)
 Sensient Flavors Inc.
 5600 W. Raymond
 Indianapolis, IN 46241
 United States of America
 Tel: 317-240-1412
 Fax: 317-240-1501
 E-mail: ben.wilson@sensient-tech.com

Mr Craig Carmichael
Tate & Lyle North America
2200 E. Eldorado Street
Decatur, IL 62525
United States of America
Tel: 630-369-6660
Fax: 217-421-2901
E-mail: cscarmichael@tlna.com

**WORLD PROCESSING TOMATO
COUNCIL (WPTC)**

John Mumford
(Head of Delegation)
General Manager
Ontario Processing Vegetable Growers
435 Consortium Court
London, Ontario N6E 2S8
Canada
Tel: (519) 681-1875
Fax: (519) 685-5719
E-mail: ovgmb@ovgmb.org

Bernard Bieche
Secretary General
World Processing Tomato Council
27, avenue de l'Arrousaire – B.P. 235
84010 Avignon Cedex 1
France
Tel: 33 4 90 86 16 95
Fax: 33 4 90 27 06 58
E-mail: tomato@tomate.org

**SECRETARIAT
SÉCRETARIAT
SECRETARIADO**

**JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS
PROGRAMME
PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES
NORMES ALIMENTAIRES
PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS
SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

Ms Gracia Brisco López
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100, Rome
Italy
Tel: 3906-5705-2700
Fax: 3906-5705-4593
E-mail: gracia.brisco@fao.org

Ms Annamaria Bruno
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100, Rome
Italy
Tel: 3906-5705-6254
Fax: 3906-5705-4593
E-mail: annamaria.bruno@fao.org

**U.S. SECRETARIAT
SECRETARIAT AMÉRICAIN
SECRETARIADO AMERICANO**

Ms Ellen Matten
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
U.S. Codex Office, Room 4865
1400 Independence Ave., SW
Washington, DC 20250-3700
United States of America
Tel: 202-720-4063
Fax: 202-720-3157
E-mail: ellen.matten@usda.gov

Ms Edith Kennard
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
U.S. Codex Office, Room 4865
1400 Independence Ave., SW
Washington, DC 20250-3700
United States of America
Tel: 202-720-5261
Fax: 202-720-3157
E-mail: edith.kennard@usda.gov

Ms Sally Fernandez
U.S. Department of Agriculture
Food Safety Inspection Service
Planning Staff
Aerospace Building
3rd Floor – Room 405
901 D Street, SW
Washington, DC 20024
United States of America
Tel: 202-690-6524
Fax: 202-690-6519
E-mail: sally.fernandez@usda.gov

Ms Carole A. Williams

Center for Food Safety and Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway, HFS – 550
College Park, MD 20740
United States of America
Tel: 301-436-1703
Fax: 301-436-2618
E-mail: carole.williams@cfsan.fda.gov

Ms Marci Shaffer

U.S. Department of Agriculture
Food Safety Inspection Service
Automated Information Systems Division
1400 Independence Ave., SW
Room 0137
Washington, DC 20250
United States of America
Tel: 202-720-4187
Fax: 202-690-3738
E-mail: marci.shaffer@fsis.usda.gov

SPECIALS**AUTRES PARTICIPANTS****OTROS PARTICIPANTES****Mr A.J. Yates**

Administrator
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave, SW
Room 3701, STOP 0201
Washington, DC 20250-0201
United States of America
Tel: 202-720-5115
Fax: 202-720-8477
E-mail: aj.yates@usda.gov

Dr Eric M. Forman

Associate Deputy Administrator
Fruit & Vegetable Programs
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave, SW
Washington, DC 20250-0201
United States of America
Tel: (202) 720-4722
Fax: (202) 720-0016
E-mail: eric.forman@usda.gov

**PROJET DE NORME POUR LES POUSSSES DE BAMBOU EN CONSERVE
(Avancé à l'étape 8)**

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux pousses de bambou en conserve telles qu'elles sont définies à la section 2 ci-dessous, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement ou lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination «pousses de bambou en conserve» désigne le produit:

- a) préparé à partir de pousses de bambou comestibles conditionnées avec un liquide de couverture, avec ou sans fermentation;
- b) traité par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration.

Le pH du produit doit être le suivant:

- i) inférieur à 4,0 pour les produits à base de pousse de bambou fermentée naturellement;
- ii) entre 4,0 et 4,6 pour les produits à base de pousse de bambou acidifiée;
- iii) supérieur à 4,6 pour les produits non fermentés et non acidifiés.

2.2 ESPÈCES

Les pousses de bambou de toutes les espèces comestibles peuvent être utilisées.

2.3 MODES DE PRÉSENTATION

2.3.1 **Entières:** pousses de bambou dont les pointes et la chair ont été parées pour retirer les surfaces extérieures et les bases dures.

2.3.2 **Moitiés:** pousses de bambou coupées longitudinalement pour obtenir des moitiés.

2.3.3 **Tranches:** pousses de bambou coupées en tranches uniformes.

2.3.4 **Lanières:** pousses de bambou coupées en fines lanières de format régulier.

2.3.5 **Dés:** pousses de bambous coupées en morceaux cubiques de format régulier.

2.4 AUTRES MODES DE PRÉSENTATION

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

- a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme et l'annexe;
- b) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la norme, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts, au poids égoutté, et à toute autre spécification de la norme applicable au mode de présentation dans la norme 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.

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 INGREDIENTS DE BASE**

Pousses de bambou, telles que définies à la section 2.2 et milieu de couverture approprié au produit.

3.2 MILIEUX DE COUVERTURE

Conformément aux Directives du Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve (en cours d'élaboration), y compris un agent de fermentation lactique.

3.3 AUTRES INGREDIENTS AUTORISÉS

- a) Plantes aromatiques comestibles;
- b) Piments, poivrons.

3.4 CRITÈRES DE QUALITE

Les pousses de bambou doivent présenter une saveur, une odeur et une couleur normales et doivent posséder la texture caractéristique du produit.

3.4.1 Défauts et tolérances

Les limites maximales pour les irrégularités et les formes sont indiquées dans le Tableau 1.

Tableau 1

Article	Mode de présentation	Limites maximales
1	Entières ou moitiés	a) aucune pour les récipients de moins de 3 unités; b) 1 unité par récipient de 3 à 5 unités; c) 2 unités par récipient de 6 à 9 unités; d) 3 unités par récipient de 10 unités ou plus.
2	Tranches, lanières, dés	20% du poids égoutté.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**4.1 ACIDIFIANTS**

N° SIN	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	CONCENTRATION MAXIMALE
260	Acide acétique	Limitée par les BPF
270	Acide lactique	
296	Acide malique	
330	Acide citrique	
334	Acide tartrique	
		1 300 mg/kg

5 CONTAMINANTS**5.1 MÉTAUX LOURDS**

Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent satisfaire aux limites maximales de métaux lourds fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDES

Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent satisfaire aux limites maximales des résidus fixées pour ces produits 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, Rev. 3-1997, amendé 1999), au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC-RCP 23-1979, Rev. 2-1993) 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 devraient 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 ÉTIQUETAGE

Le produit doit être étiqueté conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991).

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être soit «pousses de bambou», «pousses de bambou bouillies» ou «pousses de bambou fermentées». Le mode de présentation doit, selon le cas, faire partie de l'appellation.

7.2 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS A LA VENTE AU DETAIL

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 et du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur et/ou de l'importateur, lesquels doivent figurer sur le récipient, tout comme les instructions de stockage. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur et/ou de l'importateur peuvent être

remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8 POIDS ET MESURES

8.1 REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT

8.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de pousses de bambou et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90 % de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que le récipient scellé, une fois complètement rempli, pourra contenir.

8.1.2 Poids égoutté minimal

Le poids égoutté du produit ne devrait pas être inférieur à 50 % du poids calculé sur la base du volume d'eau distillée, à 20°C, que le récipient scellé, une fois complètement rempli, pourra contenir.¹

9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

DISPOSITION	NIVEAU	MÉTHODE	PRINCIPE	STATUT	TYPE
Poids égoutté et poids net	Poids égoutté/ poids net \geq 60 %	AOAC 968.30	Gravimétrie	E ¹	I
pH	\geq 4,0; 4,0 à 4,6 (si ajout d'acide)	AOAC 981.12 Suivre les instructions applicables aux mélanges de liquides et de solides (G (a) 1))	Potentiométrie	E ²	I
Échantillonnage		CODEX-STAN 233-1969		E ³	-

- ¹) Vingt et unième session du CCMAS, Budapest (Hongrie), du 10 au 14 mars 1997, ALINORM 97/23A, Ann. V, Partie 2/D)
- ²) Vingt et unième session CCMAS, Budapest (Hongrie), du 10 au 14 mars 1997, ALINORM 97/23A, Ann. V, Partie 2/D)
- ³) Huitième session de la Commission du Codex Alimentarius, Genève (Suisse), du 30 juin au 9 juillet 1971, ALINORM 71/31, paragraphes 87 à 90. Voir également le Volume 13 du Codex Alimentarius.

¹ Pour les récipients rigides non métalliques, tels que les bocaux en verre, le poids égoutté devrait être calculé sur la base du volume d'eau distillée, à 20°C, que le récipient scellé, une fois complètement rempli moins 20 ml, pourra contenir.

PROJET DE NORME CODEX POUR LES FRUITS À NOYAUX EN CONSERVE¹
(Avancé à l'étape 8)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux fruits à noyaux en conserve du genre *Prunus* tels qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas au produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION**2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

La dénomination «fruits à noyaux en conserve » désigne le produit:

- a) préparé à partir de fruits à noyaux, mûrs, frais ou congelés, ou précédemment mis en conserve, appartenant aux variétés commerciales du genre *Prunus* et conformes aux caractéristiques des fruits à noyaux propres à la consommation humaine. Les fruits auront été débarrassés de leurs queues ou pédoncules. Les fruits peuvent être ou non dénoyautés;
- b) conditionné avec ou sans liquide de couverture approprié, des matières sucrantes et/ou autres glucides utilisés comme édulcorants tels que le miel et d'autres ingrédients autorisés tels qu'indiqués à la section 3.3 ci-dessous; et
- c) traité par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration.

2.2 ESPÈCES

Les espèces suivantes peuvent être utilisées:

Abricot: *Prunus armeniaca* L.;

Pêche: *Prunus persica* L.;

Prune: *Prunus domestica* L. (prune);

Prunus italica L. (reine-claude);

Prunus insititia L. (mirabelle ou prune de Damas); et

Prunus cerasifera Ehrh. (prune-cerise);

Cerise: *Prunus avium* L. (cerises douces dont bigarraux);

Prunus cerasus L., var. *austera* L. (cerises acides dont griottes).

2.3 TYPES VARIÉTAUX

Des types de variété distincts devraient être désignés pour les pêches, les prunes et les cerises.

2.3.1 Pêche

2.3.1.1 Le type variétal est déterminé par la facilité avec laquelle le noyau se sépare du fruit

- a) **Freestone:** à noyau non adhérent, lorsque le noyau se sépare facilement de la chair; ou
- b) **Clingstone:** à noyau adhérent, quand le noyau adhère à la chair.

2.3.1.2 Type de couleur

- a) **Jaunes** – variétés dont la couleur dominante de la chair des fruits mûrs est comprise entre le jaune pâle et le rouge-orangé soutenu;

¹ Cette norme ne s'applique qu'aux fruits à noyaux du genre *Prunus*.

- b) **Blanches** – variétés dont la couleur dominante de la chair des fruits mûrs est comprise entre le blanc et le jaune-blanc;
- c) **Rouges** – variétés dont la couleur dominante de la chair des fruits mûrs est comprise entre le jaune pâle et le rouge-orangé et dont la chair est panachée de rouge dans la masse et non pas seulement dans la cavité contenant le noyau; et
- d) **Vertes** – variétés dont la couleur dominante de la chair des fruits mûrs est comprise entre le vert pâle et le vert, lorsque les fruits sont parvenus à maturité complète.

2.3.2 Prunes

2.3.2.1 Prunes jaunes

2.3.2.2 Prunes rouges

2.3.2.3 Prunes violettes

2.3.2.4 Reines-claude

2.3.2.5 Prunes cerises

2.3.2.6 Mirabelles

2.3.2.7 Quetsches

2.3.3 Cerises

2.3.3.1 Cerises douces (dont bigarreaux)

2.3.3.2 « Sweet Dark »

2.3.3.3 Cerises acides dont griottes

2.4 MODES DE PRÉSENTATION

2.4.1 Les pêches doivent être pelées.

2.4.2 **Entiers** – fruits entiers avec ou sans noyau;

2.4.3 **Moitiés** – fruits dénoyautés et coupés approximativement en deux parties;²

2.4.4 **Quartiers** – fruits dénoyautés et coupés approximativement en quatre parties égales;

2.4.5 **Tranches** – fruits dénoyautés et coupés en secteurs;

2.4.6 **Cubes** – fruits dénoyautés et coupés en dés;

2.4.7 **Morceaux** – fruits dénoyautés et coupés en morceaux de formes et dimensions diverses;

2.4.8 Les abricots présentés sans liquide de couverture peuvent être constitués d'un mélange d'abricots pelés et non pelés.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 INGRÉDIENTS DE BASE

Fruits à noyaux, tels que définis à la section 2 et milieu de couverture approprié au produit.

² Pour l'industrie de la pâtisserie, les pêches et les abricots doivent être coupés le long de la suture naturelle à partir du pédoncule jusqu'à l'extrémité.

3.2 MILIEUX DE COUVERTURE

Conformément aux Directives du Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (en cours d'élaboration).

3.3 AUTRES INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- a) épices;
- b) vinaigre.

3.4 CRITÈRES DE QUALITÉ

Les fruits à noyaux en conserve doivent présenter une saveur, une odeur et une couleur normales et doivent posséder la texture caractéristique du produit. Le produit doit être pratiquement exempt de noyaux ou de fragments de noyaux de plus de 2 mm, sauf si le produit n'est pas dénoyauté.

3.4.1 Autres critères de qualité

3.4.1.1 Couleur

La couleur du produit, à l'exception des prunes et des cerises artificiellement colorées, devrait correspondre à la couleur normale de la variété du fruit utilisé. Les fruits à noyaux en conserve contenant des ingrédients spéciaux devraient être considérés comme présentant la couleur caractéristique du fruit utilisé, lorsque les ingrédients utilisés n'ont pas provoqué une coloration anormale.

La partie de la pêche qui est proche ou fait partie de la cavité du noyau et qui, après la mise en conserve, devient légèrement décolorée, est considérée comme présentant une couleur caractéristique normale.

3.4.1.2 Saveur

Le produit devrait présenter une saveur et une odeur normales et être exempt de toute saveur ou odeur étrangères au produit. Le produit contenant des ingrédients prévus à la section 3.3 devrait avoir la saveur caractéristique du fruit et des autres substances utilisées.

3.4.1.3 Texture

Les fruits en conserve devraient être raisonnablement charnus, de texture uniforme et peuvent être d'une tendreté variable sans être ni trop mous ni trop fermes.

3.4.1.4 Uniformité de calibre

Les fruits devraient être de taille raisonnablement uniforme.

3.4.1.5 Définition des défauts

- a) **Tachés** – fruits présentant des défauts de coloration et des taches causées par un agent physique, pathologique, un insecte ou tout autre agent, qui contrastent nettement avec la couleur générale et qui peuvent pénétrer dans la chair; exemples: meurtrissures, tavelures et marques sombres.
- b) **Écrasés ou brisés** – ce défaut est pris en considération pour les fruits en conserve entiers ou moitiés de fruits dans un liquide de couverture; dans ce cas, l'unité a été écrasée de sorte qu'elle ne présente plus sa forme normale (n'étant pas due à l'état de maturation avancée du fruit) ou a été coupée en plusieurs parties. Les moitiés partiellement fendues du bord jusqu'à la cavité du noyau et les abricots entiers fendus le long de la suture naturelle ne sont pas considérés comme brisés. Toutes les parties qui ensemble constituent un seul fruit seront considérées comme étant un seul fruit. En ce qui concerne les prunes et les cerises, les tâches ne devraient pas nuire à l'apparence des produits.

- c) **Peaux** – considérées comme un défaut sauf dans les modes de présentation "fruits non pelés"; lorsque les peaux adhèrent à la chair du fruit ou qu'on les trouve détachées dans le récipient.
- d) **Noyau** – la présence de noyaux est considérée comme un défaut sauf dans le cas des fruits entiers. Par noyau, on entend les noyaux entiers et les fragments de noyaux qui sont durs et pointus.
- e) **Matières végétales étrangères inoffensives** – toute substance végétale (par exemple, mais non exclusivement, une feuille ou un morceau de feuille, ou un pédoncule) qui est inoffensive et qui tend à nuire à l'aspect du produit.
- f) **Marques de parage** – la présence de telles marques n'est considérée comme un défaut que dans le cas des conserves de fruits entiers et en moitiés conditionnées avec un liquide de couverture. Il faut que les opérations de parage aient été excessives et aient laissé des marques profondes (qu'il s'agisse de parage mécanique ou non) à la surface des unités, nuisant ainsi fortement à leur apparence.
- g) **Fendus (cerises et prunes)** – toute crevasse qui nuit fortement à l'apparence du produit.

3.4.1.6 Défauts et Tolérances

Le produit devrait être substantiellement exempt de défauts, tels que matières étrangères, fragments de noyaux, peaux (seulement dans les modes de présentation «fruits pelés»), unités tachées et unités brisées. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

3.4.1.6.1 Abricots en conserve

Défauts	Limite maximale par rapport à la masse nette égouttée	
	Conditionnement avec liquide	Conditionnement sans liquide
Tachés et marques de parage	30% en nombre	3 unités par 500 g
Écrasés/brisés (entiers, moitiés)	15% en nombre	non applicable
Total des défauts	35% en nombre	non applicable
Peaux (moyenne pour les fruits pelés seulement)	Pas plus de 6 cm ² de surface par 500g	Pas plus de 12 cm ² de surface par 500g
Noyaux (moyenne)	1 noyau ou son équivalent ² par 500g	1 noyau ou son équivalent ² pour 500g
Matières étrangères inoffensives	2 morceaux par 500g	3 morceaux par 500g

3.4.1.6.2 Pêches en conserve

Défauts	Limite maximale par rapport à la masse nette égouttée	
	Conditionnement avec liquide	Conditionnement sans liquide
Tachés et marques de parage	30% en nombre	3 unités par 500 g
Écrasés/brisés (entiers, moitiés, quartiers)	5% en nombre	non applicable
Total des défauts	32% en nombre	non applicable
Peaux (moyenne)	Pas plus de 15 cm ² de surface/kg	Pas plus de 30 cm ² de surface/kg
Noyaux (moyenne)	1 noyau ou son équivalent ² pour 5kg	1 noyau ou son équivalent ² pour 5kg

²

Par noyau, on entend : un noyau entier ; ou un gros morceau de noyau équivalant à la moitié d'un noyau ou plus ; ou un maximum de trois petits morceaux durs, dont la masse totale est inférieure à un demi-noyau.

3.4.1.6.3 Prunes en conserve/Cerises en conserve

Défauts	Limite maximale par rapport à la masse nette égouttée
Tachées	30% m/m
Écrasés /brisées (entières/moitiés)	25% m/m
Total des défauts	35% m/m
Matières végétales étrangères	1 morceau par 200 g (basée sur une moyenne)
Noyaux en vrac (entiers)	3 par 500 g (basée sur une moyenne)
Noyaux ou fragments de noyaux adhérent ou non au produit (entières dénoyautées ou moitiés)	2 par 500 g (basée sur une moyenne)

3.5 CLASSIFICATION DES UNITÉS «DÉFECTUEUSES»

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs spécifications de qualité requise aux alinéas 3.4.1.1 à 3.4.1.6 (à l'exception des peaux et des noyaux qui sont déterminés sur la moyenne) devrait être considéré comme "défectueux".

3.6 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot devrait être jugé conforme aux critères de qualité définis à la section 3.5 lorsque:

- dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des unités "défectueuses" définies à la section 3.5, ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6.5) (CODEX STAN 233-1969); et
- les spécifications qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaites.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

N°SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
4.1 ACIDIFIANTS		
260	Acide acétique	Limitée par les BPF
270	Acide lactique	
330	Acide citrique	
296	Acide malique	
334	Acide L-tartrique	
4.2 ANTIOXIDANTS		
300	Acide L-Ascorbique	Limitée par les BPF
4.3 COLORANTS		
129	Rouge Allura AC (uniquement pour les prunes "rouges" ou violettes")	200 mg/kg du produit fini
127	Érythrosine (uniquement pour les cerises douces)	

4.4 AROMATISANTS

Aromatisants naturels et leurs équivalents identiques de synthèse, à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de chaque fruit à noyau

Limitée par les BPF

5. CONTAMINANTS**5.1 MÉTAUX LOURDS**

Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent satisfaire aux limites maximales de métaux lourds fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 RÉSIDUS PESTICIDES

Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent satisfaire aux limites maximales des résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIENE

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, Rev. 3-1997, amendé 1999), 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 devraient 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. ETIQUETAGE

7.1 Le produit doit être étiqueté conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991).

7.2 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être le nom du fruit utilisé tel que défini dans la section 2.2.

7.2.1 Le nom du produit devrait comprendre:

a) L'indication de la variété

Pêches: "à noyau non adhérent" ou "à noyau adhérent" et la couleur selon le cas ; "jaune", "blanche", "rouge" ou "verte".

Prunes: "jaune" ou "or", "rouge" ou "violette" selon le cas ; et noms spécifiques de culture ou "prunes reine-claude, prunes de Damas, prunes-cerises, prunes "Mirabelle", pour les cultures spécifiées dans la section 2.3.2 de la présente norme, à l'exception des noms "reine-claude", "Damas", "mirabelles" et "Quetsches" qui ne doivent pas être accompagnés du mot "prunes" dans les pays où son omission ne tromperait pas le consommateur.

Cerises: le nom du produit à base de cerises doit comprendre le type variétal selon le cas ou le nom spécifique de culture pour les cultures spécifiées dans la section 2.3.3, à l'exception des noms "bigarreaux" et "griottes" qui ne doivent pas être accompagnés du mot "cerises" dans les pays où son omission ne tromperait pas le consommateur .

b) L'indication, le cas échéant, des agents de sapidité et aromatisants qui caractérisent le produit "avec un X".

7.2.2 Ce qui suit devrait être déclaré comme faisant partie du nom ou devrait être placé à proximité immédiate du nom, selon le cas:

- a) Le mode de présentation, tel que défini dans la section 2.4 de la présente norme.
- b) La mention "pelés" ou "non pelés" suivant le cas.

7.3 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DETAIL

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

8 POIDS ET MESURES

8.1 REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT

8.1.1 Remplissage minimal

Le récipient devrait être bien rempli de produit (y compris le milieu de couverture) et ne devrait pas occuper moins de 90 % de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20° C, que le récipient scellé, une fois complètement rempli, pourra contenir.³

8.1.2 Classification des "unités défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 8.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90% de la capacité en eau du récipient) devrait être considéré comme "défectueux".

8.1.3 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises à la section 8.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies à la section 8.1.2, ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6.5) (CODEX STAN 233-1969).

8.1.4 Poids égoutté minimal

8.1.4.1 Le poids égoutté du produit ne devrait pas être inférieur aux pourcentages suivants, calculés sur la base du volume d'eau distillée à 20°C que le récipient scellé, une fois complètement rempli, pourra contenir.³

- a) **Abricots en conserve**

Dans du jus de fruit ou nectar très sucré sirop "lourd" et sirop "très lourd"	54 %
Dans du jus de fruit ou nectar légèrement sucré et sirop léger et très léger	55 %
Conditionnement sans liquide	82 %
Produits entiers	46 %

³ Pour des récipients rigides non métalliques, tels que les bocaux en verre, le poids égoutté devrait être calculé sur la base du volume d'eau distillée à 20°C que le récipient scellé une fois complètement rempli, moins 20 ml, pourra contenir.

b) **Pêches en conserve**

	Type "Clingstone"	Type "Freestone"
Dans du sirop "lourd" et sirop "très lourd"	57 %	54 %
Dans du sirop léger et sirop très léger	59 %	56 %
Conditionnement sans liquide	84 %	82 %
Produits entiers	52 %	

c) **Prunes en conserve**

Produits entiers	50 %
Produits moitiés	55 %

d) **Cerises en conserve**

(Toutes les variétés)	53 %
-----------------------	------

8.1.4.2 Les exigences pour le poids égoutté minimal devraient être respectées quand la moyenne du poids égoutté de tous les récipients examinés n'est pas inférieure au minimum requis, à condition qu'il n'y ait pas d'insuffisance exagérée dans les récipients individuels.

9. **METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE**

DISPOSITION	NIVEAU	METHODE	PRINCIPE	ÉTAT	TYPE
Poids égoutté total	Niveaux divers	AOAC 968.30	Gravimétrie		I
Solides solubles	Niveaux divers	AOAC 932.14C	Réfractométrie		I

**PROJET DE DIRECTIVES POUR LES MILIEUX
DE COUVERTURE DES FRUITS EN CONSERVE
(Avancé à l'étape 8 de la procédure)**

1. CHAMP D'APPLICATION

Les directives suivantes décrivent les exigences de composition et d'étiquetage pour les milieux de couverture à utiliser pour les fruits en conserve.

2. COMPOSITION ET DÉSIGNATIONS À UTILISER POUR L'ÉTIQUETAGE

Tous les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

2.1 Eau

2.2 Jus de fruit ou pulpe de fruit ou mélange de jus de fruits ou de pulpes de fruits, sucrés avec notamment des matières sucrantes et/ou autres glucides utilisés comme édulcorants (tels que le miel) ou non. Les jus de fruits sucrés ou pulpes de fruits sucrées, compte tenu de la concentration en °Brix, mesurée dans le produit final, seront désignés comme suit:

2.2.1 Légèrement sucré supérieure ou égale à 14° mais inférieure à 18°

2.2.2 Fortement sucré supérieure ou égale à 18° mais inférieure à 22°

2.3 Sirop: mélanges d'eau et de sucres et/ou autres matières sucrantes tels que le miel. Selon la concentration en °Brix mesurée dans le produit fini, ces mélanges seront désignés comme suit:¹

2.3.1 Sirop très léger ou sirop légèrement sucré supérieure ou égale à 10° mais inférieure à 14°

2.3.2 Sirop léger supérieure ou égale à 14° mais inférieure à 18°

2.3.3 Sirop (facultatif) supérieure ou égale à 17° mais inférieure à 20°

2.3.4 Sirop lourd supérieure ou égale à 18° mais inférieure à 22°

2.3.5 Sirop très lourd supérieure ou égale à 22°

2.4 Eau et jus de fruit ou jus de pulpe de fruit, dans lesquels le contenu du fruit dépasse 50 %, à l'exception des jus fortement aromatisés et/ou à forte viscosité (par ex. jus de mangue, de goyave, de canneberges, de fruit de la passion, etc.) pour lesquels le contenu de fruit pourra être inférieure à 50 %.

2.5 Nectars (Jus de fruits ou pulpes de fruit, sucres et autres matières sucrantes et eau) tels que définis dans le Codex Alimentarius.

¹ Les désignations suivantes de sirop peuvent s'appliquer aux abricots en conserve et aux cerises en conserve:

Sirop très léger ou sirop légèrement sucré	supérieure ou égale à 10° mais inférieure à 16°
Sirop léger	supérieure ou égale à 16° mais inférieure à 21°
Sirop (facultatif)	supérieure ou égale à 17° mais inférieure à 20°
Sirop lourd	supérieure ou égale à 21° mais inférieure à 25°
Sirop très lourd	supérieure ou égale à 25° mais inférieure à 40°

2.6 Les désignations utilisées en association avec le nom du produit devront être l'une des désignations définies à la section 2.

2.7 Le produit peut aussi être désigné comme «conditionnement solide» qui désigne le fruit entier ou les morceaux de fruit sans adjonction de liquide ou avec seulement une petite quantité de liquide, et avec ou sans sucres ou autres matières sucrantes.

PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS AQUEUX A BASE DE NOIX DE COCO
– LAIT DE COCO ET CREME DE COCO –
(Avancé à l'étape 8)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits aqueux à base de lait et de crème de coco conditionné tels qu'ils sont définis à la section 2 ci dessous, lorsque ces produits sont destinés à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas aux produits lorsque ceux-ci sont destinés à subir une transformation ultérieure, ni au lait ou la crème de coco sucré et/ou aromatisé.

2. DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination «laits et crèmes de coco » désigne les produits:

- a) préparés:
 - i) en utilisant une quantité substantielle d'endosperme (amande) frais séparé, entier, trituré, macéré ou finement haché du fruit du cocotier (*Cocos nucifera* L.) et pressé, dans lequel la grande partie des fibres et résidus filtrables a été éliminée, avec ou sans eau de coco, et/ou avec adjonction d'eau; ou
 - ii) en reconstituant de la crème de coco en poudre à l'aide d'eau potable; ou
 - iii) en dispersant de l'endosperme de noix de coco déshydraté finement haché à l'aide d'eau potable; ou
 - iv) en combinant les procédés i) et iii) précités.
- b) traités par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient scellé afin d'en empêcher la détérioration.

2.2 MODES DE PRÉSENTATION

2.2.1 Crème de coco

La crème de coco est l'émulsion tirée de l'endosperme (amande) mûr du fruit du cocotier, avec ou sans l'adjonction d'eau de coco/d'eau; ce produit est conforme aux spécifications énoncées à la section 3 de la présente norme.

2.2.2 Lait de coco

Le lait de coco est l'émulsion diluée dans l'eau de l'endosperme (amande) de la noix de coco finement haché, les matières solides en suspension et les matières solubles étant réparties; ce produit est conforme aux spécifications énoncées à la section 3 de la présente norme.

2.2.3 Concentré de crème de coco

Le concentré de crème de coco est le produit obtenu après élimination partielle de l'eau contenue dans la crème de coco; ce produit est conforme aux spécifications énoncées à la section 3 de la présente norme.

2.2.4 Lait de coco allégé

Le lait de coco allégé est le produit obtenu soit à partir du dépôt du lait de coco centrifugé, soit en diluant ultérieurement du lait de coco; ce produit est conforme aux spécifications énoncées à la section 3 de la présente norme.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**3.1 INGRÉDIENTS DE BASE**

- a) Endosperme (amande) du cocotier (*Cocos nucifera* L.)
- b) Crème de coco en poudre
- c) Eau

3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- a) Caséinate de sodium
- b) Eau de noix de coco
- d) Maltodextrine

3.3 COMPOSITION

Produit	Extraits secs (% m/m)	Extraits secs dégraissés (% m/m)	Matière grasse (% m/m)	Eau (% m/m)	pH
	min. – max.	min.	min.	max.	min.
Lait de coco allégé	6,6 – 12,6	1,6	5,0	93,4	5,9
Lait de coco	12,7 – 25,3	2,7	10,0	87,3	5,9
Crème de coco	25,4 – 37,3	5,4	20,0	74,6	5,9
Concentré de crème de coco	37,4 min	8,4	29,0	62,6	5,9

3.4 CRITÈRES DE QUALITÉ

Les laits et les crèmes de coco doivent présenter une saveur, une odeur et une couleur normales caractéristiques des produits.

3.5 CLASSIFICATION DES UNITÉS «DÉFECTUEUSES»

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications de qualité requises aux sections 3.3 et 3.4 devrait être considéré comme "défectueux".

3.6 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot devrait être considéré comme répondant aux spécifications de qualité définies dans les sections 3.3 et 3.4 lorsque le nombre d'unités «défectueuses» définies dans la section 3.5, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5) (CODEX STAN 233-1969).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

N° SIN	Additifs alimentaires	Concentration maximale	Note
4.1	AGENT DE BLANCHIMENT		
223	métabisulfite de sodium	30 mg/kg	
224	métabisulfite de potassium	30 mg/kg	
4.2	EMULSIFIANTS		
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	1 000 mg/kg	
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20)		
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		
473	Esters de saccharose d'acides gras	1 500 mg/kg	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF	
4.3	AGENT DE CONSERVATION		
211	Benzoate de sodium	1 000 mg/kg	uniquement pour le lait de coco pasteurisé
4.4	EPAISSISSANTS/STABILISANTS		
412	Gomme guar	Limitée par les BPF	
415	Gomme xanthane		
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique		
418	Gomme gellane		

5. CONTAMINANTS**5.1 MÉTAUX LOURDS**

Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent satisfaire aux limites maximales de métaux lourds fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE

Les produits visés par les dispositions de cette norme doivent satisfaire aux limites maximales des résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIENE

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

ANNEXE V

d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997, amendé 1999), du Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement (CAC/RCP 40-1993), et du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979, Rév.2-1993) 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 devraient 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. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 NOM DU PRODUIT

7.1.1 Le nom du produit sera:

Lait de coco allégé Lait de coco Crème de coco Concentré de crème de coco	selon les définitions et la composition du produit des sections 2 et 3
--	--

7.1.2 Le lait et la crème de coco préparés par la reconstitution de la crème de coco en poudre ou de l'endosperme de noix de coco déshydraté finement haché devront être étiquetés de manière à indiquer que ces produits sont des produits reconstitués.

7.1.3 Une description appropriée du traitement thermique devrait être fournie, en tant que partie du nom, ou figurer à un endroit bien visible du même champ de vision.

8. POIDS ET MESURES**8.1 REMPLISSAGE MINIMAL**

8.1.1 Le récipient hermétiquement scellé doit être bien rempli de produit et ne doit pas occuper moins de quatre-vingt-dix pour cent (90 % v/v) de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que le récipient scellé, une fois complètement rempli, pourra contenir.

8.1.2 Les récipients souples doivent être aussi remplis que possible au niveau commercial.

8.2 CLASSIFICATION DES UNITÉS «DEFECTUEUSES»

Un récipient qui ne répond pas au remplissage minimal tel qu'il est décrit dans la section 8.1 sera considéré comme "défectueux".

8.3 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot devrait être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de remplissage minimal définies à la section 8.1, lorsque le nombre d'unités «défectueuses» requises à la section 8.2, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage pertinent approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius FAO/OMS (NQA 6,5) (CODEX STAN 233-1969).

9. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

DISPOSITION	NIVEAU	METHODE	PRINCIPE	ETAT	TYPE
Teneur en eau	Variable	Soustraire la teneur totale en extraits secs à 100			
Extraits secs dégraissés	Variable	Soustraire la teneur totale en matière grasse de la teneur totale en extraits secs			
Échantillonnage	-	CODEX STAN 233-1969	-		-
Matière grasse totale	Variable	AOAC 989.05 ⁽¹⁾	Extraction à l'éther		I
matières sèches totales	Variable	AOAC 990.20 ⁽²⁾	Extraction de l'eau		I

¹⁾ Nouvelle méthode. Elle remplace la méthode AOAC 945.48G qui n'avait pas été confirmée par le CCMAS, en raison de l'absence de renseignements sur la validation de la méthode citée pour cette application (vingt-troisième session du CCMAS, Budapest (Hongrie), 26 février-2 mars 2001, ALINORM 01/23, Ann. IV-Part I/E). Cette nouvelle méthode est une méthode FIL-ISO-AOAC.

²⁾ Nouvelle méthode. Elle remplace la méthode AOAC 925.23A (abrogée), qui n'avait pas été confirmée par le CCMAS, en raison de l'absence de renseignements sur la validation de la méthode citée pour cette application (vingt-troisième session du CCMAS, Budapest (Hongrie), 26 février-2 mars 2001, ALINORM 01/23, Ann. IV-Part I/E).

ANNEXE VI-Partie A
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités
proposées par le Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
(vingt et unième session du CCPFV, San Antonio, Texas, (États-Unis), du 23 au 27 septembre 2002)¹

NORME DE PRODUIT	DISPOSITION	NIVEAU	MÉTHODES	PRINCIPE	STATUT	TYPE
Légumes transformés	Beurre ou margarine		AOAC 970.51	Chromatographie en phase gazeuse		
Fruits et légumes traités	Calcium		AOAC 968.31 ²	Titrimétrie complexométrique		
Fruits et légumes traités (à l'exception des tomates et des champignons en conserve)	Poids égoutté		AOAC 968.30 ²	Tamisage		I
Fruits et légumes traités (à l'exception des cornichons)	Remplissage des récipients (récipients de verre)		CAC/RM 46-1972 ²	Pesée	E ³	I
Fruits et légumes traités (à l'exception des cornichons)	Remplissage des récipients (récipients métalliques)		ISO 90.1:1986 ²	Pesée		I
Fruits et légumes traités	Milieu de couverture	≥ 10° Brix Baies en conserve (framboises, fraises)	AOAC 932.12	Réfractométrie	E ³	I
			ISO 2173:1978			
Fruits et légumes traités	pH		AOAC 981.12	Potentiométrie		
			ISO 11289:1993			

¹ Ces méthodes d'analyse et d'échantillonnage correspondent à celles déterminées par le Comité pour toutes les normes de produits concernant les fruits et légumes traités.

² Voir aussi Annexe VI-Partie D.

³ Quatorzième session du CCMAS (Budapest, Hongrie, 26 au 30 novembre 1984, ALINORM 85/23, Annexe II, Tableaux II et IV).

NORME DE PRODUIT	DISPOSITION	NIVEAU	MÉTHODES	PRINCIPE	STATUT	TYPE
Fruits et légumes traités	Chlorure de sodium		AOAC 971.27 (méthode générale du Codex)	Potentiométrie	E ⁴	II
			ISO 3634:1979			
Fruits et légumes traités	Solides solubles		AOAC 932.14C	Réfractométrie		I
			ISO 2173:1978		E ³	I
Fruits et légumes traités	Sulfate		AOAC 990.28			
			ISO 522:1981			
Fruits et légumes traités	Solides totaux	≥ 9 % (9° Brix) (purée de pomme en consERVE)	AOAC 932.12	Réfractométrie		
			ISO 2173:1978		E ³	I
Fruits et légumes traités	Solides totaux		AOAC 920.151	Gravimétrie		

⁴ Voir aussi Codex Alimentarius volume 13.

ANNEXE VI-Partie B
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités
proposées par le Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
(vingt et unième session du CCPFV, San Antonio, Texas, (États-Unis), 23-27 septembre 2002)¹

NOM DE PRODUIT	DISPOSITION	NIVEAU	MÉTHODES	PRINCIPE	STATUT	TYPE
Produits aqueux de noix de coco	Eau	Niveaux variés	Soustraire les solides totaux de 100			
Produits aqueux de noix de coco	Matière sèche non grasse	Niveaux variés	Soustraire la matière grasse totale des solides totaux			
Produits aqueux de noix de coco	Échantillonnage		CODEX STAN-233-1969			
Produits aqueux de noix de coco	Matière grasse totale	Niveaux variés	AOAC 989.05 ²	Extraction à l'éther		
Produits aqueux de noix de coco	Solides totaux	Niveaux variés	AOAC 990.20 ³	Extraction au four		
Pousse de bambou en conserve	Poids égoutté et poids net	Poids égoutté/poids net ≥60 %	AOAC 968.30 ⁴	Gravimétrie	E ⁵	I

¹ Ces méthodes d'analyse et d'échantillonnage correspondent aux normes que le Comité a transmis à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-sixième session, pour adoption définitive à l'étape 8, à l'exception des:

- Achards, actuellement à l'étape 6 et,
- Kimchi, déjà adoptée à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-quatrième session.

² Nouvelle méthode. Cette méthode remplace AOAC 945.48G qui n'a pas été confirmée par le CCMAS, étant donné le manque de renseignement sur la validation de la méthode citée pour cette application (vingt-troisième session du CCMAS, Budapest (Hongrie), 26 février–2 mars 2001, ALINORM 01/23 Ann.IV-Partie I/E). La nouvelle méthode est une méthode FIL-ISO-AOAC.

³ Nouvelle méthode. Cette méthode remplace AOAC 925.23A (abrogée) qui n'a pas été confirmée par le CCMAS, étant donné le manque de renseignement sur la validation de la méthode citée pour cette application (vingt-troisième session du CCMAS, Budapest (Hongrie), 26 février–2 mars 2001, ALINORM 01/23 Ann.IV-Partie I/E)

⁴ Voir aussi Annexe VI-Partie D.

⁵ Vingt et unième session du CCMAS, Budapest (Hongrie), 10-14 mars 1997, ALINORM 97/23A, Ann. V-Partie 2/D).

NOM DE PRODUIT	DISPOSITION	NIVEAU	MÉTHODES	PRINCIPE	STATUT	TYPE
Pousse de bambou en conserve	pH	≥4,0; 4,0-4,6 (si un acide est ajouté)	AOAC 981.12 Suivre les instructions relatives aux éléments liquides et solides du mélange (G a)(1))	Potentiométrie	E ⁵	I
Pousse de bambou en conserve	Échantillonnage		CODEX STAN 233-1969			
Fruits à noyau en conserve	Poids égoutté	Niveaux variés	AOAC 968.30 ⁴	Gravimétrie		I
Fruits à noyau en conserve	Matière sèche soluble	Niveaux variés	AOAC 932.14C	Réfractométrie		I
Kimchi	Poids égoutté	≥ 80 %	AOAC 968.30 ⁴	Gravimétrie	E ⁶	I
Kimchi	Impuretés minérales	≤0,03 % m/m	AOAC 971.33	Détermination des cendres	E ⁶	I

⁶ Vingt-deuxième session du CCMAS, (Budapest (Hongrie), 23-27 novembre 1998, ALINORM 99/23, Ann. III, Partie 1/B).

NOM DE PRODUIT	DISPOSITION	NIVEAU	MÉTHODES	PRINCIPE	STATUT	TYPE
Kimchi	Sel (chlorure de sodium)	1,0-4,0 % m/m	AOAC 971.21 (Méthode générale du Codex)	Potentiométrie (détermination du chlorure, exprimé sous forme de chlorure de sodium)	E ⁶	II
Kimchi	Échantillonnage		CODEX STAN 233-1969 Les principes suivants s'appliquent également: a) Les échantillons seront prélevés et stockés dans un lieu réfrigéré protégé – entre 0°C et 4°C, de manière à empêcher la dégradation de l'échantillon. b) Des mesures seront prises pour protéger de toute contamination l'échantillon, la matière échantillonnée, les outils d'échantillonnage et les récipients d'échantillons. c) L'échantillon sera mis dans des récipients de verre propres, secs et hermétiquement scellés. L'échantillon sera étiqueté de manière à inclure tous les détails relatifs à l'échantillonnage tels que la date d'échantillonnage, le nom du fournisseur et autres renseignements pertinents au produit consigné.		E ⁷	
Kimchi	Acidité totale	≤1,0 % m/m	AOAC 942.15	Titrimétrie	E ⁶	I
Marinade	Acidité	Non précisé	AOAC 942.15 ⁸	Titrimétrie	E ⁶	I

⁷ Vingt-deuxième session du CCMAS, Budapest (Hongrie), 23-27 novembre 1998, ALINORM 99/23, Ann. III, Partie 2/A).

Annexe VI – Partie B

NOM DE PRODUIT	DISPOSITION	NIVEAU	MÉTHODES	PRINCIPE	STATUT	TYPE
Marinade	Arsenic	≤1,0 mg/kg	AOAC 952.13 (méthode générale du Codex)	Colorimétrie (diéthylthiocarbamate)	E ⁶	II
Marinade	Arsenic	≤ 1,0 mg/kg	ISO 6634:1982	Spectrophotométrie, diéthylthiocarbamate d'argent	E ⁶	III
Marinade	Acide benzoïque	< 250 mg/kg	AOAC 983.16 ⁹	Chromatographie liquide		
Marinade	Poids égoutté	Non précisé	AOAC 968.30 ⁴	Gravimétrie	E ⁶	I
Marinade	Plomb	≤ 1,0 mg/kg	AOAC 972.25 (méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	E ⁶	II
Marinade	Plomb	≤ 1,0 mg/kg	ISO 6633:1984	Spectrophotométrie d'absorption atomique sans flamme	TE ⁶	IV
Marinade	Sodium	Non précisé	AOAC 971.27 (méthode générale du Codex)	Potentiométrie (Détermination du chlorure, exprimé en chlorure de sodium)	E ⁶	II
Marinade	Sodium	Non précisé	AOAC 939.10	Volumétrie, gravimétrie, titrimétrie (3 méthodes) (Détermination du chlorure, exprimé en chlorure de sodium))	E ⁶	III

⁸ ISO 750:1981 abrogée compte tenu de la recommandation du CCMAS de n'utiliser qu'une seule méthode de type I pour la même disposition (Budapest (Hongrie), 23-27 novembre 1998, ALINORM 99/23, Ann. III, Partie -Part 1/B).

⁹ ISO 5518:1978 abrogée sur recommandation du CCMAS de prendre en compte des méthodes plus modernes, comme AOAC 983.16 qui a été confirmée comme méthode générale du Codex de Type II (Vingt-deuxième session du CCMAS, Budapest (Hongrie), 23-27 novembre 1998, ALINORM 99/23, Ann. III-Partie 1/B).

NOM DE PRODUIT	DISPOSITION	NIVEAU	MÉTHODES	PRINCIPE	STATUT	TYPE
Marinade	Échantillonnage		CODEX STAN 233-1969		E ⁷	
Marinade	Sorbate	< 1 000 mg/kg	AOAC 983.16 ¹⁰	Chromatographie liquide		
Marinade	Anhydride sulfureux	<30 mg/kg	AOAC 990.28 ¹¹	Titrimétrie		
Marinade	Étain	≤ 250,0 mg/kg	AOAC 980.19 (méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	E ⁶	II
Marinade	Étain	≤ 250,0 mg/kg	ISO 2447:1974		TE ⁶	IV

¹⁰ ISO 5519:1978 abrogée sur recommandation du CCMAS de prendre en compte des méthodes plus modernes, comme AOAC 983.16 qui a été confirmée comme méthode générale du Codex de Type II (Vingt-deuxième session du CCMAS, Budapest (Hongrie), 23-27 novembre 1998, ALINORM 99/23, Ann. III-Partie 1/B).

¹¹ ISO 5522:1981 & ISO 5523:1981 abrogée sur recommandation du CCMAS de prendre en compte la méthode Monier-Williams optimisée (AOAC 990.28), qui a été confirmée comme méthode générale du Codex de Type II (Vingt-deuxième session du CCMAS, Budapest (Hongrie), 23-27 novembre 1998, ALINORM 99/23, Ann. III-Partie 1/B).

ANNEXE VI-Partie C
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités
proposées par le Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
(vingt et unième session du CCPFV, San Antonio, Texas, (États-Unis), du 23 au 27 septembre 2002)¹

NORME DE PRODUIT	DISPOSITION	NIVEAU	MÉTHODES	PRINCIPE	STATUT	TYPE
Baies en conserve (fraises)	Impuretés minérales	≤300mg/kg	AOAC 971.33 ²	Détermination des cendres		I
Tomates en conserve	Poids égoutté		CAC/RM 37-1970 ²	Tamisage	E ³	I
Tomates en conserve	Détermination des moisissures	Non constatées	AOAC 965.41	Détermination des moisissures (Méthode de Howard)		I
Légumes en conserve (haricots verts et haricots beurre en conserve)	Fils durs	<i>Pas de spécifications</i> (seulement une définition)	CAC/RM 39-1970 ²	Traction	E ⁴	I
Légumes en conserve (petits pois verts)	Matière sèche insoluble dans l'alcool	≤21 %	AOAC 938.10	Tamisage		I
Légumes en conserve (petits pois verts)	Variété des pois		CAC/RCM 48-1972 ²	Inspection visuelle	E ⁴	I
Légumes en conserve (pois mûrs traités)	Solides totaux	≥19,5% du poids de l'eau distillée à 20°C que le récipient contiendra une fois rempli	AOAC 964.22	Four à vide		I
Légumes en conserve (choux palmistes)	Impuretés minérales	≤0,1 % m/m	ISO 762:1982 (confirmée 1992)	Gravimétrie	E ⁴	I
Confitures, gelées et marmelades en conserve	Impuretés minérales	≤0.04 % (m/m)	AOAC 971.33 ²	Détermination des cendres		I

¹ Ces méthodes d'analyse et d'échantillonnage correspondent aux normes qui seront examinées à l'étape 4 par le Comité à sa prochaine session.

² Voir aussi Annexe VI-Partie D.

³ Quatorzième session du CCMAS, Budapest (Hongrie), 26-30 novembre 1984, ALINORM 85/23, Ann. II, tableaux II et IV.

⁴ Quinzième session du CCMAS (10 au 15 novembre 1986, ALINORM 87/23, Annexe III, Tableau III).

NORME DE PRODUIT	DISPOSITION	NIVEAU	MÉTHODES	PRINCIPE	STATUT	TYPE
Cornichons (concombres) en conserve	Acidité totale	0,4-3,5 % d'acide acétique	AOAC 942.15	Titrimétrie		I
Cornichons (concombres) en conserve	Impuretés minérales	≤0,08 % m/m	AOAC 971.33 ²	Sédimentation et filtration		I
Cornichons (concombres) en conserve	Matière sèche soluble sans sodium (dans le milieu de couverture)	1,5 %-14 % (aigre-doux) ; ≥14 % (sucrés)				
Cornichons (concombres) en conserve	Remplissage minimal (volume) par déplacement	≥53 %	Méthodes I, II et III	Déplacement	E ³	I
Concentrés de tomates traités	Impuretés minérales	≥60 mg/kg basé sur un produit dilué de 8 % de matière sèche	AOAC 971.33 ²	Détermination des cendres	E ⁵	IV
Concentrés de tomates traités	Matière sèche soluble naturelle de tomate	≥8 %	AOAC 970.59	Réfractométrie		I

ANNEXE VI-Partie D
Numéros CAC/RM et références correspondantes
Révision du Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
(Vingt et unième session du CCPFV, San Antonio, Texas, (États-Unis), 23-27 septembre 2002)

Référence CAC/RM	Méthode	Référence actuelle	Recommandations du vingt et unième CCPFV
CAC/RM 36-1970	Détermination du poids égoutté – Méthode I	AOAC 968.30	<p>Supprimer la référence CAC/RM 36-1970 et remplacer par une référence à la méthode actuelle AOAC 968.30.</p> <p>Intégrer les modifications au texte recommandées par le Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réviser la section 2.1 Spécifications concernant les tamis circulaires pour qu'elle se lise comme suit : Si le poids total du contenu est inférieur à 1.5 kg (3 livres) 1 kg (2 livres), utiliser un tamis. - Réviser la quatrième phrase de la section 3. La procédure doit se lire comme suit : Sans déplacer le contenu, incliner <i>horizontalement</i> le tamis <i>d'environ 20°</i> pour faciliter l'égouttage du liquide. - Insérer une nouvelle phrase en fin de paragraphe: «<i>Cette détermination doit se faire à 20°C ±5°C</i>». - Les instructions omettent deux étapes importantes : (1) la pesée du récipient plein ; et (2) la pesée du récipient vide et sec. Ces deux poids sont indispensables au calcul du pourcentage du poids égoutté (matière sèche) et/ou du pourcentage de liquide.
CAC/RM 37-1970	Détermination du poids égoutté – Méthode II	-	<p>Ajouter le titre de la méthode (pour les tomates en conserve uniquement)</p> <p>Intégrer les modifications au texte recommandées par le Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réviser la section 2.1 Spécifications concernant les tamis circulaires pour qu'elle se lise comme suit : Si le poids total du contenu est inférieur à 1.5 kg (3 livres) 1 kg (2 livres), utiliser un tamis. - Réviser la troisième phrase de la section 3. La procédure doit se lire comme suit: Sans déplacer le contenu, incliner <i>horizontalement</i> le tamis <i>d'environ 20°</i> pour faciliter l'égouttage du liquide. - Insérer une nouvelle phrase en fin de paragraphe: «<i>Cette détermination doit se faire à 20°C ±5°C</i>».

Référence CAC/RM	Méthode	Référence actuelle	Recommandations du vingt et unième CCPFV
			<p>- Les instructions omettent deux étapes importantes: 1) la pesée du récipient plein; et 2) la pesée du récipient vide et sec. Ces deux poids sont indispensables au calcul du pourcentage du poids égoutté (matière sèche) et/ou du pourcentage de liquide.</p>
CAC/RM 38-1970	Détermination de la teneur en calcium des légumes en conserve	AOAC 968.31	<p>Supprimer la référence CAC/RM 38-1970 et remplacer par une référence à la méthode actuelle AOAC 968 31.</p> <p>Proposer une autre méthode reposant sur la spectrophotométrie d'absorption atomique. Le CCPFV n'avait pas à sa disposition la documentation nécessaire pour prendre une telle décision. La seule information disponible concernait une méthode potentielle proposée par le Canada (IFU NM 33) mais le Groupe de travail ne disposait pas des spécifications afférentes à cette méthode.</p>
CAC/RM 39-1970	Évaluation des fils durs	-	<p>La référence demeurera inchangée jusqu'à ce que la méthode française soit examinée.</p> <p>Le texte de la méthode française qui n'a pas été publié dans la documentation antérieure soumise à l'examen du CCPFV et du CCMAS se lit comme suit:</p> <p>Le pourcentage de fils durs des haricots se détermine à l'aide du poids égoutté du produit.</p> <p>Tous les haricots doivent être contrôlés pour les récipients ≤ 850 ml.</p> <p>Quant aux récipients > 850ml, le contrôle se fera sur un échantillon de 500 g de haricots égouttés.</p> <p>Chaque gousse sera fendue en son milieu entre deux doigts.</p> <p>Ne conserver que les haricots qui présentent des fils durs de plus de 3cm.</p> <p>Peser les haricots qui ont été identifiés comme contenant des fils durs.</p> <p>Calculer le pourcentage de haricots avec fils durs en fonction du poids égoutté.</p>
CAC/RM 45-1972	Détermination du remplissage adéquat pouvant remplacer la détermination du poids égoutté	-	Ajouter au titre de la méthode (uniquement pour les pois en conserve).

Référence CAC/RM	Méthode	Référence actuelle	Recommandations du vingt et unième CCPFV
CAC/RM 46-1972 ¹	Détermination de la capacité en eau des récipients	-	À conserver.
CAC/RM 47-1972	Dosage de la matière sèche insoluble dans l'eau	AOAC 938.10	Supprimer la référence CAC/RM 47-1972 et remplacer par une référence à la méthode actuelle AOAC 938.10.
CAC/RM 48-1972	Méthode pour distinguer la variété des pois	-	À conserver.
CAC/RM 49-1972	Détermination des impuretés minérales (sable)	AOAC 971.33	Supprimer la référence CAC/RM 49-1972 et remplacer par une référence à la méthode actuelle AOAC 971.33.

¹ Recommandation du Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, 19^E CCPFV (Washington D.C., U.S.A., du 16 au 20 mars 1998):

- Supprimer la référence aux « récipients métalliques ».
- Renvoyer à la méthode ISO 90-1 pour la détermination de la capacité en eau des récipients métalliques.
- Supprimer la section 4.1.

**LISTE DES FRUITS ET LÉGUMES
DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITÉ
D'UNE RÉVISION ET D'UNE NORMALISATION
(non par ordre de priorité)**

- Baies en conserve
- Cocktail de fruits en conserve
- Mangues en conserve
- Champignons en conserve
- Ananas en conserve
- Salade de fruits tropicaux en conserve
- Chutney (y compris le chutney de mangue)
- Figues sèches
- Noix de coco râpée desséchée
- Brocolis surgelés
- Olives de table
- Dattes entières