

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 57971 Téléx: 610181 FAO I. Câbles Foodagri

ALINORM 83/20



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quinzième session

Rome, 4-15 juillet 1983

RAPPORT DE LA
SEIZIÈME SESSION
DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

Washington, D.C.
22-26 mars 1982

W/M4198

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
INTRODUCTION	1
CREATION DES GROUPES DE TRAVAIL POUR LA SESSION	1
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR PROVISOIRE	1
QUESTIONS DECOULANT DES SESSIONS DE LA COMMISSION ET DES COMITES DU CODEX	
Quatorzième session de la Commission du Codex Alimentarius	1
Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA)	2
Acceptations des normes Codex - Extrait du rapport de la troisième session du Comité de coordination pour l'Asie, Colombo, février 1982	2
EXAMEN DE L'ETAT DE LA SITUATION DES ACCEPTATIONS DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES	2
REVISION DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES	
Principe du transfert	3
Disposition générale pour les modes de présentation	3
Déclaration du poids égoutté sur l'étiquette	4
Milieux de couverture	4
Datage	5
RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LA MODIFICATION EVENTUELLE DES NORMES CODEX POUR LE COCKTAIL DE FRUITS EN CONSERVE ET POUR LA MACEDOINE DE FRUITS TROPICAUX EN CONSERVE	5
EXAMEN A L'ETAPE 7 DU PROJET DE NORME POUR LES DATTES	6
Etat d'avancement du Projet de norme pour les dattes	7
EXAMEN A L'ETAPE 7 DU PROJET DE NORME POUR LES CHOUX PALMISTES (COEURS DE PALMIER) EN CONSERVE	7
Etat d'avancement de la norme	9
EXAMEN A L'ETAPE 7 DU PROJET DE NORME POUR LES MANGUES EN CONSERVE	9
Etat d'avancement de la norme	9
EXAMEN A L'ETAPE 7 DU PROJET DE NORME POUR LE CHUTNEY DE MANGUE	9
Etat d'avancement de la norme	10
EXAMEN DES AMENDEMENTS PROPOSES PAR LE COMITE DE COORDINATION POUR L'ASIE A CERTAINES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES	10
EXAMEN A L'ETAPE 4 DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CHATAIGNES EN CONSERVE ET LA PUREE DE CHATAIGNES EN CONSERVE	10
Etat d'avancement de la norme	12
EXAMEN A L'ETAPE 4 DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES NOIX DE CAJOU ...	12
Etat d'avancement de la norme	12
REVISION DES METHODES D'ANALYSE QUI FIGURENT DANS LES NORMES DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES	12
AMENDEMENT DES PLANS D'ECHANTILLONNAGE POUR LES ALIMENTS PREEMBALLES (CAC/RM 42-1969)	12
Etat d'avancement de l'amendement	13
EXAMEN A L'ETAPE 4 DE L'AVANT-PROJET DE NORME MONDIALE POUR LE MIEL	13
Etat d'avancement de la norme	15
EXAMEN DU RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES CONTAMINANTS	15
AUTRES QUESTIONS	15
TRAVAUX FUTURS	16
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	16
CLOTURE DE LA SESSION	16

		<u>Page</u>
ANNEXE I	- LISTE DES PARTICIPANTS	17
ANNEXE II	- AVANT-PROJET D'AMENDEMENT AUX NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES CONCERNANT UNE DISPOSITION GENERALE POUR LES MODES DE PRESENTATION	22
ANNEXE III	- AVANT-PROJET D'AMENDEMENT CONCERNANT LES MILIEUX DE COUVERTURE, LA COMPOSITION ET L'ETIQUETAGE DANS LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES EN CONSERVE	23
	APPENDICE I A L'ANNEXE III	24
	APPENDICE II A L'ANNEXE III	27
ANNEXE IV	- AVANT-PROJET D'AMENDEMENT AUX NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES CONCERNANT LE DATAGE	28
ANNEXE V	- RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC CHARGE D'EXAMINER L'AMENDEMENT EVENTUEL DES NORMES INTERNATIONALES CODEX RECOMMANDEES POUR LE COCKTAIL DE FRUITS EN CONSERVE ET LA MACEDOINE DE FRUITS TROPICAUX EN CONSERVE	29
ANNEXE VI	- RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LA CLASSIFICATION ET LA REVISION DES METHODES D'ANALYSE DU CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES	31
	APPENDICE I A L'ANNEXE VI	33
ANNEXE VII	- PROJET DE NORME POUR LES DATTES	36
ANNEXE VIII	- AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CHATAIGNES EN CONSERVE ET LA PUREE DE CHATAIGNES EN CONSERVE	41
ANNEXE IX	- PROJET D'AMENDEMENT AUX PLANS D'ECHANTILLONNAGE POUR LES ALIMENTS PREEMBALLES	50
ANNEXE X	- RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES CONTAMINANTS DANS LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES	52

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a tenu sa quinzième session à Washington, D.C., du 22 mars 1982 au 26 mars 1982, à l'aimable invitation du Gouvernement des Etats-Unis d'Amérique. M. Robert M. Schaffner (Etats-Unis) assumait la présidence. Assistaient à la session les délégations gouvernementales ou observateurs de 24 pays. La liste des participants, y compris le Secrétariat, est reproduite à l'Annexe I au présent rapport.

2. La séance a été ouverte par M. S. Miller, Directeur, Bureau of Foods, Food and Drug Administration (Etats-Unis), qui a rappelé le soutien qu'accorde de longue date le Gouvernement des Etats-Unis aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius, cette importante instance mondiale où sont débattues et résolues les questions relatives à la normalisation des denrées alimentaires, à la protection du consommateur et aux moyens de faciliter le commerce international de ces produits. M. Miller s'est déclaré satisfait de l'attention croissante que le Codex accorde non seulement aux questions touchant à la protection de la santé mais aussi aux considérations de caractère nutritionnel. Il a formulé des vœux pour le succès de la réunion et fait savoir que les Etats-Unis étaient disposés à continuer à soutenir les travaux du Comité.

CREATION DES GROUPES DE TRAVAIL POUR LA SESSION

3. Afin de faciliter l'étude des observations parvenues au sujet de certains points de l'ordre du jour et de certaines questions techniques, le Comité a décidé de constituer les groupes de travail suivants:

- Groupe de travail sur les contaminants (Président, M. L. Erwin, Australie)
- Groupe de travail sur le cocktail de fruits (Président, M. L. Erwin, Australie)
- Groupe de travail sur les méthodes d'analyse (Président, M. W. Horwitz, Etats-Unis)
- Groupe de travail sur le miel (Président, C.P. Erridge, Canada)

On trouvera la composition de ces groupes de travail aux paragraphes traitant des questions précitées (voir aussi par. 49).

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR PROVISOIRE

4. Le Comité adopte son ordre du jour provisoire en y ajoutant le point (3.8) consacré à la question soulevée par le Comité de coordination pour l'Asie et en supprimant le point traitant des aromatisants dans les abricots en conserve, les gouvernements n'ayant présenté aucun commentaire à ce sujet.

QUESTIONS DECOULANT DES SESSIONS DE LA COMMISSION ET DES COMITES DU CODEX

5. Le Comité a noté qu'un certain nombre de questions découlant des sessions des divers comités du Codex se référaient à des points ultérieurs de l'ordre du jour et a décidé de les examiner au moment approprié.

Quatorzième session de la Commission du Codex Alimentarius

- a) Mesures visant la rationalisation des travaux du Codex et de la CEE (Nations Unies)

6. Le Comité a été informé des mesures prises par le Secrétariat, en coopération avec le Secrétariat du Groupe de travail de la CEE (NU) sur la normalisation des denrées périssables, visant à régler la question des différences qui existent entre certaines normes et projets de normes Codex et les projets de normes correspondants de la CEE (NU) pour les produits secs et déshydratés. Ces mesures sont mentionnées dans le rapport de la quatorzième session de la Commission (ALINORM 81/39, par. 103-112). Le Comité a noté que le Secrétariat poursuivait ses efforts en vue d'éliminer les différences qui subsistaient, et a rappelé que selon la Commission, il appartenait aux gouvernements de résoudre les questions de ce genre. Le Comité a noté que le Secrétariat avait, en son temps, suggéré de convoquer une réunion ad hoc conjointe Codex /CEE(NU) pour supprimer ces différences, mais que cette proposition n'avait pas été acceptée par le Groupe d'experts de la CEE(NU) sur les produits secs et déshydratés.

- b) Autres questions découlant de la session de la Commission

7. Le Comité a noté la décision de la Commission de confier au Comité du Codex sur les céréales et les produits céréaliers les questions relatives aux légumes secs et aux légumineuses. Il a également noté que la Commission avait apporté quelques changements à la Procédure Codex d'élaboration des normes et à la terminologie utilisée pour certaines formes de non-acceptation (voir ALINORM 81/33). Par ailleurs la

Commission avait décidé que la norme régionale pour le miel devrait être élaborée comme norme mondiale et chargé le Comité sur les fruits et légumes traités de cette tâche. Le Comité a également été informé que le COI avait proposé des modifications à la norme Codex pour les olives de table et que le Comité exécutif examinerait s'il était nécessaire ou non d'entreprendre l'amendement de la norme en question.

Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA)

8. Le Comité a noté que le CCFA avait examiné un document préparé par les Etats-Unis concernant l'interprétation des concentrations maximales établies par le Codex pour les contaminants dans le cas des lots ou des livraisons, ainsi que la question de l'élaboration de procédures d'échantillonnage pour vérifier si les concentrations maximales pour les contaminants sont respectées dans les produits alimentaires. Le CCFA examinera la question à nouveau à sa prochaine session compte tenu des observations. Le Comité a demandé au Groupe de travail sur les contaminants (par. 3) d'examiner le document des Etats-Unis (CX/FA 82/8) et les vues exprimées par le CCFA (voir par. 129).

9. Le Comité a été informé que le CCFA avait examiné un projet de directives concernant la rédaction des dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes Codex et avait décidé de réexaminer à sa prochaine session une version révisée de ces directives compte tenu des observations des gouvernements. Le Secrétariat a fait savoir que ces directives étaient destinées à compléter les Principes généraux relatifs à l'utilisation des additifs alimentaires et contiendraient des informations à l'usage des comités du Codex s'occupant de produits sur le genre de données nécessaires pour vérifier le besoin technologique des additifs alimentaires. En ce qui concerne les Principes généraux précités, le Comité a noté qu'ils seraient inclus dans l'un des volumes du Codex Alimentarius.

Acceptations des normes Codex - Extrait du rapport de la troisième session du Comité de coordination pour l'Asie, Colombo, février 1982

10. Le Comité est saisi du document CX/PFV 82/13 contenant un extrait du rapport de la troisième session du Comité de coordination pour l'Asie. L'extrait était intitulé "Examen des acceptations de normes internationales Codex par les pays de la région Asie". L'attention du Comité a été appelée sur cet extrait, car le Comité de coordination pour l'Asie avait exprimé l'opinion que certaines normes Codex, comprenant celles sur les fruits et légumes traités, étaient trop détaillées en ce qui concerne les critères de qualité de nature secondaire (ou esthétique) et que les normes seraient plus acceptables si les sections des normes stipulant les critères de qualité de nature esthétique étaient rendues facultatives et laissées à débattre entre l'acheteur et le vendeur.

11. Le Comité a noté que les vues du Comité de coordination pour l'Asie sur cette question ne coïncidaient pas avec les décisions prises à ce sujet par la Commission à sa quatorzième session, mais que le Comité de coordination avait instamment demandé que l'ensemble de la question soit examiné à nouveau par la Commission à sa quinzième session. Le Comité a noté en outre qu'un document sur ce sujet serait rédigé par l'Inde pour être soumis pour examen à la Commission. Le Comité a pris note de l'opinion exprimée par le Comité de coordination pour l'Asie ainsi que des autres points traités dans l'extrait susmentionné. Il a noté en outre, qu'il examinerait, au titre d'un point ultérieur de son ordre du jour, un certain nombre d'amendements spécifiques à certaines normes Codex proposés par le Comité de coordination pour l'Asie (voir par. 82).

EXAMEN DE L'ETAT DE LA SITUATION DES ACCEPTATIONS DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

12. Le Comité était saisi du document CX/PFV 82/2 d'où il ressort que 35 pays avaient communiqué au Secrétariat leur position concernant l'acceptation de normes pour les fruits et légumes traités. Ce document visait essentiellement à encourager les délégations présentes à la session à informer les autres délégations participantes des mesures prises dans leur pays en vue de l'acceptation et de l'application des normes.

13. Au cours de la session, la délégation de la Norvège a fait savoir que le Ministère norvégien de l'agriculture examinait actuellement la réglementation nationale dans le domaine des normes alimentaires et que ce travail serait probablement terminé en 1983. Un certain nombre de normes Codex pour les fruits et légumes traités seront incluses dans la nouvelle réglementation norvégienne. La délégation a également précisé que la Norvège utilisait très souvent les normes Codex et que les produits conformes aux normes Codex ne devraient pas rencontrer de difficultés à être admis en Norvège.

14. La délégation de l'Argentine a fait savoir que l'Argentine était en train de prendre des décisions concernant l'acceptation des normes Codex pour les tomates, les asperges, les ananas, les pomelos et les poires en conserve et que ces décisions seraient communiquées sous peu au Secrétariat. La délégation a indiqué que l'Argentine avait l'intention d'accélérer l'examen des normes Codex dans le cadre de la procédure d'acceptation.

15. La délégation de la Suisse a déclaré que son pays n'avait accepté officiellement aucune des normes Codex, mais que la libre circulation en Suisse de 31 produits conformes aux normes Codex avait été autorisée. D'autres normes seront examinées sur la base des nouvelles dispositions concernant la publication des normes.

16. La délégation de l'Arabie saoudite a indiqué que les normes Codex étaient très utiles pour la réglementation de son pays; toutefois l'Arabie saoudite estime souvent nécessaire d'ajouter, dans sa propre réglementation, certaines dispositions, notamment sur i) la présence de micro-organismes et ii) la déclaration de la date de péremption.

17. Le Comité est convenu que les pays qui ne sont pas en mesure d'accepter les normes devraient envisager la possibilité de permettre la libre entrée aux produits conformes aux normes et communiquer au Secrétariat toute décision positive à cet égard.

REVISION DES NORMES CODEX

18. Le Comité était saisi des documents CX/PFV 82/4(1) à 82/4(6) concernant la question de la révision éventuelle des normes Codex compte tenu du principe du transfert, de la disposition générale concernant les modes de présentation, de la déclaration des poids égouttés, des milieux de couverture, du datage et de la classification Codex des méthodes d'analyse. Il était également saisi d'un extrait du rapport de la troisième session du Comité de coordination pour l'Asie (CX/PFV 82/12) traitant de propositions de modification des normes Codex pour l'ananas, le cocktail de fruits, les petits pois et les petits pois secs trempés en conserve.

Principe du transfert

19. Le Comité a examiné la question de la modification des normes Codex dans les fruits et légumes traités compte tenu du principe du transfert et a fait observer que le paragraphe 3 de ce principe régissait la présence d'additifs alimentaires transférés à partir de la matière première utilisée pour la préparation du produit. Tout additif alimentaire transféré conformément au paragraphe 4 du Principe serait mentionné dans la section concernant les additifs alimentaires. On est convenu que le principe applicable aux résidus était applicable à toutes les normes pour les fruits et légumes traités et élaborées par le Comité ou en voie d'élaboration. Il a été demandé au Secrétariat d'utiliser la terminologie appropriée pour assurer l'application de cette décision. La délégation de l'Australie et le Secrétariat étaient d'avis qu'il y avait lieu de remanier le texte du Principe du transfert afin de pouvoir le publier dans le Codex Alimentarius.

Disposition générale pour les modes de présentation

20. Le Comité a examiné la possibilité d'établir une disposition générale pour les modes de présentation en se référant à un document établi par les Etats-Unis (CX/PFV 82/4(2)) qui donnait des exemples de modes de présentation actuellement utilisés dans le commerce, mais qui ne se trouvaient pas dans les normes Codex pour les pêches en conserve, les poires en conserve, les olives de table et les haricots verts et les haricots beurre en conserve.

21. Après un débat approfondi, le Comité est convenu qu'en établissant une disposition générale pour les modes de présentation pour les fruits et légumes traités, on devrait se référer avec attention aux directives établies par le Comité du Codex sur les Principes généraux (voir par. 3.2 du document CX/PFV 82/4(2)). On est convenu également de considérer avec une attention particulière les normes contenant des dispositions classant les défauts relatifs aux divers modes de présentation. Dans ces cas particuliers, le libellé de la disposition générale pour les modes de présentation devrait être modifié afin que le mode de présentation supplémentaire s'harmonise avec les dispositions s'appliquant au mode de présentation se rapprochant le plus du mode de présentation commercialisé. La délégation du Canada a fait observer qu'elle n'était pas en faveur d'une disposition générale pour d'autres modes de présentation car les modes de présentation étaient assujettis au classement de la qualité, ce qui rendait difficile l'application de dispositions générales pour les modes de présentation. Selon la délégation de l'Australie, en considérant l'incorporation dans les normes d'une disposition générale pour d'autres modes de présentation, il importerait de traiter tous les produits sur une base égale; elle a rappelé que le Comité avait déjà pris une

décision de principe à sa dernière session, à savoir qu'il devait y avoir une disposition générale pour les modes de présentation dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités.

22. Le texte des amendements et les normes auxquelles ils s'appliquent se trouvent à l'Annexe II du présent rapport. Les gouvernements ont été priés de faire connaître leurs observations sur les amendements proposés. On a fait remarquer qu'à sa quinzième session, la Commission se prononcera sur la mise en train de la procédure d'acceptation en ce qui concerne ces normes.

Déclaration du poids égoutté sur l'étiquette

23. Le Comité a examiné la nécessité ou non de déclarer le poids égoutté, à la lumière d'un document préparé par les Etats-Unis (CX/PFV 82/4(3)). Ce document suggérerait que l'examen de cette question soit ajourné en attendant que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires l'ait considérée en tant que question générale dans le cadre de la révision de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, en mai 1982.

24. Le Comité a fait observer qu'à sa quinzième session, un consensus général s'était dégagé en faveur de la déclaration du poids égoutté. Il a été décidé qu'un débat aurait lieu pour déterminer si la déclaration du poids au remplissage recueillait toujours des suffrages. A ce propos, le Comité a été informé qu'une déclaration du poids égoutté, contrairement à celle du poids au remplissage, nécessiterait de la part de l'industrie des travaux de recherche dont le coût atteindrait des millions de dollars, ce qui se répercuterait sur le prix de revient du produit. Le Comité a également appris que l'industrie américaine avait introduit volontairement la déclaration du poids au remplissage. On a également souligné qu'il n'était pas possible de vérifier le poids au remplissage sur le produit fini tel qu'il fait l'objet d'un commerce international, et que ce genre de déclaration ne convenait donc pas pour une norme internationale.

25. En ce qui concerne la déclaration du poids égoutté, la délégation du Royaume-Uni et le Secrétariat ont souligné la nécessité d'un accord international sur les méthodes d'analyse afin de définir le poids égoutté et de pouvoir vérifier que les dispositions ont été observées. Cela est particulièrement vrai des produits contenant des ingrédients fruits tendres qui ont tendance à se désintégrer. Le représentant de la CEE a fait observer que la déclaration du poids égoutté était obligatoire à l'intérieur de la Communauté européenne. Selon la délégation de l'Argentine le poids net et le poids égoutté devraient être déclarés sur l'étiquette.

26. Le Comité décide d'attendre l'évolution des travaux du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et demande au Secrétariat d'attirer l'attention de ce Comité sur ces observations à sa seizième session.

Milieux de couverture

27. Le Comité a envisagé la possibilité d'amender toutes les normes Codex visant des fruits mis en conserve sous un milieu de couverture liquide en y apportant les mêmes amendements relatifs à la composition et à l'étiquetage des milieux de couverture que ceux qu'il avait adoptés à sa 15ème session pour la norme concernant les abricots en conserve (voir par. 139-145, ALINORM 81/20). Le Comité a examiné un document de travail préparé par l'Australie et les Etats-Unis (Annexe III).

28. On a fait observer que le tableau qui figurait dans ce document et qui concernait les milieux de couverture de diverses concentrations exprimées en degrés Brix était incomplet en ce qui concernait les pomelos et les ananas en conserve. Il a été convenu qu'il faudrait demander aux gouvernements de fournir des renseignements en vue de compléter le tableau. Les gouvernements ont été invités à faire savoir s'ils considéraient souhaitable d'essayer d'uniformiser la concentration des sirops. Quelques délégations ont émis l'avis que cela ne serait pas possible en raison des variations du rapport acide/sucre dans les fruits et d'autres facteurs analogues. On s'est demandé s'il était possible d'appliquer d'une manière générale la spécification exigeant 10% de jus de fruit au minimum dans le milieu de couverture pour pouvoir faire mention du jus de fruit sur l'étiquette. Le Comité a fait observer que le chiffre de 10% était arbitraire, mais décide de n'apporter aucun changement à cette spécification. On est convenu que l'amendement figurant à l'Annexe II serait envoyé aux gouvernements pour observations à l'étape 3 de la Procédure d'amendement du Codex. Les crochets signifient que les chiffres et les noms des produits qu'ils entourent doivent être remplacés par les chiffres et les noms applicables à la denrée alimentaire en cause.

Datage

29. Le Comité a été saisi d'un document préparé par les Etats-Unis (CX/PFV 82/4(5)) visant à établir si le datage des fruits et légumes traités était nécessaire, et, dans l'affirmative, quel mode de datage il faudrait utiliser.

30. Les délégations des Pays-Bas, du Royaume-Uni et de la France ont suggéré que les produits stables à la température ambiante pendant moins de 18 mois devraient porter le datage approuvé pour les jus de fruits par le Groupe mixte d'experts CEE/Codex. Il appartient aux fabricants de décider si leurs produits sont stables à la température ambiante pendant plus de 18 mois. Les délégations de l'Arabie saoudite et de l'Iraq ont déclaré que le datage était essentiel pour éviter le dumping de produits dont la qualité s'était détériorée par suite d'un long entreposage. Selon la délégation du Canada, les fruits et légumes traités sont des produits stables en conditions normales d'entreposage et n'ont par conséquent pas besoin de datage. La plupart des délégations étant en faveur du datage, le Comité a examiné la déclaration de la date de durabilité minimale. On a fait remarquer, à cet égard, que la durée de conservation des produits en boîte était fonction d'un certain nombre de facteurs, tels que la qualité de la matière première utilisée et les conditions d'entreposage; il appartient aux fabricants de l'établir pour chaque produit. La délégation des Etats-Unis a indiqué que cela serait difficile d'autant plus qu'au moment de la fabrication, la destination des produits n'est pas connue. Selon la délégation du Japon, il conviendrait de limiter le datage à une déclaration de la date de fabrication pour les fruits séchés.

31. La délégation de l'Iraq a précisé que dans le cas de l'exportation d'aliments traités en vrac, dans des conteneurs, le conditionnement ayant lieu plus tard, la déclaration de la date de fabrication induirait en erreur. On a souligné la pression croissante des consommateurs et des pays en faveur du datage obligatoire, ce qui permettrait une meilleure rotation des stocks.

32. Le Comité est convenu d'introduire la déclaration de la date de durabilité minimale dans toutes les normes qu'il avait élaborées avec l'obligation de faire figurer les instructions d'entreposage sur l'étiquette. Le texte de la disposition relative au datage figure au paragraphe 6.1 des Directives relatives au datage (CL 82/2); la disposition concernant les instructions d'entreposage est énoncée au paragraphe 4 de ces Directives.

33. Le Comité décide d'entreprendre la procédure d'amendement des normes Codex, sous réserve de l'approbation ultérieure de la Commission et de porter également cette question à l'attention du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires à sa prochaine session sous le point de son ordre du jour traitant des "questions présentant un intérêt".

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LA MODIFICATION EVENTUELLE DES NORMES CODEX POUR LE COCKTAIL DE FRUITS EN CONSERVE ET POUR LA MACEDOINE DE FRUITS TROPICAUX EN CONSERVE

34. Le rapport précité a été présenté par le Président du Groupe de travail ad hoc, M. L. Erwin (Australie). Le Groupe de travail était composé des pays suivants: Afrique du Sud, Arabie saoudite, Argentine, Brésil, Canada, Etats-Unis, France, Iraq, Japon, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suisse, Thaïlande et Venezuela.

35. Le rapport du Groupe de travail ad hoc constitue l'Annexe III du présent rapport, et les recommandations sont énoncées au paragraphe 12 de ce rapport.

36. Le Comité est convenu qu'il n'y avait pas lieu de modifier la norme sur le cocktail de fruits en conserve, car il s'agit d'un produit de qualité bien connue faisant l'objet d'un important commerce international et dont le nom a une signification évidente pour le consommateur quant à sa composition et à son mode de présentation.

37. Concernant la Norme pour la macédoine de fruits tropicaux, le Groupe de travail avait examiné une proposition de la délégation de la Thaïlande, présentée au nom du Comité de coordination pour l'Asie, tendant (a) à autoriser l'emploi du terme "cocktail" comme variante du terme "macédoine" dans le nom du produit et (b) à compléter la liste des fruits figurant dans la norme pour y inclure les fruits mentionnés dans le document CX/PFV 82/12. Les fruits mentionnés dans ce document avaient été proposés par le Comité de coordination pour l'Asie aux fins d'inclusion dans la Norme pour le cocktail de fruits en conserve.

38. Le Comité est convenu que la Norme pour la macédoine de fruits tropicaux devrait être modifiée afin de donner au produit une autre appellation. Quant à la question de savoir quel devrait être le nom du produit, plusieurs délégations se sont déclarées en

faveur, par exemple, de l'appellation "Mélange de fruits tropicaux", en prévoyant le mode de présentation "En cocktail" pour les fruits coupés en dés. Les délégations de l'Iraq, des Pays-Bas et le coordonnateur pour l'Asie, M. A. Bhumiratana (Thaïlande), ont estimé que l'on devrait permettre de désigner un mélange de fruits tropicaux en dés sous le nom de "Cocktail de fruits tropicaux". La délégation de l'Iraq s'est opposée à l'emploi du terme anglais "Salad" dans le nom du produit, car ce terme ne convenait pas pour décrire un mélange de fruits en conserve dans les pays du Proche Orient.

39. Le Comité est convenu que la norme devrait être modifiée pour permettre de compléter la liste des fruits.

40. En ce qui concerne la suite à donner à la question de la norme pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve, le Comité décide qu'une circulaire sera adressée aux gouvernements pour attirer leur attention sur les débats du Comité concernant la nécessité d'amender la norme. Les gouvernements seront invités à se prononcer sur les amendements qu'ils jugent nécessaire d'apporter au texte de la norme. Les réponses des gouvernements devront être envoyées au Président du Groupe de travail ad hoc, M. L. Erwin (Australie), et au coordonnateur pour l'Asie, M. A. Bhumiratana (Thaïlande), qui formuleront conjointement des propositions d'amendement à la norme. Ces propositions seront adressées aux gouvernements pour observations; ces propositions et les observations seront examinées par le Comité à sa prochaine session.

41. Le Comité a fait observer que la Commission sera invitée à approuver la décision du Comité sur la nécessité d'amender la norme.

42. En ce qui concerne la recommandation du Groupe de travail ad hoc demandant qu'une étude soit entreprise pour déterminer l'ampleur du commerce des produits semblables aux "cocktail de fruits" mais non conformes à la norme, le Comité est convenu d'examiner la question au titre d'un point ultérieur de son ordre du jour, lors de l'examen des travaux futurs (voir par. 138).

EXAMEN A L'ETAPE 7 DU PROJET DE NORME POUR LES DATTES

43. Le Comité a été saisi du Projet de norme précité qui figurait à l'Annexe IX du document ALINORM 81/20, ainsi que des observations des gouvernements à ce sujet figurant dans le document CX/PFV 82/5(1). Le Comité a noté que ce Projet de norme, qui avait été soumis à la Commission à sa quatorzième session pour adoption à l'étape 8, lui avait été renvoyé par la Commission pour un nouvel examen, compte tenu des observations présentées par la délégation de l'Iraq lors de la session de la Commission.

44. Le Secrétariat a tout d'abord rappelé les efforts déployés par le Comité à sa dernière session pour harmoniser autant que possible le projet de norme pour les dattes de la CEE(NU) et le Projet de norme Codex pour les dattes. Le Comité a fait remarquer qu'un certain nombre de divergences subsistaient bien que des progrès sensibles aient été accomplis.

45. En ce qui concerne la Section 2.5, Classement en fonction du calibre, qui est facultative, la délégation de l'Iraq a proposé que pour le calibre "petit" le nombre de dattes par 500 g soit porté à "plus de 100" dans le cas de dattes avec noyau et à "plus de 110" dans le cas de dattes dénoyautées. Cette proposition était motivée par le caractère trop restrictif de la disposition qui excluait de la norme des variétés de dattes petites mais de bonne qualité et ayant une bonne saveur. En formulant cette proposition, la délégation de l'Iraq a souligné qu'on ne pouvait juger exclusivement la qualité des dattes en fonction de leur calibre. La délégation du Royaume-Uni, reconnaissant que le calibre n'était pas le seul facteur à considérer lorsqu'on jugeait la qualité, a précisé que dans l'ensemble les petites dattes importées au Royaume-Uni étaient d'une qualité moins que satisfaisante. En outre, l'acceptation de la proposition de l'Iraq exigerait un abaissement du chiffre de 5 grammes retenu comme calibre minimum pour les dattes avec noyau, chiffre figurant également dans le projet de norme CEE(NU). Après un débat approfondi, un consensus général s'est dégagé en faveur de la proposition de la délégation de l'Iraq, qui a été adoptée par le Comité.

46. A la Section 3.1.1, sur proposition de la délégation du Royaume-Uni, le Comité est convenu de bien préciser que le produit, tout en étant exempt d'insectes vivants, devait également être exempt d'oeufs d'insectes. Le Comité a examiné une proposition tendant à porter de 26 à 30% le chiffre de la teneur maximale en eau pour les variétés à sucre de canne. En présentant cette proposition, la délégation de l'Iraq a fait observer que son pays ne souhaitait pas accroître le chiffre pour la teneur en eau, mais que certains pays d'Afrique du Nord y verraient un avantage afin de pouvoir réhydrater les dattes, processus adopté pour des raisons commerciales, afin de répondre

aux goûts de certains consommateurs. Plusieurs délégations ont manifesté leur opposition à la proposition ci-dessus, surtout parce qu'elle pourrait donner lieu à certains problèmes de sécurité alimentaire. Le Comité a décidé de ne pas modifier le texte de la disposition actuelle.

47. En ce qui concerne le chiffre retenu comme calibre minimum pour les dattes avec noyau (voir également par. 45 ci-dessus), la délégation de l'Iraq a déclaré au Comité que si le chiffre minimum de 5 grammes n'était pas un peu abaissé, afin de tenir compte des petites variétés dont il a été question plus haut, 30 à 40% environ de la production irakienne ne répondraient pas à la norme. Le Comité est convenu de réduire le chiffre retenu comme calibre minimum pour les dattes avec noyau à 4,5 grammes. La délégation du Royaume-Uni, tout en reconnaissant que l'on aurait tort d'exclure d'une norme internationale tout produit de bonne qualité, a réitéré que l'expérience acquise avec des petites dattes au Royaume-Uni ne permettait pas de conclure qu'elles étaient dans l'ensemble de bonne qualité. La délégation du Royaume-Uni a également souligné qu'il importait de ne pas inclure de produits de qualité inférieure dans les normes internationales.

48. Le Comité a examiné la Section 3.1.2, Définition des défauts, et la Section 3.1.3, Tolérances de défauts. Après un débat approfondi, le Comité décide d'inviter les délégations de l'Oman, de l'Iraq, de l'Arabie saoudite, du Royaume-Uni et des Etats-Unis à réexaminer les définitions des défauts et les tolérances de défauts dans le but de les regrouper de façon à pouvoir établir, à l'aide des tolérances, une distinction plus satisfaisante entre les défauts graves et moins graves.

49. Un Groupe de travail ad hoc composé des délégués des pays mentionnés au paragraphe 48 ci-dessus s'est réuni sous la présidence de M. H.W. Schutz (Etats-Unis). Le Groupe a examiné plusieurs propositions de définition des défauts et des tolérances maximales pour les produits faisant l'objet d'un commerce international. A la suite d'un long débat, le Groupe a accepté à l'unanimité le texte révisé pour les définitions et les tolérances de défauts et a recommandé au Comité d'amender le Projet de norme en conséquence.

50. Le texte des définitions de défauts et des tolérances de défauts présenté par le Groupe de travail ad hoc et adopté par le Comité se trouve dans la version révisée du Projet de norme, à l'Annexe V du présent rapport.

51. Concernant l'alinéa 5.2 de la section sur l'hygiène, la délégation de l'Iraq a déclaré que les denrées alimentaires qui n'avaient pas subi un traitement thermique ne pouvaient pas être exemptes de micro-organismes. On a fait observer qu'il était question dans le texte de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions normales d'entreposage lorsque le produit est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen. On a fait remarquer que cette disposition figurait dans la section sur l'hygiène de nombreuses normes Codex. Le Comité décide de ne pas modifier le texte.

52. En ce qui concerne l'alinéa 7.1.3 de la Section sur l'étiquetage, le Comité est convenu d'adopter une proposition de la délégation de l'Iraq visant à inclure dans cet alinéa les exemples de types variétaux indiqués par l'Iraq dans ses commentaires écrits.

53. En ce qui concerne la Section 7.5, le Comité, sur proposition de l'Iraq, est convenu d'exiger la déclaration obligatoire du pays d'origine. L'observateur de la Communauté économique européenne a fait remarquer que la réglementation de la CEE n'exigeait la déclaration du pays d'origine que dans les cas où son absence risquait d'induire le consommateur en erreur.

54. En ce qui concerne le datage, le Comité s'est déclaré en faveur de la déclaration de la date de durabilité minimale (voir par. 29-33).

Etat d'avancement du Projet de norme pour les dattes

55. Le Comité est convenu de porter le Projet de norme pour les dattes à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales.

EXAMEN A L'ETAPE 7 DU PROJET DE NORME POUR LES CHOUX PALMISTES (COEURS DE PALMIER) EN CONSERVE

56. Le Comité était saisi de la Norme susmentionnée qui figure à l'Annexe VI du document ALINORM 81/20 ainsi que des observations des gouvernements à ce sujet qui se trouvaient dans le document CX/PFV 82/5(2). La délégation du Brésil a présenté le sujet. Elle a fait observer que Euterge oleracea (Mart.), cultivé dans la région de l'Amazonie, constituait une bonne source de matière première. Les caractéristiques particulières de cette espèce exigeaient une étude plus approfondie des sections 1.3(a) et 1.4 de la norme, qui devraient par conséquent être placées entre crochets.

Le Comité a accepté ce changement et a procédé à l'étude de la norme afin de déterminer si d'autres sections exigeaient une modification.

1.3.1 Autres modes de présentation

57. Le Comité a décidé de donner suite à sa décision antérieure concernant l'inclusion d'autres modes de présentation (voir par. 20-22).

1.4 Désignation en fonction du calibre

58. Le Comité a brièvement examiné si cette section devrait être facultative ou obligatoire et a décidé d'étudier cette question à sa prochaine session, lorsqu'il s'agira de réviser la Section 1.4 (placée maintenant entre crochets). On a fait observer que l'industrie examinerait toutes les espèces et toutes les variétés appropriées de matières premières et les divers mélanges et modes de présentation des produits dans le commerce compte tenu du Projet de norme.

2.1.1(d) Amidons, naturels

59. Le Comité a fait observer que dans ses commentaires écrits, la République fédérale d'Allemagne avait demandé que la concentration maximale d'amidon ajouté soit fixée à 1% m/m.

2.1.1(b) Herbes aromatiques, etc.

60. La délégation du Brésil a confirmé que la concentration maximale de 10% pour ces ingrédients était appropriée.

2.2.5(b) Impuretés minérales

61. Le Comité a noté que la concentration maximale de 0,5% m/m devait encore être confirmée et par conséquent maintenue entre crochets.

3. Additifs alimentaires

62. Le Comité a examiné un texte révisé pour la Section 3 établi par le Secrétariat avec le concours du Brésil. Il a fait observer que les antioxygènes BHT et BHA étaient tous deux transférés à partir d'ingrédients gras mais que des petites quantités supplémentaires étaient nécessaires. En conséquence, ces deux substances devraient être incluses dans la section sur les additifs alimentaires avec une concentration maximale appropriée.

63. En ce qui concerne les acidifiants, le pH du produit a été modifié et porté à 4,6. Le Comité est convenu que le texte révisé de la Section 3 établi par le Secrétariat serait inclus dans la norme. Il a fait remarquer que les additifs exigeaient une étude plus approfondie et demandé au Brésil et à d'autres pays producteurs intéressés, tels que le Venezuela, de présenter une justification technologique adéquate de l'emploi des additifs à la prochaine session.

4. Contaminants

64. Le Comité a fait observer que le Groupe de travail sur les contaminants avait recommandé une concentration maximale de 250 mg/kg pour l'étain et a suggéré l'inclusion d'une disposition pour le plomb avec une concentration maximale de 1 mg/kg. Le Comité a adopté ces suggestions et demandé aux gouvernements d'étudier ces concentrations maximales dans les divers produits commerciaux en question.

5. Hygiène

65. Le Comité a décidé de faire référence au Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments peu acides.

6.1.4 Poids égoutté minimal

66. Le Comité a fait sienne la proposition de la délégation du Brésil visant à placer entre crochets la disposition sur le poids égoutté pour le mode de présentation "coupés longitudinalement", l'industrie se proposant d'examiner à nouveau ce type de produit.

Datage

67. On est convenu d'inclure le texte accepté pour les fruits et légumes traités (voir par. 32).

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

68. On est convenu d'examiner à nouveau cette question sous le point traitant de la révision des méthodes d'analyse et de l'amendement des Plans d'échantillonnage pour les aliments préemballés (voir par. 107).

Etat d'avancement de la norme

69. Le Comité a accepté la proposition des délégations du Brésil et du Venezuela demandant que la norme soit retournée à l'étape 6 pour obtenir de nouvelles observations. La délégation du Brésil a été invitée à préparer un projet de norme révisé tenant compte a) des conclusions du Comité, b) des observations écrites reçues des gouvernements et c) des renseignements émanant de l'industrie et d'autres sources, afin que les passages entre crochets puissent être révisés avant que la norme ne soit soumise pour observations à l'étape 6. Les gouvernements devraient également être invités à fournir des renseignements au Brésil afin de faciliter son travail.

EXAMEN A L'ETAPE 7 DU PROJET DE NORME POUR LES MANGUES EN CONSERVE

70. Le Comité était saisi de la norme ci-dessus qui figure à l'Annexe VII du document ALINORM 81/20 et des observations des gouvernements à son sujet figurant dans le document CX/PFV 82/5(3). La délégation du Royaume-Uni a accepté de présenter cette question. Le Comité a examiné la norme en détail, compte tenu des observations parvenues. Les délibérations et les conclusions du Comité sont résumées ci-après:

1.3 Modes de présentation

71. Le Comité a décidé de supprimer les mots: "le produit contient très peu de liquide" dans la description du conditionnement sans liquide, une telle indication pouvant se prêter à diverses interprétations. Il est également convenu que le texte de la Section 1.3 devrait être remanié pour que l'alinéa "Conditionnement sans liquide" soit numéroté séparément.

2.1 Milieux de couverture

72. On est convenu d'ajouter l'eau comme milieu de couverture supplémentaire par soucis d'uniformité avec la Section 7.1.3.1 traitant de la déclaration de l'eau comme milieu de couverture. On a fait observer que l'extrait sec soluble étant extrait de l'eau lorsque celle-ci ne servait que de milieu de couverture, la détermination analytique poserait des difficultés. On est convenu de déplacer dans le texte la note de bas de page de l'alinéa 2.1.1(d) concernant "Nectar de mangue".

2.1.2 Classification des milieux de couverture additionnés de sucre

73. Le Comité a approuvé des modifications rédactionnelles pour que la densité du sirop soit uniquement déclarée en °Brix, sans faire mention du pourcentage d'extrait sec soluble (voir par. 27).

2.3.7 Tolérances de défauts

74. Par souci d'uniformité, on est convenu de définir comme suit le défaut "Fragments de noyaux": 1/8 de noyau ou son équivalent par 500 g.

3. Additifs alimentaires

75. Les délégations de la Suisse et de la France ont réservé leur position au sujet de l'utilisation de l'acide fumarique.

4. Contaminants

76. Le Comité a noté que le Groupe de travail sur les contaminants avait recommandé la suppression de toutes les dispositions sur les contaminants, excepté celles concernant le plomb et l'étain. Le Comité a accepté cette recommandation et adopté les concentrations maximales suggérées de 1 mg/kg pour le plomb et 250 mg/kg pour l'étain.

6.2 Poids égoutté minimal

77. On s'est demandé si la disposition relative au poids égoutté minimal égal à 50% s'applique aux divers modes de présentation de la Section 1.3. On est convenu de demander des précisions sur cette question aux gouvernements intéressés.

Etat d'avancement de la norme

78. Le Comité a demandé au Secrétariat d'établir une version de la norme révisée sur la base des décisions du Comité, après avoir consulté les pays qui en étaient les auteurs (Inde et Mexique). La norme révisée devrait ensuite être distribuée aux gouvernements pour observations à l'étape 6 de la Procédure. Il conviendrait de demander aux gouvernements de fournir des renseignements permettant la mise au point définitive de la norme à la prochaine session.

EXAMEN A L'ETAPE 7 DU PROJET DE NORME POUR LE CHUTNEY DE MANGUE

79. Le Comité était saisi de la norme précitée qui figurait à l'Annexe VIII du document ALINORM 81/20 ainsi que des commentaires des gouvernements à son sujet figurant dans le document CX/PFV 82/5(4).

80. Etant donné que le pays auteur de cette norme, l'Inde, n'était pas représenté à la session, et qu'aucun autre pays producteur n'était présent à la session pour permettre un examen fructueux de la norme par le Comité, on est convenu que la norme serait remaniée par le Secrétariat en coopération avec l'Inde, compte tenu des décisions générales du Comité touchant notamment au mode de présentation et au datage, ainsi que des commentaires écrits disponibles.

Etat d'avancement de la norme

81. On est convenu de renvoyer le projet de norme révisé à l'étape 6 pour une nouvelle série de commentaires des gouvernements. Les pays producteurs intéressés ont été instamment priés d'envoyer des observations et d'assister à la session du Comité lorsque la norme sera examinée. Le Secrétariat devra se mettre en rapport avec les pays intéressés, notamment avec Cuba et l'Egypte, afin d'assurer une participation appropriée et d'avoir leur avis pour l'élaboration de la norme.

EXAMEN DES AMENDEMENTS PROPOSES PAR LE COMITE DE COORDINATION POUR L'ASIE A CERTAINES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

82. Le Comité était saisi du document CX/PFV 82/12 contenant un extrait du rapport de la troisième session du Comité de coordination pour l'Asie intitulé "Examen des amendements proposés à certaines normes Codex". Le document contenait également des détails sur les amendements proposés par le Comité de coordination pour les normes Codex pour les ananas en conserve, le cocktail de fruits en conserve, les petits pois en conserve et les pois secs trempés en conserve.

83. En présentant le document CX/PFV 82/12, le Secrétariat a rappelé l'origine des amendements proposés par le Comité de coordination, et expliqué pourquoi ils étaient proposés. Le Secrétariat a attiré l'attention du Comité sur les décisions prises par la Commission à ce propos, au cours de sa quatorzième session, et qui figurent au paragraphe 166 du document ALINORM 81/39. Le Comité a également été informé que le Comité de coordination pour l'Asie n'était pas satisfait des décisions de la Commission sur ce sujet, et qu'il avait chargé la délégation de l'Inde de préparer un document qui serait étudié par la Commission à sa quinzième session.

84. Le Coordonnateur pour l'Asie, M. A. Bhumiratana (Thaïlande), a également expliqué en détail pourquoi le Comité de coordination pour l'Asie proposait des amendements aux normes mentionnées; il a fait observer que très peu de pays ayant accepté ces normes, il fallait en réalité se conformer aux normes des acheteurs qui étaient souvent au-dessous des exigences des normes Codex. Le Coordonnateur pour l'Asie a souligné les préoccupations du Comité de coordination pour l'Asie sur ce sujet, dont il est fait état dans le rapport de sa troisième session.

85. Le Comité décide qu'il serait prématuré de prendre à ce stade une décision sur les amendements proposés par le Comité de coordination pour l'Asie, étant donné que l'ensemble de la question de l'application facultative de certaines parties des normes serait revue par la Commission à sa prochaine session, à la lumière du document que rédigerait la délégation de l'Inde. Le Comité a estimé qu'il importait d'attendre des directives de la Commission sur cette question, qui pourraient également s'appliquer aux normes élaborées par d'autres comités du Codex s'occupant de produits. On a fait remarquer que rendre facultatives des dispositions qui avaient été négociées pendant de nombreuses années pourrait avoir l'effet de saper certains aspects du travail de normalisation du Comité.

86. En ce qui concerne les autres amendements proposés, notamment ceux se rapportant à l'usage de certaines sortes d'additifs, le Comité a estimé qu'il n'était pas en mesure de prendre une décision à leur égard à cette session, car le temps manquait pour les examiner à fond.

EXAMEN A L'ETAPE 4 DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CHATAIGNES EN CONSERVE ET LA PUREE DE CHATAIGNES EN CONSERVE

87. Le Comité était saisi de l'avant-projet de norme précité qui figurait au document CX/PFV 82/7 et des observations des gouvernements reproduites dans le document CX/PFV 82/6(1) et Add. 1, ainsi que des observations du Portugal (CX/PFV 82/7-Add.1) et d'un document de séance contenant un projet de norme révisé préparé par le Japon. Pour des raisons pratiques, le Comité a entrepris l'examen du document CX/PFV 82/7. A la suite de l'examen de tous les documents de travail sur ce sujet, le Comité a émis les observations et conclusions suivantes:

1. Champ d'application

88. Il a été convenu qu'il n'y avait pas lieu de prévoir une section pour le champ d'application.

1.1 Définition du produit

89. Le Comité a décidé d'adopter le texte amélioré établi par le Japon. En ce qui concerne l'usage de sacs de plastique pour le conditionnement sous vide des châtaignes, le Comité a fait observer que le recours à de telles formes de conditionnement n'était pas exclus de la norme. A cet égard, on a souligné que les châtaignes emballées sous plastique auraient une durée de consommation à la température ambiante différente de celle des châtaignes conditionnées dans des boîtes ou dans des récipients en verre.

1.2.2.1 et 1.2.2.2

90. Le Comité a fait observer que dans le texte français les termes devraient être respectivement "sucré" et "sans addition de sucre".

1.2.3 Autres modes de présentation

91. Le Comité est convenu d'insérer la version de la disposition générale relative aux modes de présentation qui s'applique aux produits dont les critères de défauts sont indépendants des modes de présentation (voir par. 20).

2.1 Milieux de couverture

92. Le Comité est convenu d'appliquer le libelle général relatif aux milieux de couverture en précisant que par "eau" il fallait entendre "eau potable".

2.2 Autres ingrédients

93. Il a été convenu de supprimer le terme "purée" pour permettre l'emploi de sucres et de sel dans tous les modes de présentation.

2.2.5 Classification par calibre

94. Le Comité a fait observer que la classification par calibre des châtaignes n'était pas utilisée dans le commerce et décide de supprimer la section.

3. Additifs alimentaires

95. La délégation du Japon a expliqué quelle était la justification technologique de l'usage des additifs alimentaires inclus dans cette section. Quant aux agents raffermissants, le Comité est convenu de préciser la substance autorisée, à savoir le sulfate double d'aluminium et de potassium. On a fait observer que les agents chélateurs et les acidulants étaient prévus afin d'empêcher la décoloration et que ces substances seraient donc utilisées en petites quantités et non en quantités nécessaires pour rectifier le pH et l'arôme. La délégation de la France a indiqué que l'usage de l'acide fumarique n'était pas autorisé pour les châtaignes en conserve dans son pays. Quant à la limite fixée pour SO₂, le Comité a été informé que la limite de 30 mg/kg avait été prévue pour tenir compte des résidus résultant de l'usage de sulfites pour blanchir les châtaignes.

96. En ce qui concerne l'emploi de colorants, la délégation de la France a fait savoir que la coloration des châtaignes en conserve était interdite en France. Le Secrétariat a fait savoir au Comité que l'usage dans les aliments des colorants naturels safran et jaune carthamus, n'avait pas encore été approuvé par le JECFA et que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires exigerait, très vraisemblablement, une concentration maximale pour ces colorants. En outre, la curcumine était non seulement un colorant mais aussi une épice. Quant à la disposition générale pour les aromatisants naturels ou leurs équivalents de synthèse, le Comité a décidé de ne prévoir que l'extrait de vanille et la vanilline limités par de bonnes pratiques de fabrication.

97. Il a été convenu de prévoir des pectines à la fois naturelles et amidées dans tous les modes de présentation des châtaignes en conserve.

4. Contaminants

98. Le Comité a accepté l'avis du Groupe de travail sur les contaminants de prévoir une limite de 250 mg/kg pour l'étain et de 1 mg/kg pour le plomb. La délégation de la France a réservé sa position sur la limite de plomb qu'elle estimait trop élevée.

5. Hygiène

99. Le Comité est convenu de faire aussi mention du Code d'usages en matière d'hygiène du Codex pour les aliments peu acides.

7.1.3

100. En ce qui concerne la désignation du mode de présentation utilisée en rapport avec le nom de la denrée alimentaire, le Comité a estimé que l'expression anglaise "unpellicled" n'était pas appropriée et a décidé de demander aux gouvernements de proposer des désignations plus satisfaisantes. On est convenu d'insérer provisoirement l'expression "with seed coat". On a fait observer que l'expression française "avec tégument" était correcte.

7. Déclaration du calibre

101. Cette section a été supprimée vu la suppression de la Section 2.3.5 sur la classification par calibre.

Etat d'avancement de la norme

102. Le Comité a décidé d'avancer le Projet de norme pour les chataignes et la purée de chataignes en conserve à l'étape 5 de la Procédure du Codex. Les gouvernements ont été invités à donner une justification technologique de l'emploi des additifs et de proposer, le cas échéant, des concentrations maximales pour ces derniers.

EXAMEN A L'ETAPE 4 DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES NOIX DE CAJOU

103. Le Comité était saisi de l'Avant-Projet de norme pour les noix de cajou figurant dans le document CX/PFV 82/8. Cet avant-projet de norme avait été rédigé par le Kenya.

104. En l'absence de représentants de ce pays et d'autres pays importants producteurs de noix de cajou, le Comité a estimé qu'il n'y aurait aucun avantage à procéder à l'examen de cet avant-projet de norme. Le Comité a invité le Secrétariat à consulter le pays auteur de cet avant-projet en vue de rendre ce texte conforme au plan de présentation Codex. Il a également demandé au Secrétariat de collaborer avec le Kenya pour que soit tenu compte dans ce projet de norme de toutes les décisions générales pertinentes prises par le Comité.

105. Le Comité a exprimé l'espoir qu'il sera possible au pays auteur de cet avant-projet et aux autres pays producteurs de noix de cajou d'envoyer des experts de ce produit à la prochaine session du Comité pour permettre la mise au point de la norme. Le Comité a demandé au Secrétariat de porter cette question à l'attention des principaux pays producteurs de noix de cajou.

Etat d'avancement de l'Avant-Projet de norme pour les noix de Cajou

106. Le Comité est convenu qu'après le remaniement de l'Avant-Projet de norme, conformément au paragraphe 104 ci-dessus, il y aurait lieu de l'envoyer aux gouvernements pour une seconde série d'observations à l'étape 3.

REVISION DES METHODES D'ANALYSE QUI FIGURENT DANS LES NORMES DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

107. Le Comité était saisi du document CX/PFV 82/4(6) rédigé par le Secrétariat et du rapport du Groupe de travail ad hoc sur l'analyse constitué pendant la session (CX/PFV 82/4(6), Add.1). M. W. Horwitz (Etats-Unis), Président de ce Groupe de travail, a présenté le sujet.

108. A la suite d'un débat, le Comité a adopté les recommandations du Groupe de travail. Les méthodes d'inspection visuelles étaient placées entre crochets, car il avait été admis qu'il ne s'agissait pas de méthodes d'analyse à proprement parler et qu'elles ne devraient pas figurer sous le titre "Méthodes d'analyse du Codex".

109. La délégation de la France a fait remarquer l'existence de méthodes ISO appropriées pour un certain nombre de dispositions à l'égard desquelles on avait choisi des méthodes AOAC. Le Secrétariat a souligné que, lorsqu'une méthode ISO était identique à la méthode AOAC choisie comme méthode Codex, ou inversement, les références à ces deux méthodes seraient insérées dans la norme Codex. Cependant, lorsque ces méthodes différaient, il appartenait aux gouvernements de proposer des méthodes de leur choix, conformément à la Procédure par étapes du Codex.

110. On est convenu de joindre en annexe au présent rapport les recommandations du Groupe de travail et de les soumettre aux gouvernements à l'étape 3 de la Procédure Codex concernant l'amendement des normes Codex (voir Annexe VI).

AMENDEMENT DES PLANS D'ECHANTILLONNAGE POUR LES ALIMENTS PREEMBALLES (CAC/RM 42-1969)

111. Le Comité était saisi d'un document préparé par le Secrétariat présentant les observations des gouvernements sur l'amendement proposé aux Plans d'échantillonnage

précités (CX/PFV 82/10). Cette tâche avait été confiée au Comité par la Commission à sa quatorzième session.

112. En introduisant cette question, le Secrétariat a informé le Comité que tous les pays qui avaient envoyé une réponse s'accordaient à reconnaître que le taux d'échantillonnage figurant dans les Plans d'échantillonnage du Codex devait être réduit, et que les nouveaux taux d'échantillonnage proposés à l'Annexe I du document CX/PFV 82/10 avaient fait l'objet d'un accord général. Certains gouvernements avaient suggéré de modifier le titre et le champ d'application des Plans d'échantillonnage afin de préciser que les Plans ne s'appliquaient qu'à certains critères (par exemple les défauts visuels) dans les normes Codex. Le Secrétariat a émis l'opinion qu'il conviendrait de préciser l'objet des deux niveaux d'inspection stipulés dans les Plans d'échantillonnage. Le Comité a également fait remarquer que l'objet exact des Plans d'échantillonnage Codex serait examiné par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage afin de déterminer quelles seraient les obligations des gouvernements qui accepteraient les normes Codex renfermant des dispositions relatives aux procédures d'échantillonnage.

113. La délégation de la Thaïlande a exprimé l'opinion que les Plans d'échantillonnage en question ne s'appliquaient qu'aux défauts visuels. Lors du débat sur le taux d'échantillonnage réduit, le Comité a noté l'avis des statisticiens, ressortant des commentaires des gouvernements, selon lequel la confiance ne diminuerait que de façon négligeable. On a également noté que seule la taille des échantillons dans les cas de lots importants serait affectée par l'amendement.

Etat d'avancement de l'amendement

114. Le Comité est convenu de transmettre à la Commission à l'étape 5 de la Procédure Codex, l'amendement des Plans d'échantillonnage (CAC/RM 42-1969) figurant à l'Annexe I du document CX/PFV 82/16. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a été invité à exprimer son avis sur la portée exacte des Plans d'échantillonnage et à considérer en outre le rôle des deux niveaux d'échantillonnage en examinant celui des Plans d'échantillonnage Codex en général.

EXAMEN A L'ETAPE 4 DE L'AVANT-PROJET DE NORME MONDIALE POUR LE MIEL

115. A sa quatorzième session, la Commission était convenue qu'il était nécessaire d'amender la Norme régionale européenne pour le miel, et avait décidé que la norme serait élaborée en tant que norme mondiale par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités. Elle avait aussi décidé que la norme régionale européenne serait communiquée aux gouvernements pour observations à l'étape 3.

116. Compte tenu des nombreuses observations reçues, le Comité a décidé de constituer un Groupe de travail ad hoc chargé de les examiner et de lui faire rapport (par.3).

117. Le Groupe de travail était présidé par M. C.P. Erridge (Canada) et les représentants des pays suivants ont participé à ses travaux: Argentine, Australie, Etats-Unis, France, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Royaume-Uni et Suisse. Des observateurs de la Communauté économique européenne (CEE) et de l'Afrique du Sud y ont également pris part.

118. Faisant rapport au Comité, le Président du Groupe de travail ad hoc a souligné que le texte de l'Avant-Projet de norme mondiale pour le miel (voir Annexe IX) que le Groupe de travail a décidé de soumettre au Comité représentait un important compromis de la part des délégués qui ont pris part aux délibérations du Groupe de travail. Il a indiqué que la majorité des membres du Groupe de travail, avait estimé qu'il conviendrait d'examiner attentivement chacune des dispositions de la norme afin de décider si elles répondaient aux besoins actuels des producteurs et importateurs de miel du monde entier, plutôt qu'à ceux d'une région donnée. Il a signalé que le représentant de l'Australie avait émis l'opinion que même si aucun autre changement n'était effectué, la Norme régionale européenne devrait de toute façon être mise à jour afin de l'harmoniser avec les méthodes actuelles de présentation des normes, en introduisant, par exemple, une nouvelle section couvrant le champ d'application de la norme.

119. Le Groupe de travail a donc examiné chaque disposition de la Norme régionale européenne. De nombreux membres du Groupe ont exprimé de sérieuses réserves au sujet des différentes parties du projet révisé, et en particulier, au sujet des dispositions relatives à la teneur en eau, à la teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF) et à l'indice diastasique. Etant donné, toutefois, que l'élaboration de la norme mondiale était encore à son premier stade, le Groupe est convenu de préparer le projet sous forme de compromis, pour permettre son examen par les gouvernements.

120. Le Président du Groupe de travail ad hoc a fait savoir que, le Groupe ne disposant pas pour l'instant de données techniques suffisantes, les chiffres fixés pour les diverses spécifications dans la norme révisée avaient dû être placés entre crochets en vue de leur examen par les gouvernements. Il a conclu en soulignant que les pays devaient fournir des données techniques détaillées à l'appui de leurs observations.

121. Au cours des discussions en séance plénière, le représentant de la Communauté économique européenne, tout en n'étant pas opposé à la révision de la norme régionale, a déclaré ne pas être en mesure de prendre position, pour l'instant, sur les différentes spécifications de caractère technique. La norme régionale pour le miel dans sa forme actuelle est satisfaisante pour la Communauté qui en a d'ailleurs repris les principes dans sa législation. La Communauté a importé en 1980 près de 105 000 tonnes de miel de pays n'appartenant pas à la CEE. La République fédérale d'Allemagne est actuellement le plus grand importateur du monde avec, en 1980, près de 65 000 tonnes importées. Jusqu'à ce jour, les exportateurs se sont toujours pliés aux exigences des règles communautaires. Le représentant de la Communauté a toutefois reconnu qu'il existait des produits non conformes en ce qui concerne certaines spécifications, mais ces produits sont minoritaires. Il a donc demandé aux pays qui souhaitent changer certaines spécifications de fournir des justifications analytiques et technologiques, pour servir de bases aux discussions.

122. Le représentant de la Communauté a insisté pour qu'un groupe de travail composé de spécialistes se réunisse un ou deux jours, avant la prochaine session du Comité. A son avis, les observations transmises selon la procédure par étape, du genre de celles se trouvant dans le document CX/PFV 82/9, seraient trop succinctes et une discussion approfondie serait nécessaire. Cette suggestion n'a pas fait l'objet d'un débat du Comité.

123. Le Président du Groupe de travail ad hoc a informé le Comité que la Norme régionale européenne n'était pas entièrement conforme au plan de présentation du Codex mais que le texte révisé avait été modifié en conséquence. Il a indiqué que certains membres du Groupe de travail avaient estimé que la signification de l'expression anglaise "and ripen (or mature)" à la Section 2.1 n'était pas très claire. Cette expression a donc été mise entre crochets pour obtenir des observations des gouvernements.

124. En ce qui concerne la Section 2.3.4 Classification de la couleur, le Comité a été informé que la plupart des membres du Groupe de travail pensaient que cette disposition devrait être facultative, et qu'un seul membre estimait qu'elle devrait être obligatoire. Des divergences d'opinion se sont également manifestées parmi les membres du Groupe de travail à l'égard des chiffres indiqués. Pour l'instant, le Comité est convenu de conserver la classification de la couleur en tant que disposition facultative.

125. En ce qui concerne la Section 3.1, Critère de composition, on a fait observer que les noms botaniques de toutes les variétés de miel énumérées devront être inclus en temps voulu.

126. En ce qui concerne la Section 3.1.7, Indice diastasique et teneur en hydroxyméthylfurfural, le Comité a accepté la suggestion de la délégation des Pays-Bas selon laquelle il serait utile que les gouvernements indiquent dans le présent rapport les dispositions de la Norme européenne régionale sur le sujet. Les dispositions pertinentes de la Norme européenne sont les suivantes:

"2.1.7 Indice diastasique et teneur en hydroxyméthylfurfural
Déterminés après traitement et mélange
indice diastasique (échelle de Gothe): au minimum 8
sous réserve que la teneur en hydroxy-
méthylfurfural soit: au maximum 40 mg/kg
Miels ayant une teneur naturelle faible en
enzymes, par exemple miels d'agrumes,
indice diastasique (échelle Gothe): au minimum 3
sous réserve que la teneur en HMF soit: au maximum 15 mg/kg"

127. En ce qui concerne les divers chiffres placés entre crochets dans la norme, le Comité est convenu qu'en soumettant des informations techniques sur ces chiffres, les pays devront aussi indiquer les méthodes d'analyse utilisées pour les obtenir.

Etat d'avancement de l'Avant-Projet de norme mondiale pour le miel

128. Le Comité a décidé de renvoyer l'Avant-Projet de norme mondiale pour le miel à l'étape 3 de la Procédure.

EXAMEN DU RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES CONTAMINANTS

129. Le Comité était saisi du rapport du Groupe de travail ad hoc sur les contaminants (CX/PFV 82/11) qui a été présenté par le président de ce Groupe de travail, M. L.J. Erwin (Australie). M. Erwin a exprimé sa satisfaction pour la bonne participation des gouvernements à la deuxième enquête internationale organisée par l'Australie dans le but d'obtenir des données qui permettraient au Comité de faire des recommandations utiles au sujet des concentrations maximales pour les contaminants. Pour parvenir à un accord sur des concentrations maximales fondées sur les données disponibles (Rapport préparé par l'Australie pour le Groupe de travail), le Groupe de travail a tenu compte de l'origine des contaminants et a recommandé des concentrations maximales pour les contaminants dont la présence peut être liée à des pratiques de fabrication. Il appartenait au Comité du Codex sur les additifs alimentaires d'examiner l'acceptabilité des concentrations maximales du point de vue de la sécurité sur la base de données appropriées concernant l'ingestion et de directives toxicologiques.

130. A propos du document des Etats-Unis relatif à l'échantillonnage pour les contaminants, le Comité a noté que le Groupe de travail n'avait pas étudié la question, ayant décidé d'attendre les nouvelles décisions que prendrait le Comité du Codex sur les additifs alimentaires compte tenu des commentaires des gouvernements.

131. Le Comité a procédé à un examen détaillé des recommandations du Groupe de travail qui se trouvent au paragraphe 13 de son rapport (voir Annexe XI). Après avoir noté que les concentrations maximales recommandées par le Groupe pour le plomb et l'étain étaient fondées sur de nombreuses données, on est convenu d'adopter ces concentrations en tant que projets d'amendements aux diverses normes Codex. Les concentrations maximales en question sont 250 mg/kg pour l'étain et 1 mg/kg pour le plomb.

132. Un certain nombre de délégations ont exprimé l'opinion qu'une concentration de 1 mg/kg de plomb pour le concentré de tomates causerait des difficultés dans le commerce puisque des concentrations supérieures à 1 mg/kg avaient été décelées dans d'importantes quantités de concentrés de tomates dans le commerce. Le Comité a également fait remarquer que le plomb se trouvait dans la matière première par suite de la contamination de l'environnement et que la teneur en plomb pouvait dépasser 1 mg/kg par suite de la concentration de la purée de tomates. Le Comité a examiné les concentrations maximales de 1,5 ou 2 mg/kg pour le plomb dans le concentré de tomates. La délégation du Royaume-Uni a fait remarquer que la tâche de ce Comité en ce qui concerne le plomb consistait à fixer des concentrations maximales qui entraîneraient une réduction de la teneur en plomb des fruits et légumes traités.

133. Sur proposition de la délégation des Pays-Bas le Comité est convenu de recommander, à titre temporaire, une concentration maximale de 1,5 mg/kg pour le plomb dans le concentré de tomates. Le Président du Comité a exprimé l'opinion que les concentrations maximales recommandées par le Comité devraient se rapporter à la moyenne pour le lot plutôt qu'aux récipients individuellement. A cet égard, la délégation des Pays-Bas a indiqué que la réglementation sur les aliments, où figurent les concentrations maximales pour les contaminants, s'appliquait au produit alimentaire tel que vendu, c'est-à-dire à chaque boîte de conserve. La délégation du Royaume-Uni a déclaré qu'il conviendrait de préciser la question de l'interprétation des concentrations maximales en ce qui concerne les lots. Tant que cela n'est pas fait, il est difficile de juger ce que signifient les différences qui existent entre les concentrations maximales appliquées par les gouvernements.

134. Le Comité a adopté les recommandations du Groupe de travail, à l'exception de celle relative à la concentration maximale pour le plomb dans le concentré de tomates (par. 133). Le rapport du Groupe de travail se trouve à l'Annexe X du présent rapport. On est convenu de demander aux gouvernements des observations sur les concentrations maximales pour le plomb et l'étain en tant qu'amendements à des normes Codex pour les fruits et les légumes traités à l'étape 3.

AUTRES QUESTIONS

135. Le Comité a tenu à réaffirmer les vues qu'il avait exprimées au sujet des différentes normes présentant un intérêt particulier pour les pays en développement, à savoir qu'il était indispensable que les pays producteurs assistent aux sessions du Comité au cours desquelles sont examinés les produits les intéressants. En effet, le Comité a besoin des compétences techniques que possèdent ces pays producteurs afin que ses débats soient fructueux.

136. Le Comité a tenu à remercier officiellement le Gouvernement de l'Australie et en particulier M. L.J. Erwin (Australie) de l'excellent travail qu'il a accompli pendant la session en sa qualité de président de plusieurs groupes de travail techniques et pour avoir transmis au Comité les informations dont il avait besoin pour parvenir à des conclusions.

TRAVAUX FUTURS

137. Le Comité a noté qu'il devra examiner à sa prochaine session les points suivants découlant de la présente session:

- 1) Projet de norme pour les choux palmistes (coeurs de palmier) en conserve (à l'étape 7)
- 2) Projet de norme pour les mangues en conserve (à l'étape 7)
- 3) Projet de norme pour le chutney de mangue (à l'étape 7)
- 4) Projet de norme pour les chataignes et la purée de chataignes en conserve (à l'étape 7)
- 5) Projet de norme pour les noix de cajou (à l'étape 4)
- 6) Projet de norme pour le miel (norme mondiale) (à l'étape 4)
- 7) Amendements (à l'étape 4) aux normes Codex pour les fruits et les légumes traités concernant:
 - a) le principe du transfert
 - b) la disposition générale pour les modes de présentation
 - c) le poids égoutté
 - d) les milieux de couverture
 - e) le datage
 - f) les méthodes d'analyse
- 8) Amendement des plans d'échantillonnage pour les aliments préemballés (à l'étape 4)
- 9) Projets d'amendements à la Norme Codex pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve (à l'étape 4) 1/

138. On est convenu que le Comité ne devrait entreprendre à l'avenir aucuns travaux supplémentaires. A cet égard, le Comité a également décidé de ne pas entreprendre l'élaboration éventuelle d'une norme pour les mélanges de fruits (voir par. 42) non couverts par la norme pour le cocktail de fruits ou la macédoine de fruits tropicaux.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

139. Le Comité a fait observer que comme par le passé sa prochaine session se tiendrait probablement à Washington. La date de la session sera fixée par le gouvernement hôte après consultation avec le Secrétariat.

CLOTURE DE LA SESSION

140. Le Comité a exprimé sa reconnaissance à M. R.M. Schaffner pour avoir présidé de façon remarquable les débats de sa seizième session.

1/ Voir par. 38

LIST OF PARTICIPANTS*
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman

Dr. Robert M. SCHAFFNER
Associate Director for Physical Sciences
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
Department of Health & Human Services
Washington, D.C. 20204, USA

USA Secretariat

Mr. Gerald R. PARLET
Assistant to the Director
Fruit and Vegetable Division
Agriculture Marketing Service
Department of Agriculture
Room 2066 South Building
Washington, D.C. 20250, USA

FAO Representatives
Representants de la FAO
Representantes de la FAO

Dr. Leslie G. Ladomery
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food Policy and Nutrition Division
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Mr. Henry J. McNally
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food Policy and Nutrition Division
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

* The Heads of delegations are listed first.
Les chefs de délégations figurent en tête.
Figuran en primer lugar los jefes de las delegaciones.

ARGENTINA
ARGENTINE

Mrs. Lilitana Arauz de ALFARO
Second Secretary (Economic & Commercial)
Embassy of Argentina
1600 New Hampshire Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20009

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Mr. Laurie J. ERWIN
Principal Executive Officer
Codex Section
Department of Primary Industry
Canberra, Australia

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Dr. Agide Gorgatti-NETTO
Executive Director
Empress Brasileira de Pesquisa
Agropecuaria - EMBRAPA
Edif. Venancio 2000 90
70.333 Brasilia, D.F. Brazil

CANADA

Mr. C.P. ERRIDGE
Assistant, Processed Products Section
Dairy, Fruit and Vegetable Division
Food Production and Inspection Branch
Agriculture Canada
Halldon House
2255 Carling Avenue
Ottawa, Ontario K1A 0Y9, Canada

Mr. Carl J. ROSS
Research Manager
Canadian Food Processors Association
Canadian Cannery Limited
Research Department
1101 Walker's Lane
Burlington, Ontario L7N 2G4, Canada

ECUADOR
EQUATEUR

Dr. Gonzalo Salvador
First Secretary
Embassy of Ecuador
2535 - 15th Street, N.W.
Washington, D.C. 20009

FRANCE
FRANCIA

Mrs. Claudine MUCKENSTURM
Inspecteur de la Direction de la
Consommation
Ministère de la Consommation
44 Boulevard de Grenelle
Paris XV, France

Mr. Guy NOYELLE
Director Adjoint et Ingénieur
Chimiste à l'Institut Appert
44/46 Boulevard de Grenelle
Paris XV, France

Mr. Georges GUILMAIN
Premier Vice-Président
Chambre Syndicale Nationale des
Industries de la Conserve
3, rue de Logelbach
75847 Paris, France

IRAQ
IRAK

Dr. Abid A. MAHDI
Assistant Professor
Department of Food Science
College of Agriculture
Abu Ghraib, Iraq

JAPAN
JAPON

Mr. Naoki SATO
Assistant Director of Fruits and
Flower Division
Agricultural Production Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry
and Fisheries
Tokyo, 100, Japan

Mr. Mitsukuni MORI
Director, Research Laboratory
The Cannery Association of Japan
Yakohama, Japan

Dr. Takatomo HORIO
Director, Research Division
Tokyo Institute of Food Technology
Kawanishi, Hyogo, Japan

Mr. Michiru OKUMA
Second Secretary (Agriculture)
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

Mr. Kunio MIZUTA
Second Secretary (Health & Welfare)
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

The NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Mr. W.G. ALDERSHOFF
Public Health Officer
Ministry of Public Health and
Environmental Hygiene
P.O. Box 439
2260 AK Leidschendam
The Netherlands

Mr. J.P. TRIPPLAAR
Agricultural and Emigration Counselor
Embassy of The Netherlands
4200 Linnean Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

NEW ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Mr. Nigel MITCHELL
Second Secretary (Commercial)
Embassy of New Zealand
37 Observatory Circle, N.W.
Washington, D.C. 20008

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. P.A. ROSNESS
Deputy Director
Quality Control Division
Processed Fruits and Vegetables
Ministry of Agriculture
Gladengveien 3 B
Oslo 6, Norway

OMAN, Sultanate of
OMAN, Sultanat d'
OMAN, Sultanato de

Mr. Ibrahim Saleh Al-GAYLANI
Director of Agriculture Marketing
Ministry of Agriculture and Fisheries
Muscat, Oman

THE PEOPLE'S REPUBLIC OF THE CONGO
LA REPUBLIQUE POPULAIRE DU CONGO
LA REPUBLICA POPULAR DEL CONGO

Dr. Jean Pierre N-GOTH
Directeur de l'Hygiène et de
l'Assainissement
Ministère de la Santé et des Affaires
Sociales
Brazzaville, People's Republic of the
Congo

THE PHILIPPINES
LA REPUBLIQUE DES PHILIPPINES
LA REPUBLICA DE FILIPINAS

Mrs. Nemesia B. BELLO
Supervising Food Technologist
Bureau of Plant Industry
Manila, Philippines

SAUDI ARABIA
L'ARABIE SAOUDITE
LA ARABIA SAUDITA

Mr. Badr ALSAAD
Head of Food and Agriculture Section
Saudi Arabian Standards Organization
P.O. Box 3437
Riyadh, Saudi Arabia

Mr. Ibrahim A. ALASGAH
Head, Food Laboratories
Saudi Arabian Standards Organization
P.O. Box 3437
Riyadh, Saudi Arabia

SPAIN
L'ESPAGNE
ESPAÑA

Mr. José Luis SAINZ
Counselor (Agriculture)
Embassy of Spain
2700-15th Street, N.W.
Washington, D.C. 20009

SWITZERLAND
LA SUISSE
SUIZA

Mr. P. ROSSIER
Head of Codex Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3008 Bern, Switzerland

THAILAND
LA THAILANDE
TAILANDIA

Professor Amara BHUMIRATANA
Assistant Rector
Kasetsart University
Bangkhaen, Paholyothin Road
Bangkok, Thailand

Mrs. Dara BUANGSUWON
Chief of Seed and Post Harvest
Pathology Branch
Division of Plant Pathology
Department of Agriculture
Bangkhaen
Bangkok 9, Thailand

THAILAND (contd.)

Mr. Prasert CHUAPHUDI
Commodity Standards Technical Officer
Office of Commodity Standards, Foreign
Trade Department
Ministry of Commerce
Rajdamnern Avenue
Bangkok 2, Thailand

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Mr. P.G. LACKENBY
Higher Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Room 432
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW 1P 2AE, UK

Mr. K.J. DALE
Senior Scientific Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Room 441
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW 1P 2AE, UK

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Mr. Howard W. SCHUTZ,
Head, Standardization Section
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
Room 0714 South Building
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Dr. Robert W. WEIK
Assistant to the Director
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
Room 1009-HFF-4
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204

Dr. Melvin R. JOHNSTON
Plant and Protein Technology Branch
Division of Food Technology
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
Room 3029 - HFF-214
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204

UNITED STATES OF AMERICA (contd.)

Mr. Owen M. ECKER
Statistics Branch
Marketing Research and Development
Division
Agricultural Marketing Service
Room 0607 South Building
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Mr. Romeo V. VILLALUZ
Standardization Section
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
Room 0716 South Building
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Mr. Lowrie M. BEACHAM
National Food Processors Assoc.
1133 20th Street, N.W.
Washington, D.C. 20036

Mr. Frank A. MOSEBAR
DFA of California
P.O. Box 270-A
Santa Clara, California 95052

Dr. William HORWITZ
Acting Director
Science Policy Staff
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204

Dr. F. Leo KAUFFMAN
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204

Dr. Frank ROBINSON
Secretary
13637 N.W., 39th Avenue
Gainesville, Florida 32601

VENEZUELA

Dr. Luis Miguel Ecarri HENRIQUEZ
Chief of the Horticulture Programme
Ministry of Agriculture and
Livestock
13th Floor, North Tower
Centro Si6n Bolívar
Caracas, Venezuela

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA

Mr. Peet J. WESSELS
Director, Product Standard Division
Department of Agriculture and
Fisheries
Private Bag X 258
Pretoria 0001, Republic of South Africa

Mr. Attie VAN WYK
South African Fruit and Vegetable Cannery
Association
P.O. Box 3484
Cape Town 8000, Republic of South Africa

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

COMMISSION OF THE EUROPEAN COMMUNITIES (EEC/CEE)

Ms. Olga DEMINE
Administrator, General Directorate
of Internal Market and Industrial Affairs
200 rue de la Loi
1049 Brussels, Belgium

PAN AMERICAN HEALTH ORGANIZATION/WORLD HEALTH
ORGANIZATION (PAHO/WHO)

Dr. Harold B. Hubbard
Food Consultant, Food Protection
Division of Environmental Health Programme
525-23rd Street, N.W.
Washington, D.C. 20037

ALINORM 83/20
ANNEXE II

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT AUX NORMES CODEX POUR LES FRUITS
ET LEGUMES TRAITES CONCERNANT UNE DISPOSITION GENERALE
POUR LES MODES DE PRESENTATION 1/
(à l'étape 3 de la Procédure)

1. A sa treizième session, (décembre 1975), la Commission du Codex Alimentarius a examiné l'inclusion d'une disposition générale sur les modes de présentation dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités. La Commission était convenue, lors de sa onzième session, que la question relative à d'autres modes de présentation n'était pas de caractère général et applicable automatiquement à toutes les normes Codex, mais devrait plutôt être examinée par les Comités du Codex produit par produit.

2. Le texte de la disposition générale sur les modes de présentation adopté par ce Comité sur les fruits et légumes traités pour incorporation comme il convient dans les normes Codex de sa responsabilité, est reproduit ci-après:

a) Pour les normes qui ne fixent pas de limites aux défauts

"Autres modes de présentation

Toute autre mode de présentation du produit est autorisé, toutefois le produit doit:

- a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme;
- b) répondre aux autres spécifications de la présente norme;
- c) être correctement décrit sur l'étiquette afin d'éviter de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur."

b) Dans le cas des normes qui prescrivent des limites aux défauts, amender comme suit le paragraphe b) ci-dessus:

"Répondre à toutes les spécifications pertinentes de la présente norme, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts, au poids égoutté et à toute autre spécification de la présente norme applicable au mode de présentation de la norme se rapprochant le plus du mode ou des modes de présentation visés par la présente disposition."

1/ Voir par. 20-26 du présent rapport.

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT CONCERNANT LES MILIEUX DE COUVERTURE,
LA COMPOSITION ET L'ETIQUETAGE DANS LES NORMES CODEX
POUR LES FRUITS ET LEGUMES EN CONSERVE 1/
(à l'étape 3 de la Procédure)

1. Lors de sa quinzième session (mars 1980), le Comité du Codex sur les fruits et les légumes traités est convenu de faire savoir à la Commission qu'il examinerait à sa prochaine session (16^e) les normes pour les fruits en conserve déjà adoptées par la Commission aux fins d'amendements éventuels en vue d'y insérer, le cas échéant, les dispositions pour les milieux de couverture qui figurent dans la Norme pour les Abricots en conserve (ALINORM 81/20, par. 139-145 et Annexe V).

2. Compte tenu de ce qui précède, il est proposé que dans toutes les normes Codex pour les fruits en conserve contenant des dispositions pour les milieux de couverture comestibles, celles-ci soient alignées sur les dispositions relatives aux milieux de couverture (composition et étiquetage) de la Norme Codex pour les Abricots en conserve (ALINORM 81/20, Annexe V). Les normes qui doivent être amendées sont les suivantes:

	<u>Anciennes références</u>	<u>Nouvelles références</u>
Pêches en conserve	CAC/RS 14-1969 Rév. 1	CODEX STAN. 14-1981
Pomelo en conserve	CAC/RS 15-1969	CODEX STAN. 15-1981
Ananas en conserve	CAC/RS 42-1970 Rév. 1	CODEX STAN. 42-1981
Prunes en conserve	CAC/RS 59-1972	CODEX STAN. 59-1981
Framboises en conserve	CAC/RS 60-1972	CODEX STAN. 60-1981
Poires en conserve	CAC/RS 61-1972	CODEX STAN. 61-1981
Fraises en conserve	CAC/RS 62-1972	CODEX STAN. 62-1981
Mandarines en conserve	CAC/RS 68-1974	CODEX STAN. 68-1981
Cocktail de fruits en conserve	CAC/RS 78-1976	CODEX STAN. 78-1981
Macédoine de fruits tropicaux en conserve	CAC/RS 99-1978	CODEX STAN. 99-1981

3. Les sections pertinentes de la Norme pour les Abricots en conserve sont reproduites à l'Appendice I à cette Annexe. Les concentrations spécifiées pour °Brix ont été placées entre crochets car le Comité devra décider si on peut les rendre uniformes pour tous les fruits en conserve. Il existe actuellement des variations des °Brix pour les milieux de couverture dont on trouvera le détail à l'Appendice I à cette Annexe.

1/ Voir par. 27-28 du présent rapport.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Milieux de couverture

2.1.1 Les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

2.1.1.1 Eau - liquide de couverture composé uniquement d'eau

2.1.1.2 Jus de fruits^{1/} liquide de couverture composé uniquement de [jus d'abricot]^{2/} ou de tout autre jus de fruit compatible;

2.1.1.3 Mélange de jus de fruits^{1/} liquide de couverture composé de deux ou plusieurs jus de fruits compatibles, qui peuvent comprendre du jus [d'abricot];

2.1.1.4 Eau et jus de fruits - liquide de couverture composé d'eau et de jus [d'abricot] ou d'eau et tout autre jus de fruit unique ou d'eau et de deux ou plusieurs jus de fruits dans n'importe quelle proportion;

2.1.2 L'un quelconque des milieux de couverture susmentionnés peut être additionné d'un ou plusieurs édulcorants nutritifs définis par la Commission du Codex Alimentarius: saccharose, sirop de sucre inverti, dextrose, sirop de sucre déshydraté, sirop de glucose, fructose, sirop de fructose, miel.

2.1.3 Les édulcorants nutritifs secs, à savoir saccharose, sucre inverti, dextrose et sirop de glucose déshydraté, peuvent être ajoutés aux milieux de couverture solides, sans adjonction de liquide, mais avec les faibles quantités de vapeur, d'eau ou de jus naturel qui pénètrent normalement au cours de la mise en conserve du produit.

2.1.4 Classification des milieux de couverture lorsqu'il y a adjonction d'édulcorants nutritifs

2.1.4.1 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs aux jus de fruits, les milieux de couverture doivent avoir une densité non inférieure à [16°] Brix et doivent être classés en fonction de leur densité finale, comme suit:

Jus de fruit légèrement sucré - au minimum [16°] Brix
Jus de fruit fortement sucré - au minimum [21°] Brix

2.1.4.2 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à l'eau, ou à l'eau et au jus de fruit, ou à l'eau et au nectar, les milieux de couverture doivent être classés en fonction de la densité finale, comme suit:

Eau légèrement sucrée)
Eau sucrée légèrement) au minimum [10°] Brix mais au maximum [16°] Brix
Sirop très léger)
Sirop léger - au minimum [16°] Brix mais au maximum [21°] Brix
Sirop épais - au minimum [21°] Brix mais au maximum [25°] Brix
Sirop très épais - pas moins de [25°] Brix

2.1.4.3 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à l'eau et aux jus de fruits et que la teneur minimale en jus de fruits du milieu de couverture n'est pas inférieure à 40% m/m, le milieu de couverture peut être classé comme un nectar, à condition que la densité finale ne soit pas inférieure à 16° Brix.

2.1.4.4 La densité finale de tout milieu de couverture doit être déterminée sur la moyenne, mais aucun récipient ne doit avoir une densité Brix plus faible que celle de la catégorie immédiatement inférieure.

1/ Le jus de fruit peut être pulpeux, trouble ou limpide, comme indiqué dans la Norme Codex pour le jus en question.

2/ Tous les crochets doivent être remplacés par le nom du produit approprié ou le chiffre extrait du tableau I, Appendice II ci-joint.

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

7.1 Nom du produit

7.1.1 -----

7.1.2 -----

7.1.3 -----

7.1.4 Le milieu de couverture doit être déclaré comme faisant partie du nom ou à proximité du nom

7.1.4.1 Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"A l'eau" ou "conditionné à l'eau".

7.1.4.2. Lorsque le milieu de couverture se compose d'un seul jus de fruit, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"Au jus" ou "au jus [d'abricot]"
lorsqu'on utilise du jus [d'abricot], ou
"Au jus de (nom du fruit)"
pour tous les autres jus de fruit.

7.1.4.3 Lorsque le milieu de couverture se compose de deux ou plusieurs jus de fruits qui peuvent inclure le jus [d'abricot], il doit être déclaré comme étant:

"Au jus de (nom des fruits)", ou
"Aux jus de fruits", ou
"Aux jus de fruits mélangés".

7.1.4.4 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs au jus [d'abricot], le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"Jus légèrement sucré", ou
"Jus [d'abricot] légèrement sucré", ou
"Jus très sucré"; ou
"Jus [d'abricot] très sucré"
suivant le cas.

7.1.4.5 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à un seul jus de fruit (non compris le jus [d'abricot]), ou des mélanges de deux ou plusieurs jus de fruits (qui peuvent inclure le jus [d'abricot]), le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"Jus de (nom du fruit) légèrement sucré", ou
"Jus de (nom des fruits) légèrement sucré", ou
"Jus de fruits légèrement sucrés", ou
"Mélanges de jus de fruits légèrement sucrés"
suivant le cas, ou de même pour
"les jus très sucré".

7.1.4.6 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à l'eau, ou à l'eau et à un seul jus de fruit (y compris le jus [d'abricot]) ou à l'eau et à deux ou plusieurs jus de fruits, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"Eau légèrement sucrée"
"Eau sucrée légèrement"
"Sirop très léger"
"Sirop léger"
"Sirop épais"
"Sirop très épais"

- 7.1.4.7 Lorsqu'on mélange des édulcorants nutritifs, de l'eau et des jus de fruits pour former un nectar, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:
"Au nectar", ou "Au nectar [d'abricot]"
lorsque le jus est composé uniquement d'abricot, ou
"Au nectar de (nom du fruit)"
"Au nectar de (nom des fruits)"
"Aux nectars de fruits", ou
"Aux mélanges de nectars de fruits"
suivant le cas pour tous les autres.
- 7.1.4.8 Lorsque le milieu de couverture contient de l'eau et du jus [d'abricot], ou de l'eau et un ou plusieurs jus de fruits, le milieu de couverture doit être précisé de façon à indiquer la prédominance de l'eau ou de ce jus de fruit, le cas échéant, par exemple:
"Jus [d'abricot] et eau"
"Eau et jus [d'abricot]"
"Jus de (nom du fruit) et eau", ou
"Eau et jus de (nom du (des) fruit(s))", ou
"Eau et jus de (nom du (des) fruit(s))".
- 7.1.4.9 La composante en jus de fruits de tout milieu de couverture ne doit pas être déclarée d'après le nom de l'aliment s'il comprend moins de 10% m/m du milieu de couverture total, mais doit être déclarée dans la liste des ingrédients.
- 7.1.4.10 Lorsque les fruits composant un mélange de jus de fruits ou de nectars de fruits mélangés sont énumérés séparément dans le milieu de couverture, ils doivent être déclarés par ordre décroissant, selon leur proportion.
- 7.1.4.11 Lorsque le milieu de couverture ne contient aucun agent édulcorant d'ajout, la mention "aucune adjonction de sucre" ou toute autre mention analogue peut figurer en liaison avec le nom du produit ou à proximité immédiate de celui-ci.

TABLEAU I

NORMES CODEX POUR LES FRUITS EN CONSERVE

CLASSIFICATION DES MILIEUX DE COUVERTURE ADDITIONNES DE SUCRES

NORME CODEX	Densité finale minimale pour Jus sucré °Brix	Jus Légèrement sucré en °Brix	Jus fortement sucré en °Brix	Densité du sirop de base		Milieux de couverture facultatifs			
				Sirop léger en °Brix	Sirop épais en °Brix	Sirop très léger en °Brix	Sirop très épais en °Brix		
PECHES EN CONSERVE (CODEX STAN. 14-1981)	14°	14°	18°	14°	18°	10°	14°	22°	-
POMELO EN CONSERVE (CODEX STAN. 15-1981)	-	-	-	16°	18°	12°	-	-	-
ANANAS EN CONSERVE (CODEX STAN. 42-1981)	-	-	-	14°	18°	10°	-	-	22°
PRUNES EN CONSERVE (CODEX STAN. 59-1981)	15°	15°	19°	15°	19°	11°	15°	25°	-
FRAMBOISES EN CONSERVE (CODEX STAN. 60-1981)	15°	15°	20°	15°	20°	11°	15°	26°	-
POIRES EN CONSERVE (CODEX STAN. 61-1981)	14°	14°	18°	14°	18°	10°	14°	22°	-
FRAISES EN CONSERVE (CODEX STAN. 62-1981)	14°	14°	18°	14°	18°	10°	14°	22°	-
MANDARINE EN CONSERVE (CODEX STAN. 68-1981)	14°	14°	18°	14°	18°	10°	14°	22°	-
COCKTAIL DE FRUITS EN CONSERVE (CODEX STAN. 78-1981)	-	14°	18°	14°	18°	10°	14°	-	22°
ABRICOTS EN CONSERVE (ALINORM 78/20, Annexe VIII)	16°	16°	21°	16°	21°	10°	16°	-	25°
MACEDOINE DE FRUITS TROPICAUX EN CONSERVE (ALINORM 78/20, Annexe III)	14°	14°	18°	14°	18°	10°	14°	-	22°

Symboles



- pas moins de
- moins de
- plus de

ALINORM 83/20
ANNEXE IV

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT AUX NORMES CODEX
POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES
CONCERNANT LE DATAGE ^{1/}
(à l'étape 3 de la Procédure)

L'incorporation du texte ci-après est proposée pour toutes les normes Codex pour les fruits et légumes traités.

DATAGE ET INSTRUCTIONS D'ENTREPOSAGE

- a) "La date de durabilité minimale" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après: jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois, pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas des produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée et dont la durée de conservation expire à la fin d'une année donnée, on peut aussi faire figurer la mention: "fin (année déclarée)".
- b) En plus de la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment devrait être indiquée si la validité de la date en dépend.
- c) Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage devraient figurer à proximité immédiate de l'indication de la date.

1/ Voir par. 29-33 du présent rapport.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC CHARGE D'EXAMINER L'AMENDEMENT EVENTUEL
DES NORMES INTERNATIONALES CODEX RECOMMANDEES POUR LE COCKTAIL DE FRUITS EN
CONSERVE ET LA MACEDOINE DE FRUITS TROPICAUX EN CONSERVE 1/

1. La réunion était présidée par M. L.J. Erwin (Australie). Etaient représentés les pays suivants: Afrique du Sud, Arabie saoudite, Argentine, Brésil, Canada, Etats-Unis, France, Iraq, Japon, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suisse, Thaïlande et Venezuela.
2. Le Président a fait l'historique de la mise au point des deux normes expliquant que, compte tenu du volume des transactions commerciales, le Comité sur les fruits et légumes traités avait décidé de ne pas donner suite aux propositions visant à autoriser l'adjonction d'autres fruits dans ces produits. Toutefois, les Comités de coordination du Codex pour l'Europe et l'Asie avaient tous deux proposé certains amendements à ces normes et le Groupe de travail a été convoqué pour examiner la suite à donner à ces propositions. Le Groupe de travail était saisi des documents CX/PFV 82/3, 82/3 Add. I et CX/PFV 82/12.
3. Le Président a proposé d'examiner les deux produits séparément et d'aborder en premier la question du cocktail de fruits en conserve. La proposition à examiner consistait à prévoir dans la norme un choix de fruits appartenant à des groupes semblables à ceux des fruits actuellement autorisés, par exemple, des pommes à la place des poires, des abricots à la place des pêches, etc...
4. Le délégué des Pays-Bas, appuyé par l'Afrique du Sud, les Etats-Unis, et le Royaume-Uni, a émis l'avis que le cocktail de fruits était un produit de qualité bien connue du public dont le nom était significatif pour le consommateur quant à la composition et au mode de présentation. A son avis, le consommateur ne souhaite aucun changement. D'autres mélanges de fruits et d'autres modes de présentation devraient faire l'objet d'une autre norme qui serait élaborée par le Comité. Le délégué des Etats-Unis a proposé que les autres mélanges de fruits et les autres modes de présentation soient désignées par le nom anglais de "fruit salads" ou mélanges de fruits.
5. L'observateur de l'Afrique du Sud a estimé que les consommateurs seraient déroutés, si l'on modifiait d'une façon quelconque la composition et le mode de présentation du cocktail de fruits, ce qui aurait, sans aucun doute un effet défavorable sur le commerce.
6. Le délégué de la Suisse a reconnu que la dénomination cocktail de fruits désignait spécifiquement un produit connu et ne souhaitait pas proposer de changements, mais il aimerait que l'on autorise l'utilisation d'autres fruits, les pommes par exemple, dans des produits convenablement désignés.
7. Le Président, récapitulant les points de vue du Groupe de travail, a proposé que, vue l'unanimité des délégués à ne pas vouloir modifier la norme existante pour le cocktail de fruits en conserve, cette recommandation soit formulée en premier lieu par le Groupe de travail. La deuxième recommandation consisterait à inviter le Comité à examiner le besoin d'une nouvelle norme générale qui prévoirait l'utilisation d'autres fruits des climats tempérés et d'autres modes de présentation. Toute décision de poursuivre l'élaboration d'une norme de ce genre dépendrait bien entendu du fait que le besoin en serait démontré par une enquête du commerce international de ces produits.

1/ Voir par. 34-42 du présent rapport.

8. Le Groupe de travail a alors examiné les propositions tendant à amender la disposition relative aux fruits autorisés et la désignation de la macédoine de fruits tropicaux en conserve. Le délégué de la Thaïlande, prenant la parole au nom du Comité de coordination pour l'Asie, a proposé d'allonger la liste des fruits énumérés dans la norme pour y inclure les fruits spécifiés dans le document CX/PFV 82/12 et d'amender la norme en vue d'autoriser l'emploi du terme "cocktail" au lieu de "macédoine".

9. Le délégué de l'Iraq a fait remarquer que son pays avait fait des commentaires qui n'avaient pas été repris dans le document CX/PFV 82/3 Add. 1. Il a expliqué que dans son pays et dans d'autres pays du Moyen-Orient le terme anglais "salad" avait un sens particulier et qu'il ne convenait donc pas pour décrire un mélange de fruits en conserve. Toutefois, les expressions telles que "cocktail de fruits tropicaux" et "mélange de fruits tropicaux" étaient appropriées et pourraient être utilisées pour ce produit.

10. Le délégué des Pays-Bas a estimé que les désignations "cocktail de fruits" et "cocktail de fruits tropicaux" ne donneraient lieu à aucune confusion et que par conséquent le Groupe devrait faire bon accueil à la proposition du Comité de coordination pour l'Asie. La délégation des Philippines s'est déclarée en faveur d'une norme pour le "cocktail de fruits tropicaux". Cette idée a été appuyée par le Canada qui a proposé d'utiliser l'expression "présentation en cocktail" en liaison avec le nom du produit; toutefois, si cette expression était employée les fruits devraient être coupés en dés. L'observateur de l'Afrique du Sud a estimé qu'il serait plus approprié d'inclure le mode de présentation, à savoir en tranches, ou en dés, dans la dénomination plutôt que de décrire ce produit comme un "cocktail".

Les délégués de la Thaïlande et de l'Iraq ont admis que si l'on utilisait le terme "cocktail", le fruit devait alors être coupé en dés. D'autres appellations pour d'autres présentations devraient être convenues sur le plan local, du fait des différentes acceptions données à certains termes dans les pays du Moyen-Orient.

11. Le délégué des Etats-Unis a donné à entendre qu'on pourrait surmonter les difficultés soulevées par l'Iraq en remplaçant la désignation "tropical fruit salad" par "mélange de fruits tropicaux" ou une autre expression semblable.

12. Le Groupe a convenu de présenter les recommandations suivantes au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités:

- i) la norme pour le cocktail de fruits reste inchangée;
- ii) la norme pour la macédoine de fruits tropicaux devrait être amendée afin de prévoir un autre nom pour le produit, par exemple "mélange de fruits tropicaux" en conserve, et de permettre l'allongement de la liste de fruits, ainsi que l'utilisation de l'expression "présentation en cocktail" pour la présentation en dés;
- iii) organiser une enquête dans les pays membres du Codex, afin de déterminer le volume du commerce et les désignations des produits semblables au "cocktail de fruits" mais ne répondant pas à la norme et de définir les genres de fruits utilisés dans leur présentation;
- iv) selon les résultats de cette enquête, on pourrait alors décider du besoin d'élaborer une nouvelle norme générale pour les fruits de climats tempérés en conserve, avec divers modes de présentation.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LA CLASSIFICATION ET LA REVISION
DES METHODES D'ANALYSE DU CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES 1/

1. Le Groupe de travail avait été créé pour réviser les méthodes d'analyse figurant actuellement dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités, en particulier en réponse à la demande du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage d'un réexamen des méthodes approuvées sur la base des Principes généraux révisés pour l'élaboration des méthodes d'analyse et d'échantillonnage du Codex (ALINORM 79/23, Annexe II et ALINORM 81/23, paragraphes 41-45).

2. Le Groupe était composé de représentants des Etats-Unis, du Royaume-Uni, de la France et de la Communauté économique européenne (CEE). M. William Horwitz (Etats-Unis) a rempli les fonctions de président; il était assisté de M. L.G. Ladomery (FAO), du Secrétariat.

Les participants étaient les suivants:

<u>Nom</u>	<u>Pays-Organisation</u>
William Horwitz (Président)	Etats-Unis
L.G. Ladomery (Secrétaire)	FAO
Mlle Olga Demine	CEE
Mme Claudine Muckensturm	France
G. Noyelle	France
K.J. Dale	Royaume-Uni
L.M. Beacham)
Frank A. Mosebar) Etats-Unis
M.R. Johnston)

3. Dans le document CX/PFV 82/4 (6), décembre 1981, le Secrétariat avait dressé la liste des méthodes d'analyse reproduites dans les Normes Codex pour les fruits et légumes traités; il avait également mis à jour les références avec le concours de l'AOAC, et fourni une classification provisoire des méthodes sur la base des Principes généraux révisés et avait précisé les questions à régler.

4. Le Groupe de travail a formulé les recommandations ci-après:

- a) Les références mises à jour concernant les méthodes d'analyse pour les fruits et légumes traités ainsi que leur classification sont indiquées à l'Appendice I à la présente Annexe. Les notes de bas de page expliquent les changements apportés et ne doivent pas être incluses dans les normes. Il est recommandé que certains tests soient éliminés de cette liste car ils correspondent davantage à une inspection visuelle qu'à l'application de directives de laboratoire. Le Groupe recommande que les normes Codex soient révisées pour qu'elles correspondent aux changements effectués dans l'Appendice I. Aucun problème concernant l'applicabilité technique de ces méthodes n'a été signalé par les membres du Groupe ou du Secrétariat.

1/ Voir par. 107-110 du présent rapport.

- b) Le Groupe a noté le fait sur lequel il attire l'attention du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage qu'une seule méthode peut être à la fois une "Méthode critère" du type I et une "Méthode de référence" du type II. Par exemple, la méthode Kjeldahl de détermination de la teneur en azote peut être une méthode de référence; toutefois, si l'azote est converti en protéine par le biais d'un facteur arbitraire, l'élément protéique devient une méthode critère. Certains membres du Groupe ont fait remarquer que des problèmes pouvaient surgir parce que certaines organisations acceptent les méthodes sur la base d'appréciations techniques, et que dans certains pays les méthodes d'analyse sont incorporées aux normes législatives.
- c) Le Groupe a noté que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage examinerait les obligations incombant aux gouvernements dans l'application des méthodes incorporées dans les normes Codex.

AVANT-PROJETS D'AMENDEMENTS AUX METHODES D'ANALYSE
FIGURANT DANS LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES
(à l'étape 3 de la Procédure)

(Toutes les références de l'AOAC ont été mises à jour)

Paramètres à mesurer	Méthode	Type de Méthode
(1) Poids égoutté	Méthode Codex I (CAC/RM 36-1970)	I
(2) Poids égoutté	Méthode Codex II (CAC/RM 37-1970)	I
(3) Poids égoutté, lavé	Méthode Codex (CAC/RM 44-1972)	I
(4) Extraits insolubles dans l'alcool	Méthode Codex (CAC/RM 47-1972)	I
(5) Impuretés minérales (sable)	Méthode Codex (CAC/RM 49-1972)	I
(6) Impuretés minérales dans les raisins	Méthode Codex (CAC/RM 51-1974)	I
(7) Huile minérale	Méthode Codex (CAC/RM 52-1974)	II <u>1/</u>
(8) Teneur en eau dans les raisins	Méthode Codex (CAC/RM 50-1974) AOAC(1980),13e ed.22.013	I <u>2/</u> II <u>3/</u>
(8a) <u>Teneur en eau dans les pistaches</u>	AOAC(1980),13e ed.27.005	II <u>4/</u>
(9) Remplissage correct (au lieu du poids égoutté)	Méthode Codex (CAC/RM 45-1972)	I
<u>(10)</u> Examen des fils durs	Méthode Codex (CAC/RM 39-1970)	<u>I</u> <u>5/</u>
<u>(11)</u> Type de petits pois	Méthode Codex (CAC/RM 48-1972)	<u>I</u> <u>5/</u>
(12) Capacité en eau du récipient	Méthode Codex (CAC/RM 46-1972)	I

- 1/ La méthode Codex devrait être mise à jour sur la base des dernières références publiées, AOAC (1980), 13e ed. 14. 117-14.120.
- 2/ Cette méthode n'est pas applicable aux pistaches comme le suggère le document CX/PFV 82/4(6) ANNEXE I point (8).
- 3/ La méthode de conductance électrique doit être calibrée selon une méthode du type II (référence). La méthode du four à vide de l'AOAC, 22.013 est proposée à cette fin.
- 4/ Le cas échéant, la méthode du four à vide pour mesurer la teneur en eau dans les noix est proposée.
- 5/ Élimination proposée à titre de techniques d'inspection visuelle.

Paramètre à mesurer	Méthode	Type de Méthode
(13) Calcium	Méthode Codex (CAC/RM 38-1970)	II <u>6/</u>
(14) Sorbitol	Méthode Codex (CAC/RM 53-1974)	II <u>7/</u>
(15) Enumération des moisissures	AOAC(1980) 13e ed.44.096	I <u>8/</u>
(16) Mesure du sirop	AOAC(1980) 13e ed.31.011 Extraits secs au moyen du réfractomètre	I <u>9/</u>
(17) Total des extraits secs solubles	AOAC(1980) 13e ed.31.011 Extraits secs au moyen du réfractomètre	I <u>9/</u>
(18) Sel (NaCl)	AOAC(1980) 13e ed. 32.025-32.030	II <u>10/</u>
(19) Impuretés minérales	AOAC(1980) 13e ed.44.091	I <u>11/</u>
(20) Teneur en sel de la saumure (olives comestibles et cornichons(concombres)en conserve)	AOAC(1980) 13e ed. 32.025-32.030	II <u>12/</u>
(21) Acidité de la saumure (Olives comestibles)	Méthode Codex (CAC/RS 66-1974) Section 9.1.3	II
(22) ph de la saumure (Olives comestibles)	Méthode Codex (CAC/RS 66-1974) Section 9.1.4	II

6/ La méthode Codex devrait être révisée, de façon à inclure la nouvelle référence, AOAC(1980) 13e ed. 32.020-32.022.

7/ La méthode Codex devrait être révisée de façon à inclure la nouvelle référence AOAC(1980) 13e ed.22.080-22.082; 20.151-22.156.

8/ Le renvoi interne a été supprimé car jugé inutile.

9/ Les deux méthodes devraient porter le nom d' "extraits secs au moyen du réfractomètre exprimé en degrés Brix". Les renvois internes inutiles ont été éliminés.

10/ La mention moins détaillée à la même méthode a été omise.

11/ Deux méthodes ont été mentionnées; la méthode se référant spécifiquement aux fruits et légumes congelés est recommandée.

12/ Deux méthodes ont été mentionnées, la méthode générale applicable à tous les produits alimentaires est recommandée.

Paramètre à mesurer	Méthode	Type de Méthode
(23) Anhydride sulfureux	AOAC(1980) 13e ed. 20.109-20.111	II
(24) Proportion de fruits (dans le cocktail de fruits tropicaux et la macédoine de fruits tropicaux)	Méthode Codex CAC/RS 78-1976, sections 8.1.1.1, 8.2 et CAC/RS 99-1978, sections 8.1.2.1, 8.2	I
(25) Extraits secs solubles (dans les confitures et les gelées)	AOAC(1980) 13e ed. 22.024 et 31.011	I
(26) Teneur totale en extraits secs (petits pois mûrs traités)	AOAC(1980) 13e ed. 32.010	I
(27) Acidité totale	AOAC(1980) 13e ed. 22.060	II
(28) Remplissage (par déplacement)	Méthodes Codex I et II, ANNEXE III ALINORM 79/20	I
<u>/</u> (29) Pistaches fermées)	<u>I/13/</u>
<u>/</u> (30) Coques vides et immaturées des pistaches)	<u>I/13/</u>
<u>/</u> (31) Pistaches endommagées par les parasites et les maladies) Méthode Codex, ANNEXE IV, ALINORM 81/20	<u>I/13/</u>
(32) Classement en fonction du calibre des pistaches	Méthode Codex, ANNEXE IV, ALINORM 81/20, section 8.2.3	I
<u>13/</u>	Elimination proposée à titre de techniques d'inspection à l'oeil nu.	

Additions à l'ANNEXE I du document CX/PFV 82/4(6) sont soulignées ; les suppressions proposées sont entre crochets.

PROJET DE NORME POUR LES DATTES

(avancé à l'étape 8 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux dattes entières, avec ou sans noyaux, préparées en vue de leur commercialisation, conditionnées et prêtes à la consommation directe. Elle ne vise pas les autres modes de présentation, tels que les dattes en morceaux ou en pâte, ni les dattes destinées à une utilisation industrielle.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Par "dattes", on entend le produit préparé à partir des fruits sains du dattier (Phoenix dactylifera L.):

- a) cueillis au stade de maturité approprié;
- b) triés et nettoyés de façon à éliminer les unités défectueuses et les matières étrangères;
- c) éventuellement dénoyautés et débarrassés du péricarpe (cupule);
- d) éventuellement séchés ou hydratés de manière à ajuster la teneur en eau;
- e) éventuellement lavés ou pasteurisés; et
- f) conditionnés dans des récipients de nature à en assurer la conservation et la protection.

2.2 Types variétaux

Les types variétaux sont classés comme suit:

- a) Variétés à sucre de canne (renfermant essentiellement du saccharose) telles que les Deglet Nour et les Degla Beida.
- b) Variétés à sucre inverti (renfermant essentiellement du sucre inverti - glucose et fructose) telles que les Barhi, les Saïdi, les Khadrâwi, les Hallâwi, les Zahdi et les Sayir.

2.3 Modes de présentation

Les modes de présentation peuvent être classés comme suit:

- a) dattes avec noyau, et
- b) dattes dénoyautées.

2.4 Modes de présentation secondaires

Il s'agit des modes de présentation suivants:

- a) pressées - dattes comprimées en couches par un procédé mécanique;
- b) non pressées - dattes non agglomérées ou conditionnées sans avoir été comprimées par un procédé mécanique;
- c) en branchettes - dattes encore fixées sur un brin de régime.

2.5 Classement en fonction du calibre (facultatif)

Les dattes peuvent être calibrées d'après le tableau ci-après:

a) Dattes avec noyau

Calibres	Nombre de dattes par 500 g
Petites	Plus de 100
Moyennes	Entre 80 et 100
Grosses	80 ou moins

b) Dattes dénoyautées

Calibres	Nombre de dattes par 500 g
Petites	Plus de 110
Moyennes	Entre 90 et 110
Grosses	90 ou moins

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Facteurs de qualité

3.1.1 Spécifications générales

Les fruits utilisés et les méthodes appliquées doivent être tels que le produit fini possède la couleur et la saveur caractéristiques de la variété et du type employés, ait un degré de maturité suffisant, soit exempt d'insectes et d'oeufs d'insectes et d'acariens vivants et réponde en outre aux spécifications ci-après:

- a) Teneur en eau Maximum
- | | |
|---------------------------|-----|
| Variétés à sucre de canne | 26% |
| Variétés à sucre inverti | 30% |
- b) Calibre (minimum)
- Dattes avec noyau - 4,75 grammes
Dattes dénoyautées - 4,0 grammes
- c) Noyaux (dans la présentation dénoyautées) - Au maximum deux noyaux ou 4 fragments de noyaux pour 100 dattes.
- d) Cupules - Au maximum trois cupules ou six fragments de cupules par 100 dattes.
- e) Impuretés minérales - Au maximum 1 g/kg.

3.1.2 Définition des défauts

- a) Tachées - Dattes présentant des marques, des défauts de coloration, brûlées par le soleil, présentant des taches noires, atteintes de mélanose ou présentant des anomalies analogues dans l'aspect extérieur qui affectent une surface globale supérieure à celle d'un cercle de 7 mm de diamètre.
- b) Endommagées (dattes avec noyau seulement) - Dattes dont la peau a été écrasée et/ou déchirée, laissant le noyau exposé, à tel point qu'il nuit sensiblement à l'aspect visuel de la datte.
- c) Immatures - Dattes dont le poids peut être léger, la couleur claire, qui sont rabougries ou peu charnues et dont la consistance est nettement caoutchouteuse.
- d) Non pollinisées - Dattes qui n'ont pas été pollinisées et se présentant comme des fruits rabougris et immatures et dépourvus de noyau dans le cas des dattes non dénoyautées.
- e) Souillées - Dattes avec des incrustations de matières organiques ou inorganiques telles que souillures et sable et affectant une surface globale supérieure à celle d'un cercle de 3 mm de diamètre.
- f) Endommagées et contaminées par des insectes et des acariens - Dattes endommagées par des insectes ou des acariens ou contaminées par des insectes ou des acariens morts, ou par des fragments d'insectes ou d'acariens ou par leurs déjections.
- g) Fermentées - Dattes dont les sucres ont été transformés en alcool et en acide acétique par des levures et des bactéries.

- h) Moisies - - Dattes qui présentent des filaments de moisissures visibles à l'oeil nu.
- i) Pourries - Dattes en état de décomposition et dont l'aspect est particulièrement inadmissible.

3.1.3 Tolérances de défauts

Les tolérances maximales pour les défauts définis à l'alinéa 3.1.2 s'établissent comme suit:

- Au total 7% en nombre de dattes présentant des défauts a)
- Au total 6% en nombre de dattes présentant des défauts b), c) et d)
- Au total 6% en nombre de dattes présentant des défauts e) et f)
- Au total 1% en nombre de dattes présentant des défauts g), h) et i).

3.2 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme satisfaisant aux critères de qualité énoncés dans la norme:

- a) s'il ne contient pas d'insectes vivants; et
- b) si le sous-échantillon prélevé conformément aux dispositions de l'alinéa 9.1.2 répond aux spécifications générales de l'alinéa 3.1.1 et ne présente pas de défauts en proportion supérieure aux tolérances fixées aux alinéas 3.1.2 et 3.1.3; toutefois, en ce qui concerne les spécifications de calibrage, 5% en nombre des dattes (5 sur 100) peuvent avoir un poids inférieur au minimum spécifié.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé.

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé conformément au Code d'usages international en matière d'hygiène pour les fruits séchés, recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (CAC/RCP 3-1969).

5.2 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- a) doit être exempt de microorganismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible, sans que cela nuise à la qualité, et leur contenu doit correspondre à la déclaration figurant sur l'étiquette.

7. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit doit être "dattes".

7.1.2 Le mode de présentation doit être indiqué comme suit: "dénoyautées" ou "avec noyau", selon le cas.

7.1.3 Le nom du produit peut également comprendre le nom du type variétal tel que "Hallawi", "Saher", "Khadhrawi", "Daglat", "Noor", "Barhee", ou autres; le mode de présentation secondaire ("pressées" ou "non pressées"); le calibre ("petites", "moyennes", ou "grosses").

7.2 Liste des ingrédients

La liste des ingrédients n'est pas exigée, puisque, en dehors des dattes, aucun ingrédient ni additif n'est autorisé.

7.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "Système international) ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

7.5 Pays d'origine

7.5.1 Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré.

7.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où est effectuée cette transformation doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de fabrication et le lot.

7.7 Datage

7.7.1 La "date de durabilité minimale" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après: jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois, pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas des produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée et dont la durée de conservation expire à la fin d'une année donnée, on peut aussi faire figurer la mention: "fin (année déclarée)".

7.7.2 En plus de la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment devrait être indiquée si la validité de la date en dépend.

7.7.3 Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage devraient figurer à proximité immédiate de l'indication de la date.

8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE, D'ANALYSE ET D'EXAMEN

8.1 Echantillonnage

8.1.1 Echantillon global

Prendre au hasard deux paquets au moins dans chaque portion de 1 000 kg du lot. Extraire de chaque paquet un échantillon de 300 g, et en tout état de cause une quantité suffisante pour obtenir un échantillon brut de 3 000 g au minimum. Utiliser l'échantillon brut pour vérifier minutieusement la possibilité d'infestation par des insectes vivants et la propreté générale du produit avant de l'inspecter pour s'assurer qu'il répond aux autres dispositions de la norme.

8.1.2 Sous-échantillons pour examen et essai

Mélanger soigneusement l'échantillon global et prélever au hasard, en différents endroits, de petites quantités afin de déterminer:

La teneur en eau - 500 g

Le nombre de noyaux (dattes dénoyautées) - 100 dattes

Le nombre de défauts spécifiés et le calibre - 100 dattes

8.2 Méthode d'essai

8.2.1 Détermination de la teneur en eau

8.2.1.1 La teneur en eau est déterminée conformément à la méthode AOAC (1975) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 12th Ed., 22.013, Moisture in Dried Fruits).

8.2.1.2 La méthode indiquée à l'alinéa 8.2.1.1 peut être remplacée par la Méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS CAC/RM 50-1974 (Méthodes du Codex Alimentarius FAO/OMS pour l'analyse des fruits et légumes traités, troisième série, CAC/RM 50/53-1974, Détermination de la teneur en eau - Méthode de la conductance électrique). Toutefois, en cas de litige, la méthode indiquée à l'alinéa 8.2.1.1 sera la méthode d'arbitrage.

8.2.2 Défauts internes

Examiner soigneusement chaque date afin de déceler les défauts internes, à l'aide d'une source lumineuse puissante. Si les dattes sont dénoyautées, inciser la pulpe de façon à pouvoir observer la cavité interne. Sinon, fendre la datte de façon à mettre en évidence le noyau, extraire celui-ci et examiner la cavité interne.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CHATAIGNES EN CONSERVE
ET LA PUREE DE CHATAIGNES EN CONSERVE
(Porté à l'étape 5 de la Procédure)

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

1.1.1 On entend par châtaignes en conserve le produit: a) préparé à partir de châtaignes fraîches, saines, mûres, des variétés répondant aux caractéristiques des espèces Castanea crenata Sieb. et Zucc. (Châtaignes japonaises) ou Castanea sativa Miller (Châtaignes européennes), décortiquées, et débarrassées de leur tégument et écotés (c'est-à-dire privés de cordons dans les nervures),^{1/} b) conditionné avec de l'eau pouvant ou non contenir des sucres, des aromatisants ou d'autres ingrédients convenant aux produits; et c) soumis avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos à un traitement thermique approprié, destiné à en empêcher la détérioration.

1.1.2 On entend par purée de châtaignes en conserve le produit: a) en purée, par tamisage, par triage, ou par tout autre moyen physique, suivant la définition de l'alinéa 1.1.1 (a); b) conditionné avec ou sans sucres et d'autres ingrédients convenant au produit; et c) soumis à un traitement thermique selon la procédure définie à l'alinéa 1.1.1 (c).

1.2 Modes de présentation

1.2.1 Châtaignes en conserve

Les châtaignes en conserve peuvent être présentées selon l'un des modes ci-après:

1.2.1.1 Entières - châtaignes entières, débarrassées ou non de leur tégument et/ou parées en forme de tétraèdre.

1.2.1.2 Brisures^{2/} pouvant être de taille et/ou de forme irrégulière.

1.2.2 Purée de châtaignes en conserve

1.2.2.1 Edulcorée - avec adjonction de sucres; au minimum 12% d'extrait sec soluble total (12° Brix).

1.2.2.2 Non édulcorée - sans adjonction de sucres; au minimum 10% d'extrait sec soluble total (10° Brix).

1.2.3 Autres modes de présentation

Toute autre présentation du produit est admise à condition: a) qu'elle soit suffisamment différente des autres modes de présentation exposés dans la présente norme; b) qu'elle satisfasse à toutes les autres exigences de la présente norme; c) qu'elle soit décrite de façon appropriée sur l'étiquette afin qu'il n'y ait pas, pour le consommateur, possibilité de confusion ou d'erreur.

^{1/} Dans le cas de châtaignes non débarrassés de leurs téguments, elles devraient être traitées à l'alcool afin d'enlever l'astringence des téguments.

^{2/} Le terme anglais "Broken" est traduit en français par "Brisure".

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1. Milieux de couverture

2.1.1 Lorsqu'un milieu de couverture est utilisé, il peut consister de:

- 2.1.1.1 Eau - dans lequel l'eau est le seul milieu de couverture;
- 2.1.1.2 Jus de fruit 1/ - dans lequel le jus de châtaigne, ou tout autre jus de fruit compatible est le seul milieu de couverture;
- 2.1.1.3 Mélange de jus de fruits - dans lequel deux ou plus jus de fruits peuvent contenir du jus d'abricot, sont combinés pour former le milieu de couverture;
- 2.1.1.4 Eau et jus de fruits - dans lequel l'eau et le jus de châtaigne ou bien l'eau et un jus de fruit quelconque, ou bien l'eau et deux ou plus jus de fruits sont combinés dans une proportion quelconque pour former le milieu de couverture.

2.1.2 Un quelconque des milieux de couverture susmentionnés peuvent contenir des édulcorants nutritifs tels qu'ils sont définis par la Commission du Codex Alimentarius ajoutés: sucrose, sirop de sucre inverti, dextrose, sirop de glucose sec, sirop de glucose, fructose, sirop de fructose, miel.

2.1.3 Classification des milieux de couverture lorsqu'il y a adjonction d'édulcorants nutritifs

2.1.3.1 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs aux jus de fruits, les milieux de couverture doivent avoir une densité non inférieure à 14° Brix et doivent être classés en fonction de leur densité finale, comme suit:

Jus de fruit légèrement sucré - au minimum 14° Brix
Jus de fruit fortement sucré - au minimum 18° Brix

2.1.3.2 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à l'eau, ou à l'eau et au jus de fruit, ou à l'eau et au nectar, les milieux de couverture doivent être classés en fonction de la densité finale, comme suit:

Eau légèrement sucrée	}	au minimum 10° Brix mais au maximum 14° Brix
Eau sucrée légèrement		
Sirop très léger		
Sirop léger	-	au minimum 14° Brix mais au maximum 18° Brix
Sirop épais	-	au minimum 18° Brix mais au maximum 22° Brix
Sirop très épais	-	pas moins de 22° Brix

2.1.3.3 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à l'eau et aux jus de fruits et que la teneur minimale en jus de fruits du milieu de couverture n'est pas inférieure à 40% m/m, le milieu de couverture peut être classé comme un nectar, à condition que la densité finale ne soit pas inférieure à 14° Brix.

2.1.3.4 La densité finale de tout milieu de couverture doit être déterminée sur la moyenne, mais aucun récipient ne doit avoir une densité Brix plus faible que celle de la catégorie immédiatement inférieure.

2.2 Autres ingrédients

Les châtaignes et la purée de châtaignes en conserve peuvent être additionnées de: a) "sucres" tels qu'énumérés au point 2.1.1 b); il doivent représenter 2% au maximum du poids net total; b) "sel" (chlorure de sodium), pour une teneur n'excédant pas 1% par rapport au poids net total.

1/ Le jus de fruit peut être pulpeux, trouble ou clair comme établi par la Norme pour le jus en question.

2.3 Critères de qualité

2.3.1 couleur

Les châtaignes en conserve ou la purée de châtaignes en conserve doivent présenter la couleur normale caractéristique de la variété utilisée.

Une coloration brune et une perte de couleur (causée principalement par une oxydation des composés polyphénoliques) doivent être considérées comme des défauts.

2.3.2 Saveur

Les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normale, exemptes de toute saveur ou d'odeur étrangères aux produits.

2.3.3 Texture

2.3.3.1 Les châtaignes en conserve doivent présenter une texture raisonnablement uniforme; elles ne doivent pas être excessivement consistantes, ni trop molles.

2.3.3.2 La purée de châtaignes en conserve doit présenter une consistance épaisse homogène et la taille des particules doit être uniforme.

2.3.4 Uniformité de calibre

Entière - 95% du nombre des unités doivent avoir un calibre pratiquement uniforme, le poids de l'unité la plus grosse ne doit pas être plus du double de celui de l'unité la plus petite.

2.3.5 Tolérance de défauts

Le produit doit être pratiquement exempt de défauts tels que matières végétales inoffensives, coques, téguments (dans les modes de présentation "sans tégument"), d'unités tachées, fendues et brisées (dans les modes de présentation "entières"), et d'unités décolorées. La présence de petits grumeaux dans la purée de châtaignes en conserve ne devrait pas être considérée comme un défaut. Certains défauts courants ne doivent pas être présents en quantités supérieures aux limites suivantes: 14% maximum en masse de marrons non écotés par rapport au poids net égoutté et 20% maximum de marrons non entiers par rapport au poids net égoutté pour le mode de présentation "entières".

2.3.6 Classification des unités défectueuses

Tout récipient ne répondant pas à une ou plusieurs des spécifications de qualité requises aux alinéas 2.4.1 à 2.4.5 (à l'exception des matières végétales étrangères qui se fondent sur la moyenne de tout l'échantillon) doit être considéré comme défectueux.

2.3.7 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les spécifications de qualité définies à l'alinéa 2.4.5, lorsque le nombre des unités "défectueuses" définies à l'alinéa 2.4.6 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (Réf. No. CAC/RM 42-1969).

3.	<u>ADDITIFS ALIMENTAIRES</u>		Teneur maximale dans le produit fini
3.1	<u>Agent chélateur</u>		
3.1.1	Polyphosphate de sodium		Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
3.2	<u>Agent raffermissant</u>		
3.2.1	Alun		Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
3.3	<u>Antioxygènes</u>		
3.3.1	L-Acide ascorbique)	
3.3.2	Ascorbate de sodium)	300 mg/kg, calculé en acide ascorbique, seul ou en combinaison
3.4	<u>Acidulants</u>		
3.4.1	Acide citrique)	
3.4.2	Acide malique)	10 g/kg
3.4.3	Acide L-tartrique)	
3.5	<u>Agent de blanchiment</u>		
3.5.1	Anhydride sulfureux		30 mg/kg, calculée en SO ₂
3.6	<u>Colorants naturels</u>		
3.6.1	Curcumine (CI 75300))	
3.6.2	Safran (CI 75100))	
3.6.3	Jaune Carthame (CI 75140))	Limité par les bonnes pratiques de fabrication
3.7	<u>Aromatisants naturels</u>		
	Extrait de Vanille)	
	Vanilline)	Limité par les bonnes pratiques de fabrication
3.8	<u>Epaississants</u>		
3.8.1	Pectine et pectine amidée		10 mg/kg, seule ou en combinaison
4.	<u>CONTAMINANTS</u>		
	Etain		250 mg/kg, calculés en Sn
	Plomb		1 mg/kg

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément au Code d'usages international en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve (Ref. No. CAC/RCP 2-1969), et le Code d'usages international en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et peu acides acidifiés en conserve.

5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de substances inadmissibles.

5.3 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit: a) doit être exempt de microorganismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli avec des châtaignes ou de la purée de châtaigne et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient, c'est-à-dire le volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient entièrement rempli et hermétiquement clos.

6.1.2 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications relatives au remplissage minimal (90% de la capacité du récipient) énoncées à l'alinéa 6.1.1 doit être considéré comme "défectueux".

6.1.3 Acceptation des lots

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises à l'alinéa 6.1.1, lorsque le nombre d'unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies à l'alinéa 6.1.2, ne dépassent pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42-1969).

6.1.4 Poids égoutté minimal

6.1.4.1 Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur aux pourcentages suivants, calculés sur la base du poids de l'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient une fois entièrement rempli et hermétiquement clos:

Capacité en eau du récipient supérieure à 300 ml:	60%
Capacité en eau du récipient inférieure à 300 ml:	55%

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

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit doit être "châtaigne" ou "purée de châtaigne".

7.1.2 Les mentions ci-après, suivant le cas, doivent figurer dans l'appellation ou à proximité de celle-ci:

"Entières"

"Brisées"

"Sucrés") dans le cas de la purée de châtaigne

Sans addition de) seulement

sucres

7.1.3 La mention "avec tégument" [avec l'arille] ^{1/} doit figurer dans l'appellation ou placée à proximité de celle-ci.

7.1.4 La déclaration du milieu de couverture doit être incluse dans l'appellation ou placée à proximité de celle-ci.

7.1.4.1 Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"A l'eau" ou "conditionné à l'eau".

7.1.4.2 Lorsque le milieu de couverture se compose d'un seul jus de fruit, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"Au jus" ou "au jus de châtaigne"
lorsqu'on utilise du jus de châtaigne, ou
"Au jus de (nom du fruit)"
pour tous les autres jus de fruit.

7.1.4.3 Lorsque le milieu de couverture se compose de deux ou plusieurs jus de fruits qui peuvent inclure le jus de châtaigne, il doit être déclaré comme étant:

"Au jus de (nom des fruits)", ou
"Aux jus de fruits", ou
"Aux jus de fruits mélangés".

7.1.4.4 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs au jus de châtaigne, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"Jus légèrement sucré", ou
"Jus de châtaigne légèrement sucré", ou
"Jus très sucré", ou
"Jus de châtaigne très sucré"
suivant le cas.

^{1/} A mettre au point.

- 7.1.4.5 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à un seul jus de fruit (non compris le jus de châtaigne), ou des mélanges de deux ou plusieurs jus de fruits (qui peuvent inclure le jus de châtaigne), le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:
- "Jus de (nom du fruit) légèrement sucré", ou
 - "Jus de (nom des fruits) légèrement sucré", ou
 - "Jus de fruits légèrement sucrés", ou
 - "Mélanges de jus de fruits légèrement sucrés"
- suivant le cas, ou de même pour
- "les jus fortement sucrés".
- 7.1.4.6 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à l'eau, ou à l'eau et à un seul jus de fruit (y compris le jus de châtaigne) ou à l'eau et à deux ou plusieurs jus de fruits, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:
- "Eau légèrement sucrée"
 - "Eau sucrée légèrement"
 - "Sirop très léger"
 - "Sirop léger"
 - "Sirop épais"
 - "Sirop très épais"
- 7.1.4.7 Lorsqu'on mélange des édulcorants nutritifs, de l'eau et des jus de fruits pour former un nectar, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:
- "Au nectar", ou "Au nectar de châtaigne",
- lorsque le jus est composé uniquement de châtaigne, ou
- "Au nectar de (nom du fruit)"
 - "Au nectar de (nom des fruits)"
 - "Aux nectars de fruits", ou
 - "Aux mélanges de nectars de fruits"
- suivant le cas pour tous les autres.
- 7.1.4.8 Lorsque le milieu de couverture contient de l'eau et du jus de châtaigne, ou de l'eau et un ou plusieurs jus de fruits, le milieu de couverture doit être précisé de façon à indiquer la prédominance de l'eau ou de ce jus de fruit, le cas échéant, par exemple:
- "Jus de châtaigne et eau"
 - "Eau et jus de châtaigne"
 - "Jus de (nom du fruit) et eau", ou
 - "Eau et jus de (nom du (des) fruit(s))", ou
 - "Eau et jus de (nom du (des) fruit(s))".
- 7.1.4.9 La composante en jus de fruits de tout milieu de couverture ne doit pas être déclarée d'après le nom de l'aliment s'il comprend moins de 10% m/m du milieu de couverture total, mais doit être déclarée dans la liste des ingrédients.
- 7.1.4.10 Lorsque les fruits composant un mélange de jus de fruits ou de nectars de fruits mélangés sont énumérés séparément dans le milieu de couverture, ils doivent être déclarés par ordre décroissant, selon leur proportion.
- 7.1.4.11 Lorsque le milieu de couverture ne contient aucun agent édulcorant d'ajout, la mention "aucune adjonction de sucre" ou toute autre mention analogue peut figurer en liaison avec le nom du produit ou à proximité immédiate de celui-ci.

7.3 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, conformément aux alinéas 3.2 b) et c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, toutefois, l'eau n'a pas besoin d'être déclarée.

7.4 Contenu net

Le contenu net et le poids/^{net}égoutté doivent être déclarés en poids d'après le système métrique (unités du "Système international"), ou le système avoirdupois, ou d'après ces deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

7.5 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

7.6 Pays d'origine

7.6.1 Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré.

7.6.2 Lorsque le produit subi dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée, doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.7 Datage

7.7.1 La "date de durabilité minimale" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après: jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois, pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas des produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année sont exigées et dont la durée de conservation expire à la fin d'une année donnée, on peut aussi faire figurer la mention: "fin (année déclarée)".

7.7.2 En plus de la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment devrait être indiquées si la validité de la date en dépend.

7.7.3 Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage devraient figurer à proximité immédiate de l'indication de la date.

7.8 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

8. METHODES D'ANALYSES ET D'ECHANTILLONNAGE

8.1 Méthode d'échantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969) (NQA-6,5) (Référence CAC/RM 42-1969).

8.2 Détermination du poids égoutté

Selon les méthodes du Codex Alimentarius FAO/OMS, CAC/RM 36-1970 (méthodes d'analyses du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes préemballés - Première série, CAC/RM 36/39-1970), Détermination du poids égoutté - Méthode I.

Les résultats sont exprimés en % m/m calculé sur la base de l'eau distillée à 20°C que contient le récipient clos une fois complètement rempli

8.3 Mesures de la densité du sirop (Méthode réfractométrique)

Selon les méthodes AOAC (1970), (Official Methods of Analysis of the AOAC 1975, 31.001; (Solids) by Means of Refractometer (4), Official Final Action (et 52 008 et 52 009)). Les résultats sont exprimés en % m/m de saccharose ("degrés Brix"), avec correction de température rapportée à 20°C.

8.4 Détermination de la capacité en eau des récipients

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS CAC/RM 46-1972 (Méthodes d'analyses du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes traités - Deuxième série, CAC/RM 44/49-1972), Détermination de la capacité en eau des récipients. Les résultats sont exprimés en volume d'eau distillée contenu par le récipient.

PROJET D'AMENDEMENT AUX PLANS D'ECHANTILLONNAGE
POUR LES ALIMENTS PREEMBALLES (CAC/RM 42-1969)
(à l'étape 5 de la Procédure)

PLAN D'ECHANTILLONNAGE 1a (Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

Poids net égal ou inférieur à 1 kg (2,2 lb)		
Effectif du lot(N)	Effectif de l'échantillon(n)	Critère d'acceptation(c)
4 800 ou moins	6	1
4 801 - 24 000	13	2
24 001 - 48 000	21	3
48 001 - 84 000	29	4
84 001 - 144 000	38	5
144 001 - 240 000	48	6
plus de 240 000	60	7

Poids net supérieur à 1 kg (2,2 lb) mais inférieur à 4,5 kg (10 lb)		
Effectif du lot(N)	Effectif de l'échantillon(n)	Critère d'acceptation(c)
2 400 ou moins	6	1
2 401 - 15 000	13	2
15 001 - 24 000	21	3
24 001 - 42 000	29	4
42 001 - 72 000	38	5
72 001 - 120 000	48	6
plus de 120 000	60	7

Poids net supérieur à 4,5 kg (10 lb)		
Effectif du lot(N)	Effectif de l'échant.(n)	Critère d'acceptation(c)
600 ou moins	6	1
601 - 2 000	13	2
2 001 - 7 200	21	3
7 201 - 15 000	29	4
15 001 - 24 000	38	5
24 001 - 42 000	48	6
plus de 42 000	60	7

PLAN D'ECHANTILLONNAGE 2a (Niveau de contrôle II, NOA = 6,5)

Poids net égal ou inférieur à 1 kg (2,2 lb)		
Effectif du lot(N)	Effectif de l'échant.(n)	Critère d'acceptation(c)
4 800 ou moins	13	2
4 801 - 24 000	21	3
24 001 - 48 000	29	4
48 001 - 84 000	38	5
84 001 -144 000	48	6
144 001 -240 000	60	7
plus de 240 000	72	8

Poids net supérieur à 1 kg (2,2 lb) mais inférieur à 4,5 kg (10 lb)		
Effectif du lot(N)	Effectif de l'échant.(n)	Critère d'acceptation(c)
2 400 ou moins	13	2
2 401 - 15 000	21	3
15 001 - 24 000	29	4
24 001 - 42 000	38	5
42 001 - 72 000	48	6
72 001 -120 000	60	7
plus de 120 000	72	8

Poids net supérieur à 4,5 kg (10 lb)		
Effectif du lot(N)	Effectif de l'échant.(n)	Critère d'accept.(c)
600 ou moins	13	2
601 - 2 000	21	3
2 001 - 7 200	29	4
7 201 - 15 000	38	5
15 001 - 24 000	48	6
24 001 - 42 000	60	7
plus de 42 000	72	8

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES CONTAMINANTS
DANS LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

1. Le Groupe de travail était présidé par M. L.J. Erwin (Australie). Etaient représentés les pays suivants: Afrique du Sud, Brésil, Canada, Etats-Unis d'Amérique, France, Japon, Norvège, Pays-Bas, Philippines, Royaume-Uni, Suisse et Thaïlande.

2. Le Président a noté qu'un grand nombre (21) de pays qui avaient communiqué des données pour la Deuxième enquête internationale sur les contaminants (étain, plomb et cadmium) dans les fruits et légumes traités. Il a donc été possible d'établir un rapport tout à fait valable qui a servi de point de départ aux débats. On a fait observer que toutes les analyses requises pour l'enquête avaient été effectuées sur des boîtes considérées individuellement et non sur des échantillons composites préparés à partir du contenu de plusieurs boîtes.

Plomb

3. Le délégué de la Thaïlande a demandé dans quelle mesure la contamination de la matière première par le plomb contribuait au niveau de contamination du produit fini. Le délégué des Pays-Bas a indiqué que les tomates non traitées cultivées dans certaines régions d'Europe contenaient, ainsi qu'on avait pu l'observer, une concentration maximale de plomb pouvant atteindre 0,23 mg/kg.

4. Lors de l'examen du Tableau 1 reproduit à la page (iii) du rapport d'enquête, le Groupe de travail a fait observer que la plupart des produits présentaient des concentrations de plomb inférieures à 1 mg/kg. Toutefois, l'enquête donnait à entendre que dans le cas des piments en conserve, des tomates en conserve et des concentrés de tomates en conserve, un pourcentage élevé d'échantillons contenait des concentrations d'étain supérieures à 1 mg/kg. Plusieurs membres du Groupe ont expliqué que ces produits soulevaient des problèmes pour ce qui est de la contamination par le plomb.

5. Le Groupe est convenu qu'une concentration maximale de 1 mg/kg pour le plomb était acceptable pour la plupart des fruits et légumes en conserve; il a toutefois longuement examiné s'il y avait lieu de prévoir une exception pour les produits susmentionnés. On a suggéré une concentration maximale de 2 mg/kg. Le délégué des Etats-Unis a souligné que les concentrations pour le concentré de tomates devaient être plus élevées en raison des concentrations de plomb présentes dans la matière première. On a examiné la possibilité d'établir une limite pour le plomb dans le concentré de tomates dilué dans une fois son volume en eau, mais cette proposition n'a pas été acceptée.

6. Les Pays-Bas, appuyés par la Suisse et la France, ont proposé une concentration maximale de plomb pour tous les produits de 0,5 mg/kg. Il a été finalement décidé que la concentration maximale pour tous les produits serait de 1 mg/kg. La Suisse, la France et les Pays-Bas ont réservé leur position à cet égard.

7. Le Groupe a fait observer qu'une concentration maximale de 1 mg/kg pour tous les produits pourrait causer des difficultés. On a toutefois jugé que ce niveau était souhaitable pour la protection de la santé des consommateurs. En outre, il existe d'autres méthodes de mise en conserve susceptible de réduire le niveau de la contamination par le plomb, et même si ces dernières sont plus coûteuses, il est nécessaire de prendre une telle décision.

Etain

8. Le Groupe de travail a examiné les données relatives à la contamination récapitulées au Tableau II, page (iv) du rapport d'enquête. Il a noté qu'un grand nombre d'échantillons de divers produits, comprenant les abricots en conserve, les asperges, les haricots verts, la macédoine de fruits tropicaux, la marmelade, les pois, l'ananas et le concentré de tomates renfermaient des concentrations d'étain supérieures à 150 mg/kg.

9. On a envisagé la possibilité de fixer les limites maximales à 150 mg/kg et 250 mg/kg pour les divers produits, selon le cas, conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Le délégué du Royaume-Uni a souligné qu'il était extrêmement difficile de descendre au-dessous d'une concentration de 200 mg/kg d'étain dans les asperges en conserve. En outre, ces concentrations étaient nécessaires pour donner au produit l'arôme et la couleur attendues par le consommateur.

10. Le délégué de la Suisse a fait observer qu'il conviendrait de fixer différentes concentrations d'étain selon le type du récipient et a proposé 150 mg/kg pour les récipients en métal et 50 mg/kg pour les récipients en verre. Le délégué du Japon et

l'observateur de l'Afrique du Sud ont souligné les difficultés causées par les concentrations élevées de nitrates dans la matière première. On ne peut généralement pas éviter ces concentrations de nitrates, car elles résultent souvent des conditions climatiques. Le délégué du Japon a communiqué de très nombreuses données sur le problème des nitrates.

11. L'observateur de l'Afrique du Sud et le délégué des Etats-Unis d'Amérique ont proposé de fixer la concentration maximale à 500 mg/kg pour le concentré de tomates afin de tenir compte de la concentration d'étain dans la matière première. Cette proposition n'a pas fait l'objet d'un accord. Le Groupe a estimé que, compte tenu de tous les facteurs, la mesure la plus appropriée consisterait à fixer à 250 mg/kg la limite supérieure pour l'étain dans tous les fruits et légumes en conserve.

Cadmium

12. On a fait observer que la contamination des fruits et légumes en conserve par le cadmium provenait invariablement de la contamination naturelle de la matière première. La contamination par le cadmium en cours de traitement ne se produisait que très rarement. Le Groupe a estimé qu'il ne lui appartenait pas d'établir les niveaux pour une contamination résultant de la matière première. On a également noté que l'enquête faisait clairement ressortir que les concentrations de cadmium dans les fruits et légumes en conserve n'était pas un sujet d'inquiétude. En conséquence, le Groupe de travail a décidé qu'il n'était pas nécessaire d'établir des taux de concentration maximale pour le cadmium. Le délégué du Royaume-Uni a également fait observer que l'établissement d'une concentration maximale pourrait signifier que des concentrations jusqu'à ce niveau sont acceptées, ce qui n'était pas le cas.

Résumé

13. En résumé, le Groupe de travail recommande:

- a) l'établissement d'une concentration maximale de 1 mg/kg pour le plomb dans tous les fruits et légumes en conserve;
- b) l'établissement d'une concentration maximale de 250 mg/kg pour l'étain dans tous les fruits et légumes en conserve;
- c) de continuer à mettre l'accent sur l'étude de la technologie du traitement et de la mise en conserve dans le but de réduire davantage les taux de contamination des fruits et légumes en conserve par l'étain et le plomb;
- d) de ne pas fixer des concentrations maximales pour le cadmium dans les fruits et légumes en conserve, car sa présence n'est pas due au procédé de mise en conserve.