



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**REP17/PFV**

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

**Quarantième session  
Centre international de conférences (CICG), Genève (Suisse),  
17-22 juillet 2017**

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

**Washington D.C., États-Unis d'Amérique  
12 – 16 septembre 2016**

## TABLE DES MATIÈRES

Résumé et conclusions	iii
État d'avancement des travaux	
Rapport de la vingt-huitième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités	1
	<b>Paragraphe(s)</b>
Introduction	1
Inauguration de la session	2 - 3
Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour)	
Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et/ou ses organes subsidiaires (point 2 de l'ordre du jour)	6 - 11
Avant-projet d'annexe pour les ananas en conserve (à inclure dans la Norme pour certains fruits en conserve (CODEX STAN 319-2015) (point 3 de l'ordre du jour)	12 – 27
Avant-projet d'annexes pour les légumes surgelés et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (à inclure dans la Norme pour les légumes surgelés (CODEX STAN 320-2015) (point 4 de l'ordre du jour)	28 - 43
Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités (point 5 de l'ordre du jour)	44 - 84
Document de discussion sur la normalisation des produits secs et séchés (point 6 de l'ordre du jour)	85 - 98
État d'avancement de la révision des normes Codex pour les fruits et légumes traités (point 7 de l'ordre du jour)	99 - 112
Autres questions (point 8 de l'ordre du jour)	
Document de travail sur les travaux futurs du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités	113 - 115
Date et lieu de la prochaine session (point 9 de l'ordre du jour)	116

## LISTE DES ANNEXES

		<b>Page</b>
ANNEXE I:	Liste des participants	15
ANNEXE II:	Avant-projet d'annexe pour les ananas en conserve	22
ANNEXE III:	Amendements apportés à la Norme pour certains fruits en conserve (CODEX STAN 319-2015)	27
ANNEXE IV:	Avant-projet d'annexes pour certains légumes surgelés (y compris les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les légumes surgelés)	28
ANNEXE V:	Amendements apportés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans certaines normes pour fruits et légumes traités	59

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Partie	Objectif	Texte/thème	Cote	Étape	Par.
Membres/ CCEXEC73 CAC40	Observations/ adoption	Annexe pour les ananas en conserve (à inclure dans la Norme pour certains fruits en conserve)	CXS 319-2015	5/8	26, Annexe II
Membres/ CCEXEC73/ CAC40	Observations/ Adoption	Annexes pour certains légumes surgelés (à inclure dans la Norme pour les légumes surgelés)	CXS 320-2015	5/8	43, Annexe IV
CAC40	Adoption	Amendement au champ d'application de la Norme pour certains fruits en conserve	CXS 319-2015	-	27, Annexe III
CAC40	Adoption	Amendements apportés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités (sujet à approbation du CCFA)		-	69, 82, 83, Annexe V
		Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve	CXS 145-1985		
		Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés	CXS 260-2007		
		Norme pour les confitures, gelées et marmelades	CXS 296-2009		
		Norme pour la purée de pomme en conserve	CXS 17-1981		
		Norme pour le cocktail de fruits en conserve	CXS 78-1981		
		Norme pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve	CXS 99-1981		
		Norme pour les cornichons (concombres) en conserve	CXS 115-1981		
		Norme pour le kimchi	CXS 223-2001		
		Norme pour les fruits à noyaux en conserve	CXS 242-2003		
CAC40	Révocation	Norme pour les ananas en conserve	CXS 42-1981	-	29, 42, 76
		Norme pour les brocolis surgelés	CXS 110-1981	-	
		Norme pour les choux de Bruxelles surgelés	CXS 112-1981	-	
		Norme pour les choux-fleurs surgelés	CXS 111-1981	-	
		Norme pour les pommes de terre frites surgelées	CXS 114-1981	-	
		Norme pour les haricots verts et les haricots beurre surgelés	CXS 113-1981	-	
		Norme pour les petits pois surgelés	CXS 41-1981	-	
		Norme pour les épinards surgelés	CXS 77-1981	-	
Membres/ CCEXEC73/ CAC40	Observations/ Information/ Adoption	<p>État d'avancement des travaux de révision des normes pour les fruits et légumes traités et futurs travaux</p> <p>La vingt-huitième session du CCPFV est convenue de ce qui suit: Le Secrétariat du Codex distribuera une lettre circulaire pour recueil d'observations sur la révision de 18 normes Codex restantes pour les fruits et légumes séchés, ainsi que d'autres propositions de nouveaux travaux pour le Comité. Les propositions de nouveaux travaux seront transmises aux pays concernés lors de la soixante-treizième session du CCEXEC pour examen critique. La quarantième session de la CAC définira le besoin de convoquer une réunion en présentiel du Comité en fonction du volume de nouveaux travaux.</p>			112, 115, 116
CCEXEC73	Suivi	La vingt-huitième session du CCPFV a réaffirmé que les Critères régissant l'établissement des priorités des travaux, tels qu'énoncés dans le Manuel de procédure, suffisent à établir les priorités de ses travaux.			8
CCMAS	Approbation	La vingt-huitième session du CCPFV est convenue de retenir les plans d'échantillonnage actuels dans la <i>Norme pour les produits à base de ginseng</i> (CXS 321-2015), et que, dans le cas où un plan d'échantillonnage variable s'avérerait nécessaire, le CCMAS pourrait élaborer une proposition adéquate qui remplisse les conditions énoncées dans les <i>Directives générales sur l'échantillonnage</i> (CAC/GL 50-2004).			11

CCMAS	Approbation	Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les légumes surgelés à inclure dans les <i>Méthodes recommandées d'analyse et d'échantillonnage</i> (CXS 234-1999)	43, Annexe IV
CCFA49	Approbation	Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes pour les ananas en conserve, certains légumes surgelés, les châtaignes en conserve, la purée de châtaigne en conserve et les fruits et légumes marinés fermentés	51, 66, 69, Annexe II, IV et V
CCFA49	Information	Discussion concernant la justification technologique de l'utilisation des additifs alimentaires et/ou classes fonctionnelles pour certaines catégories de fruits et légumes traités	81

**LISTE DES ABRÉVIATIONS**

NQA	Niveau de qualité acceptable
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CAC/MR	Méthodes recommandées du Codex
CCASIA	Comité FAO/OMS de coordination pour l'ASIE
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCEXEC	Comité exécutif
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCSCH	Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de séance
UE	Union européenne
GTE	Groupe de travail électronique
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires
SIN	Système international de numérotation
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
CEE-ONU	Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
GT	Groupe de travail
OMC	Organisation mondiale du commerce

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) a tenu sa vingt-huitième session à Washington D.C., aux États-Unis d'Amérique, du 12 au 16 septembre 2016, à l'aimable invitation du gouvernement des États-Unis d'Amérique. M. Richard Boyd, Directeur de la Contract Services Branch, Specialty Crops Inspection Division, Fruit and Vegetable Program de l'Agricultural Marketing Service (AMS), États-Unis d'Amérique, a présidé la session. Ont participé à cette session 27 pays membres, une organisation membre, une organisation des Nations Unies et cinq organisations ayant statut d'observateur. La liste des participants figure en annexe I.

## INAUGURATION DE LA SESSION

2. M<sup>me</sup> Eleanor Starmer, directrice de l'Agricultural Marketing Service du Département de l'Agriculture des États-Unis, a prononcé le discours d'inauguration. Le Dr Francisco Becerra, directeur adjoint de l'Organisation panaméricaine de la santé (OPS) et M<sup>me</sup> Mary Frances Lowe, directrice du Bureau du Codex des États-Unis, Département de l'Agriculture des États-Unis, se sont également adressés aux participants.

### Répartition des compétences<sup>1</sup>

3. Le comité a pris acte de la répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5, règle II du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius.

### ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR PROVISOIRE (Point 1 de l'ordre du jour)<sup>2</sup>

4. Le comité a adopté l'ordre du jour provisoire en tant qu'ordre du jour de la session, tout en indiquant que les questions ci-dessous seraient analysées respectivement aux points suivants:
  - Révision de la Norme pour les pistaches non décortiquées (CODEX STAN 131-1981) (Proposition de l'Iran) - Point 6 de l'ordre du jour;
  - Propositions préliminaires de travaux futurs (Proposition de l'Inde) - Point 7 de l'ordre du jour; et
  - Document de discussion sur les travaux futurs du CCPFV (États-Unis d'Amérique) - Point 8 de l'ordre du jour.
5. Le Comité est convenu également d'établir deux groupes de travail intrasession, comme suit:
  - Groupe de travail intrasession sur les légumes surgelés, chargé d'analyser les dispositions d'ordre technique contenues dans les annexes sur les légumes surgelés, y compris les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (point 4 de l'ordre du jour), présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par la France;
  - Groupe de travail intrasession sur les additifs alimentaires, chargé d'analyser les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les normes soumises à discussion (points 3 et 4 de l'ordre du jour) et autres questions relatives aux additifs alimentaires découlant de la dernière session du Comité (point 5 de l'ordre du jour) et confiées au CCPFV par le CCFA (point 2 de l'ordre du jour), présidé par les États-Unis d'Amérique.

### QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET SES COMITÉS SUBSIDIAIRES (point 2 de l'ordre du jour)<sup>3</sup>

6. Le comité a pris note des informations présentées dans le document de travail CX/PFV 16/28/2.
7. Il est également convenu:
  - Que la demande du CCASIA d'élaborer une norme pour les longanes séchées serait examinée au point 6 de l'ordre du jour;
  - Que les informations fournies à la trente-neuvième session de la CCA par les États-Unis d'Amérique, pays hôte du CCPFV, sur la possibilité d'ajourner le comité à l'issue de sa vingt-huitième session si les activités prioritaires actuelles étaient achevées et qu'aucune proposition de nouveaux travaux n'était soumise, seraient étudiées au point 8 de l'ordre du jour;

---

<sup>1</sup> CRD 1

<sup>2</sup> CX/PFV 16/28/1

<sup>3</sup> CX/PFV 16/28/2; CRD 2 (Observations du Chili, du Costa Rica, de l'Union européenne, de l'Indonésie, du Kenya, des États-Unis d'Amérique, de l'IFAC et de l'IFU); CRD 6 (Observations de l'Inde); CRD 7 (Observations d'Israël); CRD 9 (Observations de la République de Corée); CRD 11 (Observations des États-Unis d'Amérique); CRD 12 (Observations de la Thaïlande).

- Que la demande du CCFA sur diverses dispositions relatives à des additifs alimentaires serait examinée au point 5 de l'ordre du jour;
- Que la demande du CCMAS de remplacer des méthodes recommandées du Codex (avec la cote CAC/RM) par des méthodes validées à l'échelle internationale serait examinée au point 4 de l'ordre du jour;
- Que le Secrétariat du Codex se chargerait de remplacer la méthode CAC/RM 46-1972 (méthode pour le remplissage des récipients en verre) par l'ISO 82106 (Récipients en verre – détermination de la capacité par la méthode gravimétrique) dans toutes les normes pertinentes sur les fruits et légumes traités.

### Suivi de l'élaboration des normes

8. Le comité a rappelé sa réponse aux questions sur la situation de la mise en œuvre du plan stratégique (2014-2019) (Activité 1.1.1 sur l'usage de critères spécifiques pour l'élaboration de normes) et a réaffirmé que les Critères pour l'inscription dans les listes de priorités tels que spécifiés dans le manuel de procédure étaient suffisants pour établir les priorités de ses travaux.<sup>4</sup>

### Plans d'échantillonnage dans la Norme sur les produits à base de ginseng (CODEX STAN 321-2015)

9. Le comité a réexaminé le plan d'échantillonnage dans la norme susmentionnée, dans la mesure où il était difficile de déterminer lors la trente-sixième session du CCMAS si le plan d'échantillonnage par attributs s'appliquait aux attributs et non aux caractéristiques pouvant être qualifiées de variables.
10. Le comité était d'avis que les caractéristiques physiques et chimiques correspondaient à des facteurs de qualité pour lesquels il conviendrait d'avoir un plan d'échantillonnage par attribut. Les caractéristiques étaient soit conformes, soit non conformes par rapport à la limite utilisée.
11. Le comité est donc convenu de conserver les plans d'échantillonnage actuels dans la norme sur les produits à base de ginseng. Il est également convenu que, dans l'hypothèse où un plan d'échantillonnage variable serait nécessaire, le CCMAS pourrait élaborer une proposition adéquate correspondant aux exigences des Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004).

### AVANT-PROJET D'ANNEXE POUR LES ANANAS EN CONSERVE (à inclure dans la Norme pour certains fruits en conserve (CODEX STAN 319-2015) (point 3 de l'ordre du jour)<sup>5</sup>

12. La délégation de la Thaïlande, en qualité de Présidente du GTE sur les ananas en conserve, a présenté le document CX/PFV 16/28/3 et noté que le GTE était parvenu à un consensus sur l'ensemble des problématiques identifiées durant la dernière session du comité, à l'exception des dispositions suivantes: (1) uniformité du calibre des ananas évidés en cubes ou en dés et (2) dispositions relatives aux additifs alimentaires, pour lesquelles deux options ont été respectivement proposées.

### Accords généraux

13. Le comité est convenu d'examiner le document section par section, y a apporté des modifications d'ordre rédactionnel et a pris les décisions suivantes.
14. Le comité est convenu que la section 3 – Additifs alimentaires serait soumise à l'examen du groupe de travail intrasession sur les additifs alimentaires (établi au point 2 de l'ordre du jour).

### Section 1.2.1.7 - Secteurs

15. Le comité est convenu de conserver l'expression « *raisonnablement* uniforme » eu égard au fait qu'elle reflète fidèlement les dispositions de la norme en vigueur et qu'aucun problème commercial résultant de son application n'a été rapporté à ce jour.

### Section 2.1.1 - Ingrédients facultatifs

16. Le comité est convenu:
- De remplacer l'expression « plantes aromatiques » par « herbes culinaires » dans un souci d'harmonisation avec la terminologie adoptée par le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires;

---

<sup>4</sup> REP15/PFV, par. 8.

<sup>5</sup> CX/PFV 16/28/3; CX/PFV 16/28/3-Add.1 (Observations de la Colombie, de l'Équateur, de l'Union européenne, du Ghana, de l'Iran, du Kenya, des Philippines, de la Thaïlande, et des États-Unis d'Amérique); CRD3 (Observations du Nigéria et de la République de Corée); CRD6 (Observations de l'Inde).

- Ajouter l'expression « le cas échéant » à la référence aux normes pour les épices et les herbes culinaires en bas de page, en indiquant qu'il n'existe actuellement aucune norme Codex pour les produits susmentionnés. Ceci permettrait d'écartier tout malentendu concernant l'existence desdites normes, et d'éviter de donner l'impression qu'il existe une restriction à l'application de ces dispositions dans l'Annexe.

### **Section 2.1.2 - Milieux de couverture**

17. Le comité a remanié la section pour préciser que le jus d'ananas clarifié était autorisé, ce type de jus n'étant pas concerné par les Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003).

### **Section 2.2.1.1 - Couleur**

18. Le comité a souligné qu'il existait des variations de couleur allant du blanc au jaunâtre ou au jaune doré et que les lignes blanches radiales étaient plus visibles dans les variétés jaune doré. Il a donc été convenu d'amender la disposition pour reconnaître ces variations de couleur, en spécifiant que les lignes blanches radiales ne sont autorisées que pour les variétés où elles sont visibles.

### **Section 2.2.2 – Uniformité de calibre**

19. Le comité est convenu de ne pas modifier la section, jugeant que les dispositions relatives à l'uniformité de calibre avaient déjà été visées par la Section 1.2.1.7 sur les « secteurs » et que ceux-ci ne pouvaient donc se soustraire aux exigences d'uniformité comme c'est le cas pour les « fragments » et les « brisures ».

### **Section 2.2.2.1(f) - Cubes ou dés**

20. Le comité a reconnu que l'Option 1 reflétait les pratiques ayant cours dans l'industrie et le négoce, tandis que l'Option 2 correspondait à une nouvelle pratique accordant davantage de flexibilité pour les cubes ou dés de petite taille. Si les deux options n'ont rien d'incompatible, il importait néanmoins de clarifier les conditions dans lesquelles chaque pratique pouvait prévaloir.
21. Le comité est donc convenu de combiner les deux options tout en insistant sur les conditions d'application de chaque disposition, c'est-à-dire (a) les cubes ou dés de plus de 8 mm, (b) les cubes ou dés de plus de 3 g, et (c) les cubes ou dés de moins de 8 mm ou 3 g.

### **Section 3 – Additifs alimentaires**

22. Voir Point 5 de l'ordre du jour.

### **Section 4.2 – Poids égoutté minimal**

23. Le comité est convenu de ne pas modifier la section, jugeant que d'autres modes de présentation de l'ananas à l'image des « tronçons » ou des « bâtonnets ou lingots » n'étaient pas adaptés à un « conditionnement tassé ». En outre, ces modes de présentation étaient déjà couverts par le « conditionnement ordinaire », les dispositions visant ce type de conditionnement s'appliquant à tous les modes de présentation de l'ananas, exception faite du fruit « entier », en « miettes » ou en « brisures ».

### **Conclusion**

24. Le comité a noté qu'il ne restait plus de questions en suspens concernant l'Annexe et que le document pouvait avancer dans la procédure par étapes.

### **Amendements apportés à la Norme pour certains fruits en conserve (CODEX STAN 319-2015)**

25. Outre les discussions concernant l'inclusion des additifs alimentaires édulcorants visés à la Section 3 de l'Annexe pour les ananas en conserve, où certains pays ont indiqué qu'à leur sens les édulcorants devraient être permis dans ce produit, le comité est convenu de préciser que le champ d'application de la Norme couvre uniquement les produits classiques et que cette dernière ne s'appliquait donc pas aux produits dans lesquels le sucre avait été partiellement et totalement supprimé au profit d'édulcorants.

### **ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET D'ANNEXE POUR LES ANANAS EN CONSERVE**

26. Le comité est convenu de transmettre l'avant-projet d'Annexe à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5/8 (Annexe II). La présente Annexe annule et remplace la Norme pour les ananas en conserve (CODEX STAN 42-1981).
27. Le comité est également convenu de transmettre l'amendement du périmètre de la Norme pour certains fruits en conserve à la Commission pour adoption (Annexe III).



**AVANT-PROJET D'ANNEXES POUR LES LÉGUMES SURGELÉS (à inclure dans la Norme pour les légumes surgelés (CODEX STAN 320-2015) ET LES MÉTHODES D'ANALYSE POUR LES LÉGUMES SURGELÉS (à inclure dans la section 11 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage de la Norme CODEX STAN 320-2015) (point 4 de l'ordre du jour)<sup>6</sup>**

28. La délégation des États-Unis d'Amérique, qui assure la présidence du groupe de travail intrasession sur les légumes surgelés, a présenté la synthèse des délibérations du groupe de travail et a informé le comité que toutes les questions générales non résolues dans les annexes ainsi que toutes les questions spécifiques des sept annexes avaient été traitées, à l'exception des points suivants: (1) défauts et tolérances; (2) méthodes d'analyse et d'échantillonnage et (3) additifs alimentaires (y compris auxiliaires technologiques) concernant les pommes de terre frites.
29. Le comité a analysé les sept annexes révisées par le groupe de travail intrasession, a approuvé tous les changements proposés par le groupe de travail et a formulé les observations et les décisions suivantes sur les questions non résolues:

**Tolérances de défauts dans les annexes pour les légumes surgelés**

30. Le comité a analysé les deux propositions relatives aux « Défauts et tolérances », à savoir l'Option 1 (adoption des tableaux de tolérances des normes existantes, qui reposent sur la méthode de comptage) et l'Option 2 (adoption de nouveaux tableaux de tolérances qui reposent sur la méthode de pesage).
31. Le comité a également pris note des points de vue suivants qui ont été exprimés par les délégations.
32. Les délégations en faveur de l'Option 1 ont fait observer que les tolérances des tableaux des normes existantes étaient depuis longtemps en usage dans les relations commerciales sur le plan international et n'entraînaient aucun problème d'applicabilité. Il n'y aurait donc aucune raison de choisir de nouvelles tolérances, comme celles proposées dans les tableaux de l'Option 2.
33. Les délégations en faveur de l'Option 2 ont fait observer que les tolérances de ces tableaux étaient bien plus simples et mieux adaptées: elles fournissent de nouvelles solutions afin de remplacer les données des tableaux existants, en tenant compte de la grande diversité de formes, tailles, poids et modes de présentation des légumes surgelés. Ces données découlent d'études actuellement menées dans le secteur.
34. Le comité a noté que l'Option 2 s'appuyait sur des études en cours et dont les résultats définitifs n'étaient pas encore disponibles. Il est donc convenu de conserver les tolérances des tableaux des normes existantes (Option 1). Cependant, en reconnaissance des efforts déployés pour le développement de nouvelles pratiques mieux adaptées aux tolérances de défauts pour les légumes surgelés, dès que les résultats définitifs des études associées à l'Option 2 seront publiés, ils pourront être mis à la disposition des membres du Codex par le biais de la présentation d'un document de projet sollicitant l'examen des sections concernées dans les annexes.

**Annexe sur les pommes de terre frites surgelées**

Spécifications analytiques

35. Le comité a pris note d'une proposition selon laquelle la graisse et l'huile extraites pouvaient se conformer aux dispositions correspondantes dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999). En effet, une multitude d'huiles végétales et de mélanges pour friture peuvent être utilisés et il est alors difficile de déterminer la graisse ou l'huile prédominante et/ou les différentes proportions des mélanges. Cela compliquerait par conséquent la mesure des teneurs en acides gras libres en fonction des dispositions actuelles de l'annexe.
36. Cependant, le comité est convenu de conserver la disposition actuelle, car cette dernière est suffisamment flexible pour autoriser l'utilisation d'acide oléique ou tout autre indice d'acidité équivalent, fondé sur l'acide gras prédominant dans la graisse ou dans l'huile. Ceci tient compte des pratiques de laboratoire actuelles lors de la mesure de ce paramètre.

---

<sup>6</sup> CX/PFV 16/28/4; CX/PFV 16/28/4-Add.1 (Observations du Canada, de l'Équateur, du Ghana et du Kenya); CRD 4 (Observations de l'Union européenne, du Nigéria et de la République de Corée); CRD 6 (Observations de l'Inde); CRD 13 (Rapport du groupe de travail intrasession sur les légumes surgelés) et CRD 15 (Méthodes d'analyse pour les légumes surgelés – préparé par les États-Unis d'Amérique).

Définition des unités « défectueuses » et du concept d'« acceptation des lots » pour les spécifications analytiques

37. Le comité est convenu de supprimer ces dispositions car elles ont été considérées superflues, les méthodes d'analyse adaptées à la détermination de la teneur en acides gras libres ayant déjà été identifiées dans le CRD 15.

Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques

38. Voir Point 5 de l'ordre du jour.

**Annexe sur les épinards surgelés**Spécifications analytiques

39. Le comité est convenu d'amender cette disposition afin de faire référence au « résidu sec exempt de chlorure de sodium » plutôt qu'au « résidu sec exempt de sel », car d'autres sels tels que le chlorure de potassium sont susceptibles de ne pas concerner l'objet de la disposition.

**Autres****Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les légumes surgelés**Plan d'échantillonnage avec un NQA de 6,5

40. Le comité a confirmé que, comme pour d'autres normes relatives aux fruits et légumes traités, les plans d'échantillonnage avec un NQA de 6,5 peuvent s'appliquer aux légumes surgelés.

Méthodes d'analyse

41. Le comité a analysé une liste de méthodes d'analyse suggérées pour les légumes surgelés en tenant compte des possibles remplacements des méthodes recommandées du Codex (CCA/MR). Il est convenu des actions suivantes:
- Recommander les méthodes AOAC 940.28b et IUPAC 2.201 pour la détermination de la teneur en acides gras libres dans les pommes de terre frites, tel que proposé au CRD 15;
  - Remplacement des méthodes recommandées du Codex (CCA/MR) par des méthodes plus modernes et validées sur le plan international, comme proposé au CRD 15; et
  - Demande d'aide auprès du CCMAS dans le cadre de l'identification de méthodes équivalentes et validées sur le plan international pour d'autres CCA/MR, que le comité n'a pas été en mesure d'identifier lors de la présente session.

**Conclusion**

42. Le comité a noté qu'aucune question importante ne restait en suspens pour l'avant-projet d'annexes et des méthodes d'analyse, et qu'il était donc possible de passer à l'étape suivante de la procédure.

**ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET D'ANNEXES POUR LES LÉGUMES SURGELÉS ET DES MÉTHODES D'ANALYSE POUR LES LÉGUMES SURGELÉS**

43. Le comité est convenu de faire passer à l'étape 5/8:
- L'avant-projet d'annexes portant sur: le brocoli; les choux de Bruxelles; le chou-fleur; les pommes de terre frites surgelées; les haricots verts et les haricots beurre; les petits pois et les épinards pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius à l'étape 5/8 (Annexe IV);  
Les annexes annuleront et remplaceront les normes correspondantes pour: les brocolis surgelés (CODEX STAN 10-1981), les choux de Bruxelles surgelés (CODEX STAN 112-1981), les choux-fleurs surgelés (CODEX STAN 111-1981), les pommes de terre frites surgelées (CODEX STAN 114-1981), les haricots verts et haricots beurre surgelés (CODEX STAN 113-1981), les petits pois surgelés (CODEX STAN 41-1981) et les épinards surgelés (CODEX STAN 77-1981);
  - Les méthodes d'analyse pour les légumes surgelés dans l'optique d'une approbation par le CCMAS et d'une intégration dans les Méthodes recommandées d'analyse et d'échantillonnage (CODEX STAN 234-1999) (Annexe IV).

**DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (point 5 de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

44. La délégation des États-Unis d'Amérique, en sa qualité de présidente du GT intrasession sur les additifs alimentaires, a présenté un résumé des résultats de la discussion, en expliquant que seules les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les ananas en conserve et les sept annexes relatives aux légumes surgelés avaient été examinées. Elle a souligné que la plupart des questions avaient été résolues, sauf la question relative à l'emploi d'édulcorants dans les ananas en conserve, et de colorants dans les pommes de terre frites.

**ANNEXE SUR LES ANANAS EN CONSERVE**

45. Le comité a analysé les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans la norme pour les ananas en conserve, a approuvé toutes les recommandations proposées par le GT et a pris les décisions ci-dessous:

**Régulateurs d'acidité**

46. Le comité est convenu de supprimer la disposition relative aux régulateurs d'acidité à l'alinéa 3.1 de l'annexe, cette disposition étant déjà contenue dans la disposition générale de la *Norme pour certains fruits en conserve*, avec référence générale à la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995).

**Antimoussants et antioxydants**

47. Le comité est convenu d'inclure une référence générale à la NGAA, et d'informer le CCFA que le polydiméthylsiloxane (SIN 900a) et l'acide ascorbique, L- (SIN 300) sont, respectivement, les uniques antimoussant et antioxydant utilisés actuellement pour les ananas en conserve. Le comité est également convenu de demander au CCFA de reprendre ces informations dans la NGAA, à des fins d'harmonisation. Le comité a pris note que d'autres antimoussants et antioxydants employés dans les ananas en conserve devraient suivre la procédure par étapes pour l'adoption.

**Emploi d'édulcorants dans les ananas en conserve**

48. Le comité a pris note que la Norme pour certains fruits en conserve exigeait que les milieux de couverture se conforment aux Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve. Le comité a également pris note que les Directives n'admettent que les sucres dans la préparation des sirops. Le comité est donc convenu de supprimer la disposition proposée relative aux édulcorants de l'annexe.
49. Reconnaissant que la Norme pour certains fruits en conserve ne s'applique qu'aux produits ordinaires, le Comité est convenu d'amender le champ d'application de la norme afin de mieux spécifier que ladite norme et les annexes correspondantes ne s'appliquent qu'à ces types de produits.

**Aromatisants**

50. Le comité est convenu d'inclure la disposition relative aux aromatisants.

**Conclusion**

51. Le comité est convenu des dispositions relatives aux additifs alimentaires révisées pour les ananas en conserve, telles que présentées à l'Annexe II. Le Comité est convenu également de demander au CCFA de procéder à l'harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires, tout en spécifiant que seuls le polydiméthylsiloxane (SIN 900a) en tant qu'antimoussant, et l'acide ascorbique, L- (SIN 300) en tant qu'antioxydant, sont actuellement utilisés pour les ananas en conserve.

**ANNEXES SUR LES LÉGUMES SURGELÉS**

52. Le comité a examiné les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les sept annexes et a approuvé l'ensemble des recommandations proposées par le GT intrasession et formulé les observations et décisions suivantes:

**Accords généraux**

53. Le comité est convenu de supprimer la disposition relative aux auxiliaires technologiques dans toutes les annexes, dans la mesure où ils sont déjà inclus dans la disposition générale à la section 5 de la Norme pour les légumes surgelés.

---

<sup>7</sup> CL 2016/17-PFV; CX/PFV 16/28/5 (Observations de l'Équateur, de l'Union européenne, de l'Iran, du Japon et des États-Unis d'Amérique); CRD 14 (Rapport du GT intrasession sur les additifs alimentaires).

**Annexe III - Chou-fleur**

54. Le Comité est convenu qu'aucun additif n'est admis pour le chou-fleur.

**Annexe IV - Pommes de terre frites**Séquestrants

55. Le comité a approuvé la disposition telle que formulée dans cette annexe.

Colorants

56. Le comité a constaté des divergences de vues concernant la justification technologique d'utiliser des colorants dans les pommes de terre frites.
57. Les délégations soutenant l'utilisation de colorants dans ce produit ont manifesté une inquiétude du fait que l'omission des « colorants » dans l'annexe relative aux pommes de terre frites ne reflétait pas les pratiques courantes de leur secteur. Ces délégations ont également indiqué que les colorants sont utilisés dans le but de rétablir la couleur et de faciliter la réduction d'acrylamide dans les pommes de terre frites, afin de ne pas induire les consommateurs en erreur. Cette omission serait donc à contre-courant des efforts fournis par les gouvernements et les exploitants du secteur visant à réduire au minimum la formation d'acrylamide en atténuant ainsi les risques pour la santé humaine.
58. Les délégations en désaccord avec l'utilisation de colorants ont considéré qu'un tel emploi n'était pas justifié d'un point de vue technologique et pouvait induire le consommateur en erreur. Concernant la formation d'acrylamide, elles ont indiqué qu'éduquer le consommateur à accepter une coloration plus claire des pommes de terre frites serait plus approprié et que d'autres moyens permettant de réduire la formation d'acrylamide existaient (par exemple, l'emploi de l'enzyme asparaginase permettrait d'éviter le recours à des colorants).
59. La délégation des États-Unis d'Amérique a expliqué que la justification technologique de tout additif devrait normalement reposer, en premier lieu, sur des considérations relatives à la sécurité sanitaire plutôt que sur la possibilité d'induire le consommateur en erreur. Elle a également indiqué que la justification technologique étayant l'ajout de colorants dans les catégories alimentaires pertinentes de la NGAA devrait être avancée par le présent comité.
60. La délégation de l'UE a souligné que la justification de l'utilisation des additifs alimentaires était énoncée au paragraphe 3.2 du Préambule de la NGAA, où il est fait mention de: avantages de l'utilisation d'additifs alimentaires, risques pour la santé, induire les consommateurs en erreur, fonctions technologiques définies par le Codex, et autres moyens viables disponibles d'un point de vue économique et technologique.
61. Le comité a constaté qu'un consensus concernant l'emploi de colorants dans ces produits n'avait pu être atteint et est convenu de: (1) ne pas inclure la disposition relative à l'emploi de colorants dans l'annexe; (2) de demander au CCFA de spécifier les emplois éventuels de colorants dans les pommes de terre frites à des fins de réduction de l'acrylamide.

Autres

62. Le comité a accepté de supprimer la section 3.2 dans sa totalité en vertu des considérations suivantes: (1) certains additifs alimentaires tels que l'acide citrique (SIN 330) sont inclus à l'alinéa 3.1; (2) l'enzyme alimentaire asparaginase appartient à la catégorie des auxiliaires technologiques; et (3) les agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants, épaississants, ainsi que les édulcorants sont utilisés conjointement avec la section 2.1.2 de l'Annexe portant sur les ingrédients facultatifs et il n'est donc pas nécessaire de les énumérer dans cette section.
63. Le comité a pris note que l'acide malique DL- (SIN 296) figurait sous la rubrique des séquestrants tandis que la NGAA n'incluait pas la fonction de séquestrant pour l'acide malique DL- (SIN 296). Par souci de cohérence, le comité a accepté de demander au CCFA d'ajouter la fonction de séquestrant pour l'acide malique DL- (SIN 296) dans la NGAA.

Principe du transfert

64. Le comité est convenu de supprimer cette section, qui figure déjà dans le préambule de la NGAA.

**Annexe VI - Petits pois**

65. Le comité est convenu de conserver la section sur les aromatisants et a maintenu en l'état le texte existant, qui proposait la référence adéquate aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).

**Conclusion**

66. Le comité est convenu de la disposition sur les additifs alimentaires dans sa version révisée figurant dans les sept annexes de l'Annexe III. Il est également convenu de demander au CCFA d'ajouter la fonction de séquestrants pour l'acide malique DL- (SIN 296) dans la NGAA.

**NORME POUR LES CHATAIGNES EN CONSERVE ET LA PURÉE DE CHATAIGNES EN CONSERVE (CODEX STAN 145-1985) ET****NORME POUR LES FRUITS ET LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS (CODEX STAN 260-2007)**

67. Le comité est convenu de faire une référence générale à la NGAA sur l'emploi d'agents affermissants dans la norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve.
68. Il est également convenu d'inclure les agents de rétention de la couleur et les stabilisants dans la liste des classes fonctionnelles de la norme pour les fruits et légumes marinés fermentés, qui contient une référence générale à la NGAA.

**Conclusion**

69. Le Comité est convenu d'informer le CCFA de sa décision concernant les normes pour les châtaignes en conserve, la purée de châtaignes en conserve et les fruits et légumes marinés fermentés, et de transmettre ces amendements pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius (Annexe V).

**QUESTIONS DU CCFA AU CCPFV****Utilisation de « émulsifiants, stabilisants, épaississants » et « gomme de xanthane » (SIN 415) dans les catégories alimentaires 14.1.2 « Jus de fruits et légumes » et 14.1.3 « Nectars de fruits et légumes »**

70. Le Comité a noté que les avis étaient partagés en ce qui concerne l'utilisation d'émulsifiants, de stabilisants et d'épaississants dans les catégories alimentaires 14.1.2 et 14.1.3. Le Comité a noté que certains pays avaient signalé que la gomme de xanthane (SIN 415) n'était pas utilisée, dans la mesure où il n'existait aucune justification technologique pour son emploi dans ces catégories alimentaires. À leur sens, seule la pectine (SIN 440) était justifiée d'un point de vue technologique pour utilisation dans certains produits appartenant aux catégories alimentaires énumérées. D'autres pays ont indiqué que la gomme de xanthane, la carboxyméthylcellulose et la gomme gellane (SIN 418) étaient justifiées d'un point de vue technologique et utilisées en tant qu'épaississant et stabilisant dans les jus.
71. La délégation des États-Unis d'Amérique a indiqué que l'utilisation d'émulsifiants, de stabilisants et d'épaississants était justifiée d'un point de vue technologique, et que tant la gomme de xanthane et la gomme gellane étaient utilisées dans ces catégories alimentaires. La délégation du Brésil a appuyé cette position en ce qui concerne l'utilisation de la gomme de xanthane.

**Justification technologique de l'emploi d'additifs alimentaires****Emploi d'antioxydants et de tocophérols (SIN 307a, b, c) dans la catégorie d'aliments 04.1.2 « fruits traités »**

72. Certaines délégations ont indiqué que les tocophérols étaient utilisés dans certaines sous-catégories alimentaires, dans la mesure où la catégorie d'aliments 04.1.2 incluait une gamme très étendue de produits. D'autres délégations pensaient que les tocophérols étaient utilisés dans toutes les sous-catégories de cette catégorie d'aliments.
73. Le comité est convenu d'informer le CCFA du fait que les tocophérols étaient utilisés comme antioxydants dans les fruits traités, mais que la plupart des normes de produits ne les autorisaient pas.

**Utilisation de régulateurs d'acidité en général et de tartrates (SIN 334, 335 (ii), 337) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.2 « fruits secs »**

74. Le Comité est convenu d'informer le CCFA que l'emploi des tartrates n'est pas prévu pour les produits concernés par la Norme pour la noix de coco desséchée (CODEX STAN 177-1991). Toutefois, une délégation a indiqué que l'acide tartrique était utilisé en tant qu'antioxydant et de régulateur de l'acidité pour la noix de coco desséchée afin d'en contrôler le rancissement.

**Utilisation des tartrates (SIN 334, 335 (ii), 337) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.3 « Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile »**

75. Le comité a pris note que les régulateurs de l'acidité étaient admis dans la Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés. Le Comité est donc convenu d'informer le CCFA que l'utilisation des tartrates (SIN 334, 335 (ii), 337) dans les produits concernés par cette norme était justifiée d'un point de vue technologique.

Utilisation de l'alginate de propylène glycol (SIN 405) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.5 « Confitures, gelées et marmelades »

76. Le Comité a noté que la Norme pour les confitures, gelées et marmelades (CODEX STAN 296-2009) faisait référence à l'utilisation d'agents épaississants conformément au tableau 3 de la NGAA.
77. Une délégation a signalé que l'alginate de propylène glycol (SIN 405) était utilisé comme agent de stabilisation dans les produits non normalisés.

Utilisation des tartrates (SIN 334, 335 (ii), 337) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.6 « Pâte à tartiner à base de fruit (par exemple « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5 »

78. Le comité a noté que l'usage des tartrates n'était pas prévu dans la Norme pour le chutney de mangue (CODEX STAN 160-1987).
79. Une délégation a indiqué que les tartrates étaient utilisés dans le chutney de mangue tant comme régulateurs de l'acidité que comme antioxydants, et que les spécifications du JECFA les indiquaient comme des antioxydants et des régulateurs d'acidité.
80. Le comité est convenu d'informer le CCFA du fait que ces additifs étaient utilisés dans les produits normalisés; toutefois, la justification technologique (régulateurs d'acidité et/ou antioxydants) ne serait pas certaine au vu des informations fournies par une délégation.

**Conclusion**

81. Le comité est convenu d'informer le CCFA de la discussion sur la justification technologique de l'usage des additifs alimentaires.

**Révocation des dispositions relatives aux additifs alimentaires**

82. Le comité est convenu de révoquer les dispositions relatives aux additifs alimentaires conformément à la proposition du CCFA à l'exception du sulfate d'hydrogène de potassium (SIN 515(ii)) dans les Normes pour les tomates en conserve (CODEX STAN 13-1981) et les concentrés de tomate traités (CODEX STAN 57-1981) dans la mesure où le sulfate d'hydrogène de potassium (SIN 515(ii)) n'avait pas été inclus dans ces normes.

**Cohérence des termes concernant les aromatisants**

83. Le comité a examiné les recommandations figurant au CRD 11 et adopté toutes les recommandations de révision des normes relevant de sa compétence.

**Conclusion**

84. Le comité est convenu de transmettre les amendements susmentionnés (Annexe V) à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption.

**DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LA NORMALISATION DES PRODUITS SECS ET SÉCHÉS (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

85. La délégation du Brésil, en sa qualité de présidente du GTE sur les produits secs et séchés, a présenté le document de travail CX/PFV 16/28/6. La délégation a noté que le GTE avait été mis en place dans le but d'évaluer les dispositions contenues dans les normes actuelles du Codex relatives aux produits secs et séchés, afin d'en déterminer les besoins de révision et d'aider ainsi le comité à établir les priorités de ses travaux. La délégation a souligné les recommandations d'ordre général concernant les normes pour lesquelles une révision complète (pistaches) ou partielle (dattes, raisins secs) est requise, ainsi que la possibilité de simplifier et regrouper lesdites normes en normes horizontales pour les fruits et fruits à coque séchés.
86. La présidence a fait savoir au comité que les résultats du GTE auraient des effets directs sur l'examen des travaux éventuels sur la révision des normes du Codex pour les fruits et légumes traités au point 7 de l'ordre du jour, et a appelé à une discussion d'ordre général sur les conclusions et recommandations du document.

---

<sup>8</sup> CX/PFV 16/28/6; CRD 5 (Observations du Kenya, du Nigéria et de la Thaïlande); et CRD 10 (Proposition de nouveaux travaux sur les noix de cajou par l'Inde).

87. Certaines délégations ont indiqué que, dans le cas où le Comité déciderait d'entreprendre des travaux sur les produits secs et séchés, il serait bon de tenir compte des travaux déjà menés par d'autres organisations internationales du secteur. Ces mêmes délégations ont insisté sur le besoin d'éviter les doublons et de créer plutôt des mécanismes de coopération entre le Codex et d'autres organismes, tels que la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU), afin de mettre à profit les ressources disponibles avec autant d'efficacité que possible.
88. La représentante de la CEE-ONU a informé le comité des travaux menés par la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés, en soulignant: qu'il existe 28 normes relatives aux produits secs et séchés qui sont régulièrement soumises à révision (toutes ayant suivi une période d'essai préalable à l'adoption); que des travaux visant la mise à jour de la norme CEE-ONU sur les pistaches non décortiquées sont actuellement en cours; que des activités de renforcement des capacités sont mises en place dans des pays en transition et en développement, y compris au moyen d'ateliers et de guides d'orientation pour les secteurs public et privé; qu'une étude relative au gaspillage au niveau des chaînes de valeur des fruits et légumes frais au Kenya a été menée; et que la conférence de la CEE-ONU/FAO sur le gaspillage alimentaire aura lieu prochainement. La représentante a également pris note de la coopération qui existe entre le Codex et la CEE-ONU, et notamment que les normes CEE-ONU font référence aux textes pertinents du Codex en matière de sécurité sanitaire des aliments. Elle a également insisté sur le fait que la participation aux Sections spécialisées de la CEE-ONU (dont les réunions se déroulent une fois par an aux Nations Unies à Genève) est ouverte à tous les États membres des Nations Unies.
89. Le Secrétariat du Codex a noté que le mandat de la Commission du Codex Alimentarius encourage également la coordination de l'ensemble des travaux de normalisation alimentaire entrepris par les organisations internationales. Le Secrétariat a également noté que la Commission avait aussi encouragé la coopération avec la CEE-ONU, en élaborant les normes Codex sur la base des normes CEE-ONU, en reconnaissant ainsi les normes<sup>9</sup> CEE-ONU à l'échelle internationale. Elle a également informé le Comité qu'un point en suspens figure à l'ordre du jour de la Commission pour lequel les organisations ayant statut d'observateur ont été invitées à faire le point de leurs activités, et que les activités de la CEE-ONU dans le domaine de la normalisation des produits agricoles faisaient l'objet de rapports réguliers à chaque session de la Commission.
90. La délégation de l'Iran a noté que la norme Codex pour les pistaches non décortiquées (CODEX STAN 131-1981) étaient obsolètes, comme l'indique l'examen du document CX/PFV 16/28/6, et que depuis son élaboration, le paysage du commerce international, notamment les sous-catégories produits, a sensiblement changé et que ce produit faisait désormais l'objet d'échanges internationaux en dollars américains. Elle a indiqué que l'Iran avait préparé un plan des modifications proposées dans la norme telle que proposée dans le document CX/PFV 16/28/6 et a donc proposé de mener les travaux de révision de la norme si de nouveaux travaux devaient être recommandés par le CCPFV. Elle a indiqué qu'elle souhaitait travailler de concert avec des pays membres intéressés et prendre en compte les travaux déjà menés dans d'autres assemblées pertinentes, telles que la CEE-ONU, ajoutant que cette dernière était un organe régional, tandis que le Codex, et le CCPFV en particulier, constituait un organe international permettant de mettre en place des exigences harmonisées pour la sécurité sanitaire et la qualité des pistaches, et d'assurer les flux commerciaux.
91. La délégation de l'Iran a également exprimé son intérêt dans la révision de la Norme pour les dattes (CODEX STAN 143-1985) et de la Norme pour les raisins secs (CODEX STAN 67-1981), ainsi que dans d'autres produits de la catégorie des produits secs et séchés. Elle a indiqué que l'Iran donnait la priorité à la révision de la Norme pour les pistaches non décortiquées, mais qu'il participerait de manière active à la révision des normes pour les dattes et les raisins secs sous l'égide d'un autre pays, ainsi qu'aux débats sur la possibilité d'élaborer des normes générales pour ces produits.
92. La délégation de la Thaïlande a rappelé la recommandation du CCASIA sur la proposition de nouveaux travaux sur les longanes séchés par le CCPFV et soutenu la recommandation relative à la révision des normes pour les dattes et les raisins secs comme normes autonomes ou en vue d'élaborer des normes plus horizontales pour les fruits séchés comprenant éventuellement les longanes séchés.
93. La délégation de l'Inde a fait référence à sa proposition de commencer de nouveaux travaux sur une norme pour les noix de cajou. Elle a reconnu qu'il était important de travailler de concert avec d'autres organisations pertinentes, notamment la CEE-ONU, bien que la Commission du Codex Alimentarius constitue l'organe normatif international de référence en matière d'alimentation conformément à l'Organisation mondiale du commerce (OMC).

---

<sup>9</sup> ALINORM 99/37, par. 206; ALINORM 10/33/REP, par.135

94. La délégation du Brésil a souligné que les normes du Codex servaient de référence pour le commerce international et devraient donc être simples pour être mieux adoptées par les pays membres et les utilisateurs de manière générale. Dans cette perspective, elle a proposé de mener les travaux visant à rendre fonctionnelle la recommandation des points (d) et (e) du paragraphe 12 du document CX/PFV 16/28/6 (c'est-à-dire sur l'élaboration de normes horizontales pour les fruits séchés – dattes et raisins secs et normes horizontales pour les pistaches et d'autres fruits à coque) et a suggéré la création par le comité d'un GTE mené par le Brésil afin d'entreprendre ces travaux.
95. La délégation du Chili a quant à elle soutenu les recommandations contenues dans le paragraphe 12 du document CX/PFV 16/28/6 et indiqué qu'elle se montrait disposée à mener les travaux sur la révision de la norme sur les raisins secs.
96. Le comité a pris note des recommandations du GTE et de l'appui de plusieurs délégations sur la révision des normes pour les pistaches, les raisins secs et les dattes et du regroupement éventuel de certaines de ces normes en normes plus horizontales pour les fruits secs et/ou fruits à coque, ainsi que sur les travaux pour les produits secs et séchés au sein du CCPFV.
97. Le comité a également encouragé la poursuite de la collaboration entre le Codex et la CEE-ONU en matière d'élaboration de normes pour les produits secs et séchés.

### **Conclusion**

98. Sur la base de ces débats, le comité est convenu d'examiner les propositions de nouveaux travaux dans le cadre de l'établissement des priorités de travaux au point 7 de l'ordre du jour.

### **ÉTAT DES TRAVAUX SUR LA RÉVISION DES NORMES DU CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

99. Le Secrétariat du Codex a présenté le document de travail CX/PFV 16/28/7. Il a noté que, lors de son rétablissement en 1998, le comité avait été chargé par la Commission de réviser chacune des normes existantes pour les fruits et légumes traités, mais aussi de déterminer leur pertinence sur le marché international ainsi que les besoins en termes de révision, et, dans ce cas précis, de procéder à leur actualisation et à leur simplification et, le cas échéant, de regrouper les produits similaires dans des normes plus horizontales, conformément à la recommandation de la Commission.
100. Le Secrétariat a attiré l'attention du comité sur les travaux restants sur certaines normes et certains groupes de produits (petits fruits en conserve, fruits surgelés, salades de fruits en conserve, etc.), divers fruits et légumes traités (concombres marinés, chutney de mangue, champignons et produits dérivés, etc.) ainsi que les produits secs et séchés.
101. Le Secrétariat a rappelé que l'ordre du jour de la vingt-septième session du CCPFV comprenait l'état d'avancement des travaux de révision des normes restantes. Cependant, en raison de contraintes de temps, la vingt-septième session du CCPFV n'avait pas pu examiner ces travaux en détail. Le comité avait donc demandé au Secrétariat de se charger des modifications d'ordre rédactionnel pour la révision en suspens des 18 normes Codex restantes sur les fruits et légumes traités, dans l'attente notamment des sections portant sur les contributions horizontales du comité, comme l'hygiène, les contaminants, l'étiquetage, etc., et ce, afin que la vingt-huitième session du CCPFV puisse focaliser le débat sur les dispositions techniques dans l'optique de déterminer les besoins en termes de révision et d'établir la priorité des futurs travaux. Les modifications d'ordre rédactionnel ont été présentées dans le document CX/PFV 16/28/7-Add.1. Le comité a également demandé au Secrétariat de fournir des exemples de regroupement des normes pour certains fruits traités. Ces exemples de normes fusionnées pour un ensemble défini de produits ont été soumis dans le document CX/PFV 16/28/7-Add.2.
102. Le président du comité a informé le comité que, depuis 1998, le CCPFV a apporté une contribution substantielle aux travaux du Codex, que beaucoup de normes ont été révisées et que de nombreuses normes ont été créées. Il a pris note de l'importance pour le comité d'examiner les étapes ultérieures pouvant être choisies par ce dernier, tout en s'assurant de l'utilisation responsable des ressources du Codex.

---

<sup>10</sup> CX/PFV 16/28/7; CX/PFV 16/28/7-Add.1; CX/PFV 16/28/7-Add.2; CRD 10 (Propositions de l'Inde sur les nouveaux travaux relatifs à la sauce chili et au chutney de mangue).



103. La présidence a proposé que le comité devrait examiner la possibilité d'ajournement *sine die*, les questions prioritaires dont il était saisi ayant été évacuées pendant la session, et les affaires restées en suspens ne justifiant pas une réunion en présentiel. Il a également proposé que, en raison de la distribution tardive du document CX/PFV 16/28/7-Add.1 (et, de surcroît, uniquement en langue originale), le Secrétariat ferait circuler une lettre circulaire (CL) lorsque le document serait traduit, en invitant les pays à soumettre leurs observations et propositions de nouveaux travaux. Celles-ci seraient ensuite présentées au CCEXEC, qui définirait quelle modalité serait choisie pour ces nouveaux travaux, y compris la possibilité de réunion du comité.

### **Débat**

104. Le comité a pris note des points de vue suivants qui ont été exprimés par les délégations:
- Le document portant sur l'état d'avancement des travaux de révision (CX/PFV 16/28/7), ainsi que la proposition visant à ajourner le CCPFV, par exemple, tel que proposé dans le document CRD 8, n'a été transmis que tardivement, ce qui n'a pas donné aux délégations le temps de consulter les parties-prenantes vis-à-vis des deux documents. Les débats portant sur l'état d'avancement des travaux et le possible ajournement *sine die* du Comité devraient donc être reportés;
  - L'ordre du jour de la présente réunion a été adopté conformément à la procédure et au plan de travail convenu lors de la dernière session du comité. Par conséquent, il était attendu que le comité entreprenne des actions et formule des recommandations concernant ses travaux futurs;
  - La question de l'ajournement n'avait pas été incluse à l'ordre du jour prévisionnel, ni dans le document concernant les questions sur lesquelles le comité aurait dû se prononcer, et le comité était convenu d'aborder cette question au point « autres questions », qui suit les débats portant sur les questions à l'ordre du jour pour la présente session. La question de l'ajournement a été incluse en tant que point d'information dans le document relatif aux questions transmises (CX/PFV 16/28/2 paragraphe 3).
105. Le secrétariat du Codex a précisé que l'ajournement du comité constitue une reconnaissance directe que les travaux lui ayant été confiés par la Commission ont été menés à bien. Toutefois, des travaux peuvent être soumis à l'examen critique du CCEXEC même après l'ajournement du comité, afin de déterminer quelle est la marche à suivre idéale pour aborder certaines questions. Le secrétariat a noté que la modalité des travaux par correspondance s'applique généralement lorsque les travaux sont pour la plupart conclus, et seuls un ou deux points restent à mettre au point, ce qui ne justifie pas une réunion physique du comité. De plus, le secrétariat a indiqué que toutes les questions comprises sous le point « autres questions » seraient normalement soumises à discussion conformément aux contraintes de temps.
106. Le comité a approuvé la proposition du président de suivre la démarche décrite ci-après pour procéder à la définition des travaux futurs: examiner les recommandations et propositions sur les produits secs et séchés (CX/PFV 16/28/6); analyser les requêtes de nouveaux travaux avancées par les délégations au cours de la session en tenant compte de la révision en suspens des 18 normes énumérées dans le document CX/PFV 16/28/7.
107. Le comité a pris note des requêtes de nouveaux travaux ci-après, y compris la proposition avancée par les pays respectifs de préparer des documents de projet devant être soumis au CCEXEC et de diriger, en certains cas, les GTE établis à cet effet. Le comité a également noté que seul le projet de norme sur les longanes séchés, préparé par la Thaïlande, avait été présenté.
- Simplification des normes existantes pour les produits secs et séchés et élaboration de normes horizontales pour les fruits séchés (sur la base des normes pour les dattes, les raisins secs et autres fruits séchés proposés) et les fruits à coque (sur la base des pistaches non décortiquées et autres fruits à coque proposés) (Brésil);
  - Révision de la Norme pour les pistaches non décortiquées (CODEX STAN 131-1981) (Iran);
  - Révision de la Norme pour les raisins secs (CODEX STAN 67-1981) (Chili);
  - Révision de la Norme pour le chutney de mangue (CODEX STAN 160-1987); élaboration d'une norme du Codex pour les noix de cachou; conversion de la norme régionale pour la sauce au piment (sauce « chili ») (« piments forts ») (CODEX STAN 360R-2011) en norme mondiale (Inde);
  - Révision des normes pour le cocktail de fruits en conserve (CODEX STAN 78-1981) et pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve (CODEX STAN 99-1981), dans le but de créer une norme pour les salades de fruits en conserve, et élaboration d'une norme du Codex pour les longanes séchés (Thaïlande).

108. Le comité a reconnu l'engagement des délégations susmentionnées de se charger de la direction des travaux sur les propositions énumérées ci-dessus, tout en notant que plusieurs délégations ont manifesté leur soutien à ce que soient entrepris des travaux de révision/élaboration de normes relatives aux produits indiqués.
109. Par ailleurs, le Comité a examiné le mécanisme pouvant être utilisé tant pour faire avancer les projets identifiés que pour recevoir les propositions de nouveaux projets dans une situation où un seul document de projet aurait été soumis par la Thaïlande (ce qui ne justifierait pas le maintien du Comité). Les opinions suivantes ont été exprimées en la matière:
- Dans le document de projet soumis par la Thaïlande, les données commerciales semblaient indiquer que les volumes des échanges commerciaux étaient modestes et que le produit était principalement fabriqué et échangé dans la région Asie plutôt qu'à l'échelle mondiale et, par suite, que le produit relevait davantage du CCASIA en tant que norme régionale, à titre de première étape appropriée. La délégation de la Thaïlande, avec le soutien de celle de l'Inde, a expliqué que le produit faisait l'objet d'échanges à l'échelle mondiale, et que le CCASIA avait indiqué son manque de capacité et d'expertise en tant que comité régional de coordination pour élaborer une telle norme alors que le CCPFV était l'instance subsidiaire de la CCA ayant compétence pour les produits secs et séchés. Il a également été noté dans le document de projet que le CCASIA envisagerait ces nouveaux travaux en l'absence de soutien pour elle au sein du CCPFV.
  - Il incombait au CCPFV d'analyser les projets de documents avant de recommander tous nouveaux travaux au CCEXEC et en l'absence de projets de documents, le consensus d'avancer les sujets identifiés demeurait incertain, dans la mesure où les décisions du comité n'étaient pas étayées par les faits. Tous nouveaux travaux devraient prendre en considération les normes internationales existantes afin d'éviter tout doublon et le gaspillage des ressources.
  - Les pays membres devraient être informés et autorisés à soumettre des propositions de nouveaux travaux au CCEXEC par l'entremise du Secrétariat du Codex; qui plus est, une lettre circulaire avec en pièce jointe le document CX/PFV 16/28/7-Add.1 (comportant les 18 normes en instance d'évaluation accompagnées d'exemples d'amendements d'ordre rédactionnel) pourrait être distribuée afin que les pays intéressés puissent soumettre des projets de documents sur les normes qu'ils souhaitent voir révisées. Le CCEXEC examinerait ensuite ces projets de document au titre du processus d'évaluation critique et déterminerait la pertinence de ces propositions pour les travaux du Codex et, le cas échéant, recommanderait l'approbation de nouveaux travaux par la CCA. Par ailleurs, le CCEXEC déterminerait s'il existe un volume de travail suffisant pour justifier une réunion en présentiel du CCPFV et, dans la négative, quels mécanismes en place seraient les mieux à même de traiter de ces propositions, et conseiller la commission en fonction.
110. La Délégation du Mexique a indiqué qu'elle se montrait intéressée pour éventuellement servir de co-hôte à la prochaine session du CCPFV. La délégation a indiqué également que certains travaux sur les normes pourraient être transmis au CCFFV afin de déterminer si le volume de travail ne justifierait pas une réunion en présentiel du CCPFV. Une délégation a remis en question la compétence du CCFFV de se charger des questions relevant du CCPFV.
111. Reconnaissant l'intérêt exprimé par maintes délégations pour la révision de normes existantes et l'élaboration de nouvelles normes pour les fruits et légumes traités, la présidence a proposé que les pays souhaitant poursuivre les travaux de normalisation de ces produits dans le cadre du CCPFV soumettent des propositions de nouveaux travaux en réponse à une lettre circulaire qu'émettrait le Secrétariat du Codex et transmettent les projets de documents à l'examen du CCEXEC. Après évaluation par le CCEXEC et recommandation à l'approbation de la CCA du volume de nouveaux travaux, la CCA déterminerait s'il convient d'approuver de nouveaux travaux et si une réunion en présentiel est nécessaire. Au cours de ce processus, il serait souhaitable que des consultations aient lieu entre le Secrétariat du Codex, le Secrétariat du pays hôte et le CCEXEC pour appuyer la CCA et ses délibérations.

### **Conclusion**

112. Étant donné qu'un seul document de projet avait été soumis pour examen au cours de la session, le comité:
- Est convenu que le Secrétariat du Codex enverrait une lettre circulaire sollicitant des observations sur la révision de 18 autres normes Codex pour les fruits et légumes traités (CX/PFV 16/28/7 et CX/PFV 16/28/7-Add.1) et sur des propositions de nouveaux travaux par le comité;
  - Est convenu que toutes les propositions de nouveaux travaux seraient soumises par les pays concernés directement au CCEXEC pour examen critique par le biais de projets de documents avant la prochaine session du CCEXEC en 2017;

- Est convenu qu'en fonction du résultat de l'examen critique du CCEX, et du volume de nouveaux travaux approuvés par la CCA, la Commission déterminerait dans quelles circonstances il convient d'organiser une réunion physique du comité;
- A pris note du fait qu'une consultation devrait être organisée entre le Secrétariat du Codex, le secrétariat du pays hôte et le CCEXEC pour aider la CCA au cours de ses délibérations.

#### **AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (point 8 de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

##### **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES TRAVAUX FUTURS DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS**

113. La délégation des États-Unis d'Amérique, pays membre du CCPFV, a demandé au comité de se reporter au CRD 8, soulignant les réalisations du CCPFV depuis sa création en 1998, notamment la révision de nombreuses normes pour les fruits et légumes en conserve et les légumes surgelés et l'élaboration de nouvelles normes pour plusieurs produits.
114. Elle a également rappelé les défis auquel fait face le comité, surtout la tendance à la baisse du nombre de membres et d'observateurs participant aux réunions en présentiel du CCPFV et aux groupes de travail électroniques, l'absence de projets de documents de la part de la vingt-huitième session du CCPFV pour soumission à la prochaine session du CCEXEC et les coûts élevés associés à l'organisation des réunions en présentiel. Elle a enfin présenté les différentes options possibles après la vingt-huitième session du CCPFV, notamment des travaux par correspondance, la mise en place d'un plan pour les travaux futurs ou le transfert des travaux à un autre comité. La question de la tenue d'une prochaine réunion nécessiterait de réévaluer la charge de travail potentiel.
115. Le comité a pris note de ces informations et de l'intérêt du secrétariat du pays hôte pour une maîtrise responsable des ressources du Codex.

##### **DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 9 de l'ordre du jour)**

116. Le comité a été informé que la tenue de la vingt-neuvième session du CCPFV dépendait des conclusions de l'examen par le CCEXEC des propositions de nouveaux travaux, de l'approbation de ces derniers par la CCA et d'une décision par celle-ci concernant la question de savoir si l'étendue des nouveaux travaux approuvés justifiait une réunion du CCPFV en présentiel. Les secrétariats du Codex et du pays hôte décideraient de la date et du lieu exacts.

---

<sup>11</sup> CRD 8 (Préparé par les États-Unis en tant que pays hôte du CCPFV).

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

**CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE**

Mr Richard Boyd  
Chief  
Contract Services Branch  
U.S. Department of Agriculture  
Specialty Crops Inspection Division  
Fruit & Vegetables Prog., AMS  
1400 Independence Ave., SW Room 0714-South Bldg.  
Washington, DC  
United States of America  
Tel: +1 (202) 690-1201  
Email: [Richard.boyd@ams.usda.gov](mailto:Richard.boyd@ams.usda.gov)

**MEMBER COUNTRIES - ÉTATS MEMBRES - ESTADOS MIEMBROS**

**AUSTRIA - AUTRICHE**

Dr Manfred Gössinger  
Head of Department  
Fruit Processing  
Education and Research Center for Viticulture and  
Pomology  
Wiener Straße 74 A-3400 Klosterneuburg  
Klosterneuburg  
Austria  
Tel: 0043664 8505914  
Email: [manfred.goessinger@weinobst.at](mailto:manfred.goessinger@weinobst.at)

**BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA**

Mr Luc Ogiers  
Director  
General Directorate International Economy  
FPS Economy, SME  
Rue du Progrès, 50  
Bruxelles  
Belgium  
Tel: +3222777481  
Email: [luc.ogiers@economie.fgov.be](mailto:luc.ogiers@economie.fgov.be)

**BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL**

Mr André Luiz Oliveira  
Inspector  
CGQV/DIPOV  
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply  
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Sala 344B  
Brasília  
Brazil  
Tel: +55 61 3218 3428  
Email: [andre.oliveira@agricultura.gov.br](mailto:andre.oliveira@agricultura.gov.br)

Ms Simone Coulaud Cunha  
Specialist  
Food  
Brazilian Health Surveillance Agency  
S.I.A Trecho 5, Área Especial 57, lote 200, Bloco "D",  
2º andar, sala 7.  
Brasília  
Brazil  
Tel: +55 61 34624288  
Email: [simone.cunha@anvisa.gov.br](mailto:simone.cunha@anvisa.gov.br)

**CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN**

Mr Medi MOUNGUI  
Représentant Permanent adjoint auprès de la FAO  
Ambassade de la République du Cameroun  
Rome  
Italy  
Email: [medimoungui@yahoo.fr](mailto:medimoungui@yahoo.fr)

Mr Yannick Herve Etabi BIKIE  
Point de Contact Codex  
Ministère des Mines de l'Industrie et du Développement  
Technologique  
Yaoundé  
Cameroon  
Tel: +237 699 43 98 07  
Email: [etabiodex@yahoo.fr](mailto:etabiodex@yahoo.fr)

Mr Edouard Temfack  
Chef de service  
Direction de la réglementation et du contrôle qualité  
Ministère de l'Agriculture et du Développement  
Technologique  
Yaoundé  
Cameroon  
Tel: 00237 696820963  
Email: [temfama@yahoo.fr](mailto:temfama@yahoo.fr)

**CANADA - CANADÁ**

Mr Kevin Smith  
National Manager  
Standards of Identity, Composition and Grades  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merivale Road  
Ottawa  
Canada  
Tel: 613-773-6225  
Email: [Kevin.Smith@Inspection.gc.ca](mailto:Kevin.Smith@Inspection.gc.ca)

Ms Jodi White  
National Manager  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merivale Road  
Ottawa  
Canada  
Tel: 613-773-5507  
Email: [Jodi.White@Inspection.gc.ca](mailto:Jodi.White@Inspection.gc.ca)

**CHILE - CHILI**

Mr Eduardo Aylwin Herman  
Asesor  
Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad  
Alimentaria, ACHIPIA  
Ministerio de Agricultura  
Nueva York 17, piso 4  
Santiago  
Chile  
Tel: +56 2 27979900  
Email: [eduardo.aylwin@achipia.gob.cl](mailto:eduardo.aylwin@achipia.gob.cl)

**CHINA - CHINE**

Prof Xiaojun Liao  
Associate Dean  
China Agricultural University  
No. 17 Qinghua Donglu, Haidian District, Beijing, China  
Beijing  
China  
Tel: +86-10-62737614  
Email: [liaoqxun@hotmail.com](mailto:liaoqxun@hotmail.com)

**CUBA**

Mrs Calderin Alfonso Ariadna  
Especialista Registro Sanitario  
Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y  
Microbiología (INHEM)  
Ministerio Salud Pública de Cuba (MINSAP)  
Infanta 1158 e/ Clavel y Llinás, Centro Habana  
La Habana  
Cuba  
Tel: 78708947  
Email: [ariadna@inhem.sld.cu](mailto:ariadna@inhem.sld.cu)

**ECUADOR - ÉQUATEUR**

Mr Andrés Montalvo  
Ministro  
Embajada del Ecuador en los Estados Unidos  
Ministerio de Relaciones Exteriores y Movilidad  
Humana  
2535 15th Street, NW  
Washington DC  
United States of America  
Tel: (202) 2347200  
Email: [amontalvo@ecuador.org](mailto:amontalvo@ecuador.org)

Mrs Magdalena Núñez  
Second Secretary  
Embajada del Ecuador en los Estados Unidos  
Ministerio de Relaciones Exteriores y Movilidad  
Humana  
2535 15th Street, NW  
Washington DC  
United States of America  
Tel: (202) 2347200  
Email: [mnunez@ecuador.org](mailto:mnunez@ecuador.org)

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA**

Ms Barbara Moretti  
ADMINISTRATOR  
DG SANTE  
EUROPEAN COMMISSION  
RUE FROISSART 101  
BRUSSELS  
Belgium  
Email: [barbara.moretti@ec.europa.eu](mailto:barbara.moretti@ec.europa.eu)

Mr Jiri Sochor  
Administrator  
DG SANTE  
European Commission  
Rue Belliard 232  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 229-76930  
Email: [jiri.sochor@ec.europa.eu](mailto:jiri.sochor@ec.europa.eu)

**FRANCE - FRANCIA**

Mrs Catherine Rogy  
Conseiller agricole adjoint  
Service Economique Régional  
Ambassade de France aux Etats-Unis  
4101 Reservoir Rd. N.W  
Washington  
United States of America  
Tel: +1 202 944 6358  
Email: [catherine.rogy@dgtresor.gouv.fr](mailto:catherine.rogy@dgtresor.gouv.fr)

**GHANA**

Mr Anthony Asewa Mensah  
Chief Revenue Officer  
Customs Division  
Ghana Revenue Authority  
P. Box 9046 KIA, Accra  
Accra  
Ghana  
Tel: +233 244 077729  
Email: [mensahanthony77@yahoo.com](mailto:mensahanthony77@yahoo.com)

**GREECE - GRÈCE - GRECIA**

Mr Theodosios Vallas  
Minister Counselor  
Office for Economic & Commercial Affairs  
Embassy of Greece, Washington DC  
Email: [Vallas.theodosios@mfa.gr](mailto:Vallas.theodosios@mfa.gr)

**INDIA - INDE**

Mr Suresh Khurana  
Consultant  
DELHI  
FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF  
INDIA  
FDA Bhawan, Near Bal Bhawan  
NEW DELHI  
India  
Email: [khurana183@gmail.com](mailto:khurana183@gmail.com)

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) -  
IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') -  
IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Mr Navid Arjmand  
Member Committee  
Iran (Islamic Republic of)  
Email: [arjmand\\_n@hotmail.com](mailto:arjmand_n@hotmail.com)

**ITALY - ITALIE - ITALIA**

Mr Ciro Impagnatiello  
Codex Contact Point  
Department of the European Union and International  
Policies and of the Rural Development  
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies  
Via XX Settembre, 20  
Rome  
Italy  
Tel: +39 06 46654058  
Email: [c.impagnatiello@politicheagricole.it](mailto:c.impagnatiello@politicheagricole.it)

**KENYA**

Ms Naomi Mariach  
ASSISTANT STANDARD OFFICER  
STANDARD DEVELOPMENT  
KENYA BUREAU OF STANDARDS  
BOX 54974  
NAIROBI  
Kenya  
Tel: +254 723711684  
Email: [mariachn@kebs.org](mailto:mariachn@kebs.org)

Ms H. Wanja Noroge  
Assistant Director of Agriculture  
Embassy of the Republic of Kenya  
Viale Luca Gaurico, 205 00143 ROME, ITALY  
Rome  
Italy  
Tel: +39068082717/8  
Email: [embassykenyarome@yahoo.co.uk](mailto:embassykenyarome@yahoo.co.uk)

**LUXEMBOURG - LUXEMBURGO**

Mr Stan Myck  
COUNSELLOR  
Embassy of Luxembourg in Washington  
2200 Massachusetts Ave NW  
Washington  
United States of America  
Tel: (202) 265 4171  
Email: [stan.myck@mae.etat.lu](mailto:stan.myck@mae.etat.lu)

**MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO**

Mr Daniel González Sesmas  
Director de Asuntos Jurídicos y de la Comisión  
Nacional de Inversiones Extranjeras.  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco 6 Col. Lomas de  
Tecamachalco  
Naucalpan de Juárez  
Mexico  
Tel: 5552296100  
Email: [daniel.gonzalezs@economia.gob.mx](mailto:daniel.gonzalezs@economia.gob.mx)

**NETHERLANDS – PAYS-BAS -  
PAÍSES BAJOS**

Mrs Outi Tyni  
EUPRESIDENCY  
Political Administrator - Member of the Slovak  
delegation  
Council of the European Union  
175, rue de la Loi  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 281 2770  
Email: [outi.tyni@consilium.europa.eu](mailto:outi.tyni@consilium.europa.eu)

**NIGERIA - NIGÉRIA**

Dr Yaya Olaitan Olaniran  
Nigeria Permanent Representative to UN/FAO  
Nigeria Permanent Representation to FAO  
Via Cassiodoro 2C  
ROME  
Italy  
Tel: +39066875803  
Email: [nigeriapermrep@email.com](mailto:nigeriapermrep@email.com)

**PHILIPPINES - FILIPINAS**

Ms Maria Theresa Cerbolles  
FOOD-DRUG REGULATION OFFICER  
DEPARTMENT OF HEALTH  
FOOD AND DRUG ADMINISTRATION  
CIVIC DRIVE FILINVEST, ALABANG  
MUNTINLUPA  
Philippines  
Tel: 6329571991-93  
Email: [tessacodex@yahoo.com](mailto:tessacodex@yahoo.com)

Ms Sheryl Mallo  
Regulatory Affairs Scientist  
CONSUMER PRODUCT AND PACKAGING  
DEVELOPMENT- SCIENTIFIC AND REGULATORY  
AFFAIRS  
DEL MONTE PHILIPPINES, INC.  
JY CAMPOS CENTRE 9th AVE. corner 30th STREET  
BONIFACIO GLOBAL CITY  
TAGUIG CITY  
Philippines  
Tel: 6328562888  
Email: [sanchezsl@delmonte-phil.com](mailto:sanchezsl@delmonte-phil.com)

**REPUBLIC OF KOREA -  
RÉPUBLIQUE DE CORÉE -  
REPÚBLICA DE COREA**

Ms Jin-young Ahn  
Food Safety Officer  
General Food Management Division  
Ministry of Food and Drug Safety  
Osong Health Technology Administration Complex 187,  
Osongsangmyung2-ro, Osong-eup, Heungduk-gu,  
Cheongju-si, Chungbuk  
Cheongju-si  
Republic of Korea  
Tel: 82-43-719-2059  
Email: [blue1014@korea.kr](mailto:blue1014@korea.kr)

Mr In-guk Hwang  
 Researcher  
 National Academy of Agricultural Science  
 Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs  
 166 Nongsaeungmyeong-ro, Iseo-myeon, Wanju-gun,  
 Jeollabuk-do, Korea  
 Wanju-gun  
 Republic of Korea  
 Tel: +82-63-238-3672  
 Email: [ighwang79@korea.kr](mailto:ighwang79@korea.kr)

Mr Ha-yun Kim  
 Researcher  
 National Institute of Agricultural Sciences  
 Ministry of Agriculture, Food And Rural Affairs  
 166 Nonsaengmyeong-ro, Iseo-myeon, Wanju,  
 Jeollabuk-do, Korea  
 Wanju-gun  
 Republic of Korea  
 Tel: +82-63-238-3565  
 Email: [khy0617@korea.kr](mailto:khy0617@korea.kr)

Ms Ji-eun Lee  
 Research Fellow  
 Korea Food Research Institute  
 1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu Seongman-si,  
 Gyeonggi-do  
 Seongnam-si  
 Republic of Korea  
 Tel: +82-31-780-9048  
 Email: [Lee.Ji-eun@kfri.re.kr](mailto:Lee.Ji-eun@kfri.re.kr)

Mrs Jeong-hae Rho  
 Professor  
 Inha University  
 100, Inha-ro, Nam-gu, Incheon, Korea  
 Incheon-si  
 Republic of Korea  
 Tel: +82-10-5246-8666  
 Email: [drnojh@lycos.co.kr](mailto:drnojh@lycos.co.kr)

Ms Ah-young Yoo  
 Researcher  
 Food Policy Coordination Division  
 Ministry of Food and Drug Safety  
 Osong Health Technology Administration Complex 187,  
 Osongsaengmyung2-ro, Osong-eup, Heungduk-gu,  
 Cheongju-si, Chungbuk  
 Cheongju-si  
 Republic of Korea  
 Tel: 82-43-719-2067  
 Email: [ayoung7170@korea.kr](mailto:ayoung7170@korea.kr)

#### **SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA**

Mr Ján Štulc  
 Head of Food Control Unit  
 Department of Plant Origin  
 State Veterinary and Food Administration  
 Botanická 17  
 Bratislava  
 Slovakia  
 Tel: +421 2 60257429  
 Email: [stulc@svps.sk](mailto:stulc@svps.sk)

Ms Mária Birešová  
 Attaché  
 Agriculture and Fisheries Unit  
 Permanent Representation of the Slovak Republic to  
 the EU  
 Avenue de Cortenbergh 107  
 Bruxelles  
 Belgium  
 Tel: +32 475 530 316  
 Email: [maria.biresova@mzv.sk](mailto:maria.biresova@mzv.sk)

Mrs Soňa Laššáková  
 State Counsellor  
 Food Industry Department  
 Ministry of Agriculture and Rural Development of the  
 Slovak Republic  
 Dobrovičova 12  
 Bratislava  
 Slovakia  
 Tel: +421 2 59266 563  
 Email: [sona.lassakova@land.gov.sk](mailto:sona.lassakova@land.gov.sk)

#### **SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA**

Mrs M<sup>a</sup> Teresa Marín Tapia  
 Coordinadora de Área de Laboratorios. S.G. de Control  
 y de Laboratorios Alimentarios  
 MAGRAMA: Ministerio de Agricultura, Alimentación y  
 Medio Ambiente  
 C/ Aguarón nº 13  
 Madrid  
 Spain  
 Tel: 913474939  
 Email: [mtmarin@magrama.es](mailto:mtmarin@magrama.es)

#### **THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**

Ms Oratai Silapanaporn  
 Advisor  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
 Standards  
 Ministry of Agriculture and Cooperatives  
 50 Phaholyothin Road Ladyao Chatuchak  
 Bangkok  
 Thailand  
 Tel: +662 561 2277  
 Email: [oratai\\_si@hotmail.com](mailto:oratai_si@hotmail.com)

Ms Jiraporn Banchuen  
 Standards Officer, Professional Level  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
 Standards  
 Office of Standards Development National Bureau of  
 Agricultural Commodity and Food Standards  
 Thailand  
 Tel: +662 561 2277 ext. 1417  
 Email: [jiraporn@acfs.go.th](mailto:jiraporn@acfs.go.th)

Mr Pornchai Phulsuksombut  
 Vice President and Chairman of Pineapple Processors'  
 Group  
 Thai Food Processors' Association  
 170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg., New  
 Ratchadapisek Road, Klongtoey  
 Bangkok  
 Thailand  
 Tel: +662 261 2684-6  
 Email: [thaifood@thaifood.org](mailto:thaifood@thaifood.org)

Ms Chayada Polpun  
 Assistant to Minister (Agriculture)  
 Office of Agricultural Affairs  
 Royal Thai Embassy, Washington DC  
 1024 Wisconsin Ave. NW, Suite 203  
 Washington, DC  
 United States of America  
 Tel: 202-338-1543  
 Email: [chayadap@thaiembdc.org](mailto:chayadap@thaiembdc.org)

Ms Torporn Sattabus  
 Standards Officer, Professional Level  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
 Standards  
 Ministry of Agriculture and Cooperatives  
 50 Paholyothin Road, Chatuchak  
 Bangkok  
 Thailand  
 Tel: +662 561 2277 ext.1415  
 Email: [torporn@acfs.go.th](mailto:torporn@acfs.go.th)

Ms Sasithon Simparsert  
 Trade and Technical Officer  
 Thai Food Processors' Association  
 170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg., New  
 Ratchadapisek Road, Klongtoey  
 Bangkok  
 Thailand  
 Tel: +662 261 2684-6  
 Email: [sasithon@thaifood.org](mailto:sasithon@thaifood.org)

**UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI -  
 REINO UNIDO**

Dr Michelle Mcquillan  
 Senior Scientific Adviser  
 Food Policy  
 Dept for Food, Environment and Rural Affairs  
 Food Policy Area 1A, Nobel House | c/o 17 Smith  
 Square | London | SW1P 3JR  
 London  
 United Kingdom  
 Tel: 44 (0)20 80263716  
 Email: [michelle.mcquillan@defra.gsi.gov.uk](mailto:michelle.mcquillan@defra.gsi.gov.uk)

Ms Rose Macfarlane  
 Team Leader  
 Better Regulation, International and EU team  
 Food Standards Agency  
 Aviation House 125 Kingsway, London  
 London  
 United Kingdom  
 Tel: 44 (0)207 276 8294  
 Email: [Rose.Macfarlane@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:Rose.Macfarlane@foodstandards.gsi.gov.uk)

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

Mr Dorian A. Lafond  
 International Standards Coordinator  
 AMS Specialty Crops Program  
 Specialty Crops Inspection Division  
 Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW  
 Washington DC  
 United States of America  
 Tel: 202-690-4944  
 Email: [Dorian.LaFond@ams.usda.gov](mailto:Dorian.LaFond@ams.usda.gov)

Mr Paulo Almeida  
 Associate Manager  
 U.S. Codex Office  
 U.S. Department of Agriculture  
 1400 Independence Ave., SW  
 Washington  
 United States of America  
 Tel: +1 202-205-7760  
 Email: [paulo.almeida@fsis.usda.gov](mailto:paulo.almeida@fsis.usda.gov)

Dr Lashonda Cureton  
 Review Chemist  
 Office of Food Contact Notifications  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition/Food and  
 Drug Administration  
 5100 Paint Branch Parkway  
 College Park, Maryland  
 United States of America  
 Tel: +12404021351  
 Email: [lashonda.cureton@fda.hhs.gov](mailto:lashonda.cureton@fda.hhs.gov)

Ms Sandi Dreisonstok  
 International Trade Specialist  
 U.S. Department of Agriculture  
 Foreign Agricultural Service  
 1400 Independence Ave, SW  
 Washington, DC  
 United States of America  
 Tel: 202 720 0555  
 Email: [sandi.dreisonstok@fas.usda.gov](mailto:sandi.dreisonstok@fas.usda.gov)

Dr Daniel Folmer  
 Review Chemist  
 Division of Petition Review  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition/Food and  
 Drug Administration  
 5100 Pain Branch Parkway  
 College Park, Maryland  
 United States of America  
 Tel: +1240-402-1274  
 Email: [daniel.folmer@fda.hhs.gov](mailto:daniel.folmer@fda.hhs.gov)

Dr Paul Honigfort  
 Consumer Safety Officer  
 Division of Food Contact Notifications  
 Center for Food safety and Applied Nutrition/Food and  
 Drug Administration  
 5100 pain Branch Parkway  
 College Park, Maryland  
 United States of America  
 Tel: +1 240-402-1206  
 Email: [paul.honigfort@fda.hhs.gov](mailto:paul.honigfort@fda.hhs.gov)

Ms Mary Frances Lowe  
 Manager, U.S. Codex  
 U.S. Department of Agriculture  
 U.S. Codex Office  
 Room 4861 - South Building 1400 Independence  
 Avenue  
 Washington, D.C.  
 United States of America  
 Tel: +1 202 720 2057  
 Email: [MaryFrances.Lowe@fsis.usda.gov](mailto:MaryFrances.Lowe@fsis.usda.gov)



Dr Yingqing Ma  
 Chief, Beverages Branch  
 Division of Plant Products and Beverages  
 FDA / CFSAN / Office of Food Safety  
 5100 Paint Branch Parkway  
 College Park, MD  
 United States of America  
 Tel: 240-402-2479  
 Email: [Yingqing.Ma@fda.hhs.gov](mailto:Yingqing.Ma@fda.hhs.gov)

Mrs Barbara McNiff  
 Senior International Issues  
 Food Safety and Inspection Service; Office of CODEX  
 U.S. Department of Agriculture  
 1400 Independence Ave, SW  
 Washington, DC  
 United States of America  
 Tel: +1-202-690-4719  
 Email: [Barbara.McNiff@fsis.usda.gov](mailto:Barbara.McNiff@fsis.usda.gov)

Mr Richard E. Peterson  
 Commodity Procurement Support Specialist  
 Specialty Crops Inspection Division  
 Agricultural Marketing Service, US Department of  
 Agriculture  
 1400 Independence Ave, SW  
 Washington, DC  
 United States of America  
 Tel: (202) 260-8158  
 Email: [richard.peterson@ams.usda.gov](mailto:richard.peterson@ams.usda.gov)

Ms Leah Proffitt  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition  
 U.S. Food and Drug Administration  
 College Park  
 United States of America  
 Email: [leah.proffitt@fda.hhs.gov](mailto:leah.proffitt@fda.hhs.gov)

Ms Chere Shorter  
 U.S. Agricultural Marketing Service  
 U.S. Department of Agriculture  
 1400 Independence Ave., SW  
 Washington  
 United States of America  
 Email: [chere.shorter@ams.usda.gov](mailto:chere.shorter@ams.usda.gov)

Ms Dana N. White  
 Standardization Specialist  
 USDA/AMS/SCP/SCI Division  
 Agricultural Marketing Service  
 Room 0721 South Building Stop 0240 1400  
 Independence Ave, SW  
 Washington, DC  
 United States of America  
 Tel: 202-720-9906  
 Email: [Dana.White@ams.usda.gov](mailto:Dana.White@ams.usda.gov)

Mr Wade Woolfolk  
 Program Analyst  
 International Affairs Staff  
 U.S. Food and Drug Administration  
 5100 Paint Branch Pkwy., HFS-550  
 College Park, MD  
 United States of America  
 Tel: +1/240-402-6411  
 Email: [Wade.Woolfolk@fda.hhs.gov](mailto:Wade.Woolfolk@fda.hhs.gov)

Ms Omoefe Ogbeide  
 U.S. Codex Office  
 Email: [USCodex@fsis.usda.gov](mailto:USCodex@fsis.usda.gov)

**UN OBSERVERS –  
 OBSERVATEURS DES NATIONS UNIES –  
 OBSERVADORES DE LAS NACIONES UNIDAS  
 ECONOMIC COMMISSION FOR EUROPE (ECE)**

Ms Liliana Annovazzi-jakab  
 Head, Agricultural Standards Unit  
 Trade  
 UNECE  
 Palais des Nations Office S-439-1  
 Geneva 10  
 Switzerland  
 Tel: +41(0) 22 9171176  
 Email: [liliana.annovazzi-jakab@unece.org](mailto:liliana.annovazzi-jakab@unece.org)

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

**FOODDRINKEUROPE**

Mr Pierre Gonde  
 Email: [pierre.gonde@mccain.com](mailto:pierre.gonde@mccain.com)

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY  
 MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)**

Dr Richard Podolak  
 Senior Scientist  
 Grocery Manufacturers Association  
 1350 I Street, NW Suite 300  
 Washington, DC  
 United States of America  
 Email: [rpodolak@gmaonline.org](mailto:rpodolak@gmaonline.org)

**INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL  
 (IFAC)**

Mr Robert Rankin  
 Executive Director  
 International Food Additives Council  
 750 National Press Building 529 14th Street NW  
 Washington  
 United States of America  
 Tel: 2022071127  
 Email: [rrankin@kellencompany.com](mailto:rrankin@kellencompany.com)

**INTERNATIONAL FROZEN FOODS ASSOCIATION  
 (IFFA)**

Mr Sanjay Gummalla  
 Vice President  
 Regulatory and Technical Affairs  
 International Frozen Food Association  
 2000 Corporate Ridge Ste. 1000  
 McLean  
 United States of America  
 Email: [sgummalla@affi.com](mailto:sgummalla@affi.com)

**INTERNATIONAL FRUIT AND VEGETABLE JUICE  
 ASSOCIATION (IFU)**

Mr Hany Farag  
 International Fruit and Vegetable Juice Association  
 (IFU)  
 Email: [Hany.Farag@doleintl.com](mailto:Hany.Farag@doleintl.com)

**SECRETARIAT - SECRÉTARIAT - SECRETARÍA**

CODEX SECRETARIAT  
SECRÉTARIAT DU CODEX  
SECRETARÍA DEL CODEX

Ms Gracia Brisco  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Tel: +39 06 5705 2700  
Email: [gracia.brisco@fao.org](mailto:gracia.brisco@fao.org)

Mr Patrick Sekitoleko  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Tel: +39 06 5705 6626  
Email: [patrick.sekitoleko@fao.org](mailto:patrick.sekitoleko@fao.org)

Ms Lingping Zhang  
Food Standards Officer  
AGFC  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme Food and  
Agriculture Organization of the UN  
Viale delle Terme di Caracalla, Rome Italy  
Tel: +39 06 570 53218  
Email: [lingping.zhang@fao.org](mailto:lingping.zhang@fao.org)

HOST GOVERNMENT SECRETARIAT SECRÉTARIAT  
DU GOUVERNEMENT HÔTE  
SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRIÓN

Mrs Doreen Chen-moulec  
International Issues Analyst  
Food Safety and Inspection Service; Office of CODEX  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Ave  
Washington, DC  
United States of America  
Tel: 202-720-4063  
Email: [Doreen.Chen-Moulec@fsis.usda.gov](mailto:Doreen.Chen-Moulec@fsis.usda.gov)

Mrs Jasmine Curtis  
Program Analyst  
Department of Agriculture  
U.S. Codex  
1400 Independence Avenue; SW  
Washington, DC  
United States of America  
Tel: 202-690-1124  
Email: [Jasmine.Curtis@fsis.usda.gov](mailto:Jasmine.Curtis@fsis.usda.gov)

Mrs Maria Espinoza  
Management Administrative Assistant  
Department of Agriculture  
U.S. Codex  
1400 Independence Avenue; SW  
Washington, DC  
United States of America  
Tel: 202-205-7760  
Email: [mariateresa.espinoza@fsis.usda.gov](mailto:mariateresa.espinoza@fsis.usda.gov)

**ANNEXE II****AVANT-PROJET D'ANNEXE POUR LES ANANAS EN CONSERVE****(Pour adoption à l'étape 5/8)**

En plus des dispositions générales applicables aux fruits en conserve, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent:

**1. DESCRIPTION****1.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

La dénomination ananas en conserve désigne le produit conforme aux caractéristiques du fruit d'*Ananas comosus* (L) Merr. (*Ananas sativus* (L) Lindl.), ayant été pelés, qu'il s'agisse de fruits évidés ou non.

**1.2 MODES DE PRÉSENTATION**

Les ananas en conserve, évidés ou non évidés, peuvent être présentés sous les formes ci-après:

**1.2.1 Ananas évidés**

1.2.1.1 **Entiers:** fruits cylindriques entiers, évidés.

1.2.1.2 **Tranches ou tranches en spirales ou tranches entières ou rondelles:** tranches ou rondelles circulaires uniformément découpées perpendiculairement à l'axe des ananas pelés et évidés.

1.2.1.3 **Demi-tranches:** moitiés de tranches approximativement semi-circulaires uniformément découpées.

1.2.1.4 **Quarts de tranches:** quarts de tranches uniformément découpés d'ananas évidé.

1.2.1.5 **Lamelles:** portions arquées d'ananas évidé pouvant présenter des dimensions et/ou des formes irrégulières.

1.2.1.6 **Bâtonnets ou lingots:** morceaux longs et minces coupés radialement et longitudinalement sur l'ananas évidé et dont la plupart mesurent au moins 65 mm.

1.2.1.7 **Secteurs:** secteurs raisonnablement réguliers en forme de coins découpés sur des tranches ou des portions de tranches et dont la plupart mesurent de 8 à 13 mm d'épaisseur.

1.2.1.8 **Tronçons:** morceaux courts et épais coupés sur des tranches épaisses et/ou des ananas pelés et évidés et dont la plupart mesurent plus de 12 mm d'épaisseur et de largeur et moins de 38 mm de longueur.

1.2.1.9 **Dés ou cubes:** morceaux raisonnablement réguliers en forme de cubes dont la plus grande arête mesure au maximum 14 mm dans la plupart des morceaux.

1.2.1.10 **Fragments:** morceaux de formes et de dimensions irrégulières ne pouvant être rattachés à aucune des formes précédentes et ne comprenant ni les « tronçons », ni les « brisures ».

1.2.1.11 **Brisures:** petits morceaux d'ananas de formes et de dimensions irrégulières, semblables aux morceaux qui restent après découpage de l'ananas en dés, ces morceaux pouvant être présents parmi les « miettes ».

1.2.1.12 **Miettes:** morceaux coupés menus ou déchiquetés ou râpures d'ananas, pouvant comprendre des brisures.

**1.2.2 Ananas non évidés**

1.2.2.1 **Tranches ou tranches entières:** tranches circulaires uniformément découpées perpendiculairement à l'axe des ananas entiers.

1.2.2.2 **Demi-tranches:** moitiés de tranches approximativement semi-circulaires uniformément découpées.

1.2.2.3 **Quarts de tranches:** quarts de tranches uniformément découpés.

1.2.2.4 **Bâtonnets ou lingots:** morceaux longs et minces coupés radialement et longitudinalement sur l'ananas entier et dont la plupart mesurent au moins 65 mm.

**1.3 MODES DE CONDITIONNEMENT**

Les conserves d'ananas peuvent être conditionnées selon les modes ci-après:

- 1.3.1 **Conditionnement normal (*ordinaire*):** s'applique à tous les modes de présentation, avec liquide de couverture.
- 1.3.2 **Conditionnement tassé:** « secteurs » ou « dés ou cubes » ou « fragments » ou « brisures » ou « miettes » contenant au moins 73 pour cent en poids de fruit égoutté.
- 1.3.3 **Conditionnement solide (*très tassé*):** « brisures » ou « miettes » contenant au moins 78 pour cent en poids de fruit égoutté.

## 2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 2.1 COMPOSITION

#### 2.1.1 Ingrédients facultatifs

Épices et les herbes culinaires<sup>1</sup>, huiles d'épices.

#### 2.1.2 Milieux de couverture

Outre les milieux de couverture indiqués à la Section 3.1.3 de la *Norme pour certains fruits en conserve* (CODEX STAN 319-2015), le jus d'ananas clarifié est autorisé.

### 2.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

#### 2.2.1 Couleur

Les ananas en conserve contenant des ingrédients facultatifs doivent être considérés comme présentant une couleur caractéristique lorsque les ingrédients utilisés n'ont pas provoqué une coloration anormale. Dans les variétés dont la couleur n'est pas le blanc, des lignes blanches radiales peuvent être présentes.

#### 2.2.2 Texture

##### **Ananas évidés**

Les ananas en conserve doivent présenter une texture raisonnablement satisfaisante; ils doivent avoir une structure raisonnablement compacte; le produit doit être à peu près exempt de porosité. La « partie axiale »<sup>2</sup> ne doit pas représenter plus de 7 pour cent en poids des ananas égouttés, quel que soit le mode de présentation. Pour déterminer la proportion de partie axiale, on élimine celle-ci de tous les morceaux d'ananas et l'on compare son poids avec le poids de l'ingrédient fruit égoutté contenu dans le récipient.

##### **Ananas non évidés**

Les ananas en conserve doivent présenter une texture raisonnablement satisfaisante; ils doivent avoir une structure raisonnablement compacte; le produit doit être à peu près exempt de porosité.

#### 2.2.3 Uniformité de dimension et de forme

Les spécifications ci-après ne concernent pas les ananas en conserve présentés sous les formes suivantes: entiers, lamelles, fragments, brisures ou miettes.

##### 2.2.3.1 **Ananas évidés**

- (a) **Tranches ou tranches en spirales ou tranches entières ou rondelles:** le poids de la plus grosse tranche d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,4 fois celui de la plus petite.
- (b) **Moitiés ou quarts de tranches:** le poids du morceau le plus grand d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,75 fois celui du plus petit, exception faite d'un morceau brisé occasionnel ou d'une tranche entière occasionnelle non entièrement découpée.
- (c) **Bâtonnets ou lingots:** le poids du bâtonnet ou lingot le plus gros d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,4 fois celui du bâtonnet ou lingot le plus petit.
- (d) **Secteurs:** au maximum 15 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés du récipient peuvent être constitués de morceaux devant peser chacun moins des trois quarts du poids moyen des secteurs non parés.
- (e) **Tronçons:** au maximum 15 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués de morceaux pesant chacun moins de 5 g.

<sup>1</sup> Conformément aux normes pertinentes pour les épices et les herbes aromatiques, le cas échéant  
<sup>2</sup> La portion centrale dure et fibreuse du fruit.

(f) **Cubes ou dés**

- (i) au maximum 10 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués d'unités ayant des dimensions qui les font accepter au crible de 8 mm de côté;
- (ii) au maximum 15 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués de morceaux pesant chacun plus de 3 g.
- (iii) pour les dés ou cubes inférieurs à 8 mm ou 3 g, au maximum 15 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés du récipient peuvent être constitués de dés ou cubes devant peser chacun moins des trois quarts du poids moyen des cubes ou des dés.

2.2.3.2 **Ananas non évidés**

- (a) **Tranches ou tranches entières:** le poids de la plus grosse tranche d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,4 fois celui de la plus petite.
- (b) **Moitiés ou quarts de tranches:** le poids du morceau le plus grand d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,75 fois celui du plus petit, exception faite d'un morceau brisé occasionnel ou d'une tranche entière occasionnelle non entièrement découpée.
- (c) **Bâtonnets ou lingots:** le poids du bâtonnet ou lingot le plus gros d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,4 fois celui du bâtonnet ou lingot le plus petit.

2.2.4 **Définition des défauts**

- (a) **Malformations:** défauts d'épiderme et taches qui contrastent fortement avec la couleur ou avec la texture de l'ananas normal ou qui pénètrent dans la chair Ces défauts sont normalement éliminés lors du parage des fruits pour des usages culinaires; ils comprennent notamment les taches profondes à l'emplacement des fleurs de plus de 2 mm, les taches brunes, les morceaux meurtris et d'autres anomalies.
- (b) **Ananas brisés:** (il ne s'agit d'un défaut que dans le cas des ananas en tranches et en bâtonnets). Pour être jugée défectueuse, l'unité considérée doit être brisée en fragments distincts; en ce qui concerne l'application des présentes tolérances, tout ensemble de fragments qui a la dimension d'une unité de taille normale sera considéré comme une unité.
- (c) **Parage excessif:** (l'excès de parage n'est considéré comme un défaut que dans le cas des conserves d'ananas entiers, en tranches, y compris les tranches en spirales, les demi-tranches, les quarts de tranches, les bâtonnets). Le parage est jugé excessif lorsque l'unité a perdu sa forme normale et que le parage nuit fortement à son aspect, et lorsque la proportion d'unités excessivement parées dépasse 5 pour cent de la masse physique apparente d'unités parfaitement constituées, et si ce parage modifie la forme, normalement circulaire, du bord interne ou externe de l'unité
- (d) **Ligneux:** cœur dur et fibreux

2.2.5 **Défauts et tolérances**

Les ananas en conserve ne doivent pas présenter une proportion excessive de défauts. La proportion de certains défauts ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

**Défauts pour ananas évidés**

Modes de présentation	Unités excessivement parées	Malformations ou unités brisées
Entiers	10% en nombre d'unités de fruits (cylindres) <sup>3</sup>	3 malformations par unité de fruit (cylindre)
Tranches ou tranches en spirales ou tranches entières; Demi-tranches; Quarts de tranches	1 unité par boîte contenant 10 unités ou moins; 2 unités par boîte contenant plus de 10 mais pas plus de 27 unités; Ou	1 unité par boîte contenant 5 unités ou moins; 2 unités par boîte contenant plus de 5 mais pas plus de 10 unités; 4 unités par boîte contenant plus de 10 mais pas plus de 32 unités;

3

Chiffres fondés sur la moyenne de tous les récipients constituant l'échantillon.

Modes de présentation	Unités excessivement parées	Malformations ou unités brisées
	7,5% en nombre par boîte contenant plus de 27 unités	ou 12,5% en nombre total d'unités par boîte contenant plus de 32 unités
Bâtonnets ou lingots	15% en nombre de toutes les unités	1 unité par boîte contenant 5 unités ou moins; 2 unités par boîte contenant plus de 5 mais pas plus de 10 unités 4 unités par boîte contenant plus de 10 mais pas plus de 32 unités ou 12,5% en nombre total d'unités par boîte contenant plus de 32 unités
Lamelles; secteurs; tronçons; cubes; fragments	Non applicable	12,5% en nombre total d'unités
Brisures; miettes	Non applicable	Pas plus 1,5% en poids des fruits égouttés

#### Défauts pour ananas non évidés

Modes de présentation	Unités excessivement parées	Meurtrissures	Parties ligneuses
Tranches entières; Demi-tranches; Quarts de tranches	1 unité par boîte contenant 10 unités ou moins; 2 unités par boîte contenant plus de 10 mais pas plus de 27 unités; ou 7,5% en nombre par boîte contenant plus de 27 unités	1 unité par boîte contenant 5 unités ou moins; 2 unités par boîte contenant plus de 5 mais pas plus de 10 unités; 4 unités par boîte contenant plus de 10 mais pas plus de 32 unités; ou 12,5% en nombre par boîte contenant plus de 32 unités	5% en poids
Bâtonnets ou lingots	15% en nombre de toutes les unités	1 unité par boîte contenant 5 unités ou moins; 2 unités par boîte contenant plus de 5 mais pas plus de 10 unités; 4 unités par boîte contenant plus de 10 mais pas plus de 32 unités; ou 12,5% en nombre par boîte contenant plus de 32 unités	5% en poids

### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

- 3.1 Les antimoussants et antioxydants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliment 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.

3.2 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette annexe doivent se conformer aux *Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008)*.

#### 4. **POIDS ET MESURES**

##### 4.1 **REPLISSAGE MINIMAL**

Les récipients, souples ou rigides en plastique, doivent être aussi remplis que possible au niveau commercial.

##### 4.2 **POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL**

<b>Modes de conditionnement</b>	<b>Modes de présentation</b>	<b>Poids égoutté minimal (en%)</b>
1. Conditionnement normal (ordinaire)	1.1 Tous modes de présentation, sauf « entiers », « miettes » ou « brisures »	58%
	1.2 « miettes » ou « brisures »	63%
2. Conditionnement tassé	« secteurs », ou « dés ou cubes », ou « fragments » ou « brisures » ou « miettes »	73%
3. Conditionnement solide (très tassé)	« brisures » ou « miettes »	78%

**ANNEXE III****MODIFICATIONS DU CHAMP D'APPLICATION DE LA  
NORME POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE  
(CODEX STAN 319-2015)****(Pour adoption par la Commission)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique à certains fruits en conserve tels qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous et aux annexes correspondantes, lorsque ces produits sont destinés à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas à ces produits lorsque ceux-ci sont destinés à subir une transformation ultérieure.

Cette norme ne s'applique pas à la purée de pomme en conserve, les petits fruits en conserve, les agrumes en conserve ni les fruits à noyaux en conserve, lesquels sont couverts par d'autres normes Codex.

Cette norme ne couvre pas:

- (a) produits qui sont clairement destinés ou étiquetés comme étant destinés à des fins diététiques ou de régime
- (b) produits à teneur en sucre réduite ou à très faible teneur en sucre
- (c) produits pour lesquels les denrées alimentaires conférant une saveur sucrée ont été remplacées en totalité ou en partie par des édulcorants



**ANNEXE IV – PARTIE I**

**AVANT-PROJET D'ANNEXES POUR CERTAINS LÉGUMES SURGELÉS**  
**(à inclure dans la Norme pour les légumes surgelés (CODEX STAN 320-2015))**

**(À l'étape 5/8)**

**ANNEXE I: BROCOLI**

En plus des dispositions générales applicables aux légumes surgelés,  
les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent:

**1. DESCRIPTION**

**1.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

Par « brocolis surgelés », on entend le produit préparé à partir de tiges ou bourgeons frais, propres et sains de brocolis conformes aux caractéristiques de l'espèce *Brassica oleracea* L. var. *italica* Plenck (brocolis en bourgeons) qui ont été triés, parés, lavés et suffisamment blanchis pour assurer une stabilité adéquate de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation.

**1.2 PRÉSENTATION**

**1.2.1 Modes de présentation**

- (a) **Pointes** - inflorescence et partie voisine du pédoncule, avec ou sans petites feuilles tendres attachées, de plus de 7 cm à 16 cm de longueur. Les pointes peuvent être coupées longitudinalement. Dans chacune des unités échantillons, il ne doit pas y avoir plus de 20 pour cent en nombre de pointes ne faisant pas la longueur indiquée.
- (b) **Fleurons** - inflorescence et partie voisine du pédoncule, avec ou sans feuilles tendres attachées, de plus de 15 mm à 80 mm de longueur, la partie du pédoncule étant suffisante pour maintenir une tête compacte. Les fleurons peuvent être coupés longitudinalement. Dans chacune des unités échantillons, il ne doit pas y avoir plus de 20 pour cent en nombre de fleurons ne faisant pas la longueur indiquée.
- (c) **Pointes coupées** – pointes de brocoli qui ont été coupées en fragments et peuvent avoir une forme irrégulière, ayant entre 1,5 cm et 5 cm dans leur plus grande dimension. Des fragments de feuilles peuvent être présents mais leur proportion ne doit pas dépasser 35% m/m et l'inflorescence ne doit pas représenter moins de 15% m/m.
- (d) **Brocolis hachés** - brocolis finement coupés en morceaux ayant moins de 1,5 cm dans leur plus grande dimension. Des fragments de feuilles peuvent être présents mais leur proportion ne doit pas dépasser 35% m/m et l'inflorescence ne doit pas représenter moins de 15% m/m.

**1.2.2 Calibrage**

Les fleurons de brocoli surgelés peuvent être présentés comme étant calibrés ou non calibrés.

En cas de calibrage, une désignation du calibre et la valeur en mm doivent être indiquées sur l'emballage. L'emballage ne doit pas contenir moins de 80% en poids de la taille déclarée.

**Tableau 1: Calibrage**

Désignation du calibre	Fourchette de diamètre de la tête des fleurons (mm)
(a) Petits fleurons	12 – 40 mm
(b) Fleurons	> 40 – 80 mm

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

**2.1 COMPOSITION**

**2.1.1 Ingrédients de base**

Les brocolis tels qu'ils sont définis à la section 1.1.

### 2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Les sucres tels qu'ils sont définis dans la *Norme pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) Le sel (chlorure de sodium) tel qu'il est défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) Graisses et huiles alimentaires, telles que définies dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) et la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 211-1999);
- (d) Épices et herbes culinaires<sup>1</sup>;
- (e) Sauces portant un nom spécifique.

## 2.2. FACTEURS DE QUALITÉ

### 2.2.1 Spécifications générales

Les brocolis surgelés doivent être de couleur vert foncé raisonnablement uniforme à la lumière verte, selon les variétés. Les inflorescences doivent être fermes et présenter un grain serré, et les boutons floraux doivent être complètement fermés.

En ce qui concerne les défauts d'apparence et autres défauts, les brocolis surgelés doivent être raisonnablement exempts de:

- (a) une proportion excessive de matières foliaires notamment de feuilles grandes et dures;
- (b) fragments et de feuilles détachées (seulement s'ils sont présentés en pointes et fleurons);
- (c) matières végétales étrangères;
- (d) fleurons jaunes ou bruns;
- (e) lésions mécaniques et de lésions dues aux maladies ou aux insectes;
- (f) morceaux mal parés (pointes et fleurons);
- (g) unités fleuries ou insuffisamment développées;
- (h) unités fibreuses ou ligneuses.

### 2.2.2 Définition de défauts d'apparence

- (a) **Matières végétales étrangères (MVE)** - feuilles, tige, ou autre matière végétale inoffensive autre que la plante de brocoli.
- (b) **Feuilles détachées** (dans la présentation en pointes et en fleurons) - feuilles et morceaux de feuille de brocolis non attachés à la tige.
- (c) **Fragments** (dans la présentation en pointes et en fleurons) - morceaux dont la longueur est inférieure à 20 mm pour les pointes et dont le poids est inférieur à 5 g pour les fleurons.
- (d) **Taches**- décoloration ou lésions dues à des insectes ou à des maladies.
  - (i) Mineur - lésions affectant légèrement l'aspect ou la comestibilité.
  - (ii) Majeur – lésions affectant gravement l'aspect ou la comestibilité.
  - (iii) Grave – lésions affectant gravement l'aspect ou la comestibilité et d'une telle ampleur que l'unité serait ordinairement éliminée dans les conditions normales de préparations culinaire.
- (e) **Lésions mécaniques** (dans la présentation en pointes et en fleurons) - unité ayant l'apparence générale d'une pointe ou d'un fleuron mais dont plus de 50 pour cent des bourgeons sont détachés ou présentent d'autres lésions mécaniques qui affectent sensiblement l'apparence du produit.
- (f) **Parage défectueux** (dans la présentation en pointes et en fleurons) - unité dont l'apparence est gravement affectée par la présence de feuilles ou de morceaux de feuilles épaisses attachées, de feuilles déchiquetées, ou de petits bourgeons latéraux ou par la coupe défectueuse de la tige.

<sup>1</sup> Conformément aux normes pertinentes du Codex pour les épices et herbes culinaires, le cas échéant.

- (h) **Unités trop mûres ou insuffisamment développées** - présence de bourgeons fleuris dans le cas de pointes et fleurons, présence de grappes de bourgeons rameux, y compris l'inflorescence, qui s'étendent au point de nuire gravement à l'apparence de l'unité, ou présence de grappes de bourgeons d'une maturité si avancée que chaque bourgeon et son pédoncule forment une grappe mal structurée.
- (i) **Unités fibreuses** - présence de fibres dures se développant normalement près de la partie externe de la tige de brocoli; les unités fibreuses sont dures mais encore comestibles.
- (j) **Unités ligneuses** - présence de fibres dures se développant normalement près de la partie externe de la tige de brocoli; les unités ligneuses sont extrêmement dures et à peu près immangeables.

### 2.2.3 Dimension standard de l'échantillon

La dimension standard de l'échantillon (pour ce qui est de la présentation) est de 300 g.

### 2.2.4 Défauts et tolérances

En outre, l'effectif de l'échantillon suivant est applicable pour les défauts d'apparence:

**Tableau 2 - Effectif de l'échantillon**

Modes de présentation	Effectif de l'échantillon pour défauts d'apparence
(a) Pointes, fleurons	300 g pour les fragments et les feuilles détachés, et les MVE; 25 unités pour les autres défauts
(b) Pointes coupées et autres modes de présentation	300 g
(c) Brocolis hachés	100 g

**Tableau 3 - Classification des défauts selon leur nombre - Pointes et fleurons**

Défauts d'apparence	Unité de mesure	Catégorie des défauts			
		Mineur	Majeur	Grave	Total
(a) MVE	Chaque morceau		2		
(b) Feuilles détachées	Chaque portion de 5 g	1			
(c) Fragments					
(i) Pointes	Chaque portion de 20 mm	1			
(ii) Fleurons	Chaque portion de 5 g	1			
(d) Taches	Chaque unité				
(i) Mineur		1			
(ii) Majeur			2		
(iii) Grave				4	
(e) Lésions mécaniques	Chaque unité		1		
(f) Parage défectueux	Chaque unité	1			
(g) Unités trop mûres / développement défectueux	Chaque unité				
(h) Unités fibreuses	Chaque unité		2		
(i) Unités ligneuses	Chaque unité		2		
<b>Total de points admissible</b>		25	12	4	25

Pour ce qui est des tolérances fondées sur l'échantillon unitaire standard indiquée dans la section 2.2.3, des points seront attribués aux défauts d'apparence conformément au tableau 4. Le nombre maximum de défauts autorisés correspond au « total de points admissible » indiqué pour les différentes catégories « mineur », « majeur » et « grave » ou pour l'ensemble de ces catégories.

**Tableau 4 – Hachés**

Défauts d'apparence	Unité de mesure	Catégorie des défauts			
		Mineur	Majeur	Grave	Total
(a) MVE	Chaque morceau		2		
(b) Taches	Chaque morceau				
(i) Mineur		1			
(ii) Majeur			2		
(iii) Grave				4	
(c) Unités trop mûres / développement défectueux	Chaque unité de 10 g pour les brocolis coupés		2		
	Chaque unité de 2 g pour les brocolis hachés		2		
(d) Unités fibreuses	Chaque portion de 2 g		2		
(e) Unités ligneuses	Chaque portion de 2 g			4	
<b>Total de points admissible</b>		25	12	4	25

### 2.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout échantillon unitaire standard non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 1.2.1, 2.2.1 et 2.2.4 doit être considéré comme « défectueux ».

### 2.4 ACCEPTATION DU LOT

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 2.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque unité « défectueuse » tel qu'indiqué aux sections 2.2.1 et 2.2.4, est traitée individuellement pour chaque caractéristique.

### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

### 4 ÉTIQUETAGE

#### 4.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit comprendre la désignation « brocoli » ainsi que le calibre et sa désignation lorsque le brocoli est calibré.

## ANNEXE II: CHOUX DE BRUXELLES

En plus des dispositions générales applicables aux légumes surgelés,  
les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent:

### 1. DESCRIPTION

#### 1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Par « choux de Bruxelles surgelés », on entend le produit préparé à partir de bourgeons auxiliaires frais, propres, sains et entiers de la plante, conformes aux caractéristiques de *Brassica oleracea* L. var. *gemmifera* (DC) Schulz, qui ont été parés, triés, lavés et suffisamment blanchis pour assurer une stabilité adéquate de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation.

#### 1.2 PRÉSENTATION

##### 1.2.1 Calibrage

- (a) Les choux de Bruxelles surgelés peuvent être présentés calibrés ou non calibrés.
- (b) Que le produit soit calibré ou non, le nombre de choux congelés passant au travers de mailles carrées de 12 mm ne doit pas être supérieur à 5% en nombre.
- (c) Si le produit est présenté comme étant calibré, les désignations du calibre des choux mesurés à l'état congelé doivent être conformes à une désignation et à des paramètres de grosseur en mm, lesquels doivent figurer sur l'emballage. Le système de désignations de dimensions et de diamètres suivant est fourni comme guide. Les autres désignations, y compris les mélanges de calibre, sont permises.

**Tableau 1 - Désignation du calibre**

Désignation du calibre	Diamètre des choux en mm mesurés à l'aide d'un tamis à mailles carrées ou d'un vernier
(a) Très fin	12 – 22 mm
(b) Petit	> 22 – 26 mm
(c) Moyen	> 26 – 36 mm
(d) Gros	Plus de 36 mm

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

#### 2.1 COMPOSITION

##### 2.1.1 Ingrédients de base

Choux de Bruxelles tels qu'ils sont définis à la section 1.

##### 2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Les sucres tels qu'ils sont définis dans la *Norme pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) Le sel (chlorure de sodium) tel qu'il est défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) Graisses et huiles alimentaires, telles que définies dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) et la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 211-1999);
- (d) Épices et herbes culinaires<sup>1</sup>;
- (e) Sauces portant un nom spécifique.

#### 2.2 FACTEURS DE QUALITÉ

##### 2.2.1 Spécifications générales

En ce qui concerne les défauts d'apparence et autres défauts pour lesquels une tolérance est admise, les choux de Bruxelles surgelés doivent être raisonnablement exempts de:

<sup>1</sup> Conformément aux normes pertinentes du Codex pour les épices et herbes culinaires, le cas échéant.

- (a) Matières végétales étrangères (MVE);
- (b) Bourgeons d'une structure lâche;
- (c) Parage défectueux ou lésions mécaniques;
- (d) Lésions causées par des insectes ou des maladies;
- (e) Feuilles détachées.

### 2.2.2 Définition de défauts d'apparence

- (a) **Matières végétales étrangères (MVE)** - matières ne provenant pas du chou de Bruxelles, notamment tiges et feuilles, mais à l'exclusion des feuilles de bourgeons et de leurs fragments; matières végétales inoffensives d'autres plantes.
- (b) **Choux jaunes** - Plus de 50 pour cent de la surface externe du chou est de couleur jaune à la suite d'une perte de feuilles extérieures due à un parage excessif ou à une lésion mécanique.
- (c) **Structure lâche** - chou non compact avec feuilles peu serrées ou ouvertes. Chou dont les feuilles ont l'apparence d'une rosette.
- (d) **Feuilles perforées** (par des insectes) - chou présentant une ou plusieurs perforations (dus à des insectes etc.) d'un diamètre supérieur à 6 mm et un tissu cicatriciel au bord de la ou des perforations).
- (e) **Moisissures** - chou portant des marques notables de décomposition interne ou externe.
- (f) **Meurtrissures graves** - chou tavelé, tacheté, décoloré, ou présentant d'autres meurtrissures graves couvrant une superficie totale supérieure à celle d'un cercle d'un diamètre de 15 mm, au point que son apparence et sa comestibilité s'en trouvent sérieusement altérées et dont l'ampleur est telle qu'il serait écarté lors d'une préparation culinaire normale.
- (g) **Meurtrissures** - chou tavelé, tacheté, décoloré, ou ayant subi d'autres altérations assez étendues pour que l'ensemble de la superficie touchée soit supérieure à celle d'un cercle de 6 mm, ou de façon telle que son apparence s'en trouve matériellement affectée, mais pas de façon grave. On peut négliger les choux présentant des meurtrissures légères.
- (h) **Mal paré ou mécaniquement endommagé** - Chou dont: le trognon est très mal paré et laisse dépasser une queue de plus de 10 mm au-delà du point d'attache des feuilles extérieures;
  - (i) 4 feuilles extérieures ou plus sont endommagées de telle sorte que seuls les pétioles restent attachés au trognon;
  - (ii) Le trognon dépasse de plus de 10 mm le point d'attache des feuilles extérieures;
  - (iii) l'aspect est altéré à un point tel que le chou est lacéré, peut se diviser aisément en deux ou que 25% de son volume est manquant.
- (i) **Feuilles libres** - Feuilles et fragments de feuilles détachés du chou.

### 2.2.3 Dimension standard de l'échantillon

#### 2.2.3.1 Présentation (modes de présentation et calibrage)

La dimension standard de l'échantillon doit être de 1 kg.

#### 2.2.3.2 Défauts d'apparence

La dimension standard de l'échantillon doit être de 1 kg pour l'évaluation des MVE et des feuilles libres et de 100 choux pour l'évaluation des autres défauts d'apparence.

### 2.2.4 Défauts et tolérances

#### 2.2.4.1 Modes de présentation – « non aggloméré »

Quand le produit est présenté « non aggloméré », une tolérance de 10% m/m est admise pour les choux agglutinés à d'autres au point de ne pas se séparer facilement les uns des autres à l'état congelé.

#### 2.2.4.2 Calibrage

Si le produit est présenté comme étant calibré (diamètre de 12 mm ou plus), il ne doit pas contenir moins de 80 pour cent en nombre d'unités du diamètre déclaré et, pour les autres calibres, les pourcentages maximum s'établissent comme suit:

**Tableau 2: Calibrage**

Désignation du calibre	Extra-petit	Petit	Moyen	Grand
(a) % max 12 – 22 mm	-	20	20	5
(b) % max 22 – 26 mm	20	-	20	-
(c) % max 26 – 36 mm	5	20	-	20
(d) % max sup. à 36 mm	0		20	-
<b>% max total</b>	20	20	20	20

**2.2.4.3 Défauts d'apparence**

Pour ce qui est des tolérances fondées sur l'échantillon unitaire standard indiquée dans la section 2.2.3.2, des points seront attribués aux défauts d'apparence conformément au tableau 3. Le nombre maximum de défauts autorisés correspond au « total de points admissible » indiqué pour les différentes catégories 1, 2 et 3 ou pour l'ensemble de ces catégories.

**Tableau 3 - Tolérances de défauts**

Défaut	Unité de mesure	Catégorie des défauts			Total
		1	2	3	
(a) MVE	Chaque morceau	2			
(b) Structure lâche	Chaque chou		2		
(c) Feuilles perforées	Chaque chou		1		
(d) Moisissures	Chaque chou			4	
(e) Meurtrissures graves	Chaque chou			2	
(f) Meurtrissures	Chaque chou		2		
(g) Unités mal parées ou mécaniquement endommagées	Chaque chou		1		
(h) Feuilles libres	Chaque élément de 1% m/m	1			
<b>Maximum de points autorisés au total</b>		<b>10</b>	<b>45</b>	<b>10</b>	<b>55</b>

Pourcentage maximal en nombre de b) Choux jaunes: 25

**2.3 CLASSIFICATION DES « UNITÉS DÉFECTUEUSES »**

Tout échantillon unitaire standard non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 2.2.1 e et 2.2.4 doit être considéré comme « défectueux ».

**2.4 ACCEPTATION DU LOT**

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque unité « défectueuse » tel qu'indiqué aux sections 2.2.1 et 2.2.4.3, est traitée individuellement pour chaque caractéristique.

**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun n'est autorisé

**4. ÉTIQUETAGE****4.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom du produit doit comprendre la désignation « choux de Bruxelles ».

**4.2 DÉSIGNATION EN FONCTION DU CALIBRE**

4.2.1 Si un terme est utilisé pour désigner le calibre du chou de Bruxelles, il doit être accompagné:

- (a) de l'indication de la dimension des trous du crible en mm; et/ou
- (b) des mots « très petits », « petits », « moyens » ou « gros », selon le cas; et/ou
- (c) d'une représentation exacte, sur l'étiquette, des choux correspondant à la dimension dominante; et/ou
- (d) de la méthode habituellement utilisée pour déclarer le calibre dans le pays où le produit est vendu.



## ANNEXE III: CHOU-FLEUR

En plus des dispositions générales applicables aux légumes surgelés, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent:

### 1. DESCRIPTION

#### 1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Par « choux-fleurs surgelés », on entend le produit préparé à partir d'inflorescences fraîches, propres et saines de choux-fleurs répondant aux caractéristiques de l'espèce *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* L., qui peuvent avoir été parées, et divisées en morceaux et qui ont été lavées et suffisamment blanchies pour assurer une stabilité de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation.

#### 1.2 PRÉSENTATION

##### 1.2.1 Modes de présentation

- (a) **Entiers** - têtes entières, intactes, parées à la base, avec ou sans petites feuilles tendres, modifiées, fixées à la tige;
- (b) **En quartiers** - têtes entières, coupées verticalement en deux sections ou plus;
- (c) **Fleurettes**<sup>1</sup> - segments de tête dont la section transversale mesure au moins 12 mm dans la plus grande dimension et auxquels une petite portion de pédoncule secondaire peut être fixée. Une tolérance maximale de 20% m/m est autorisée pour les unités dont la section transversale, dans la partie la plus large de la fleurette, est comprise entre 5 mm et 12 mm. De petites feuilles tendres modifiées peuvent être présentes ou fixées aux unités.

##### 1.2.2 Calibrage

1.2.2.1 Les fleurettes de choux-fleurs surgelées peuvent être présentées comme étant calibrées ou non calibrées. Pour les fleurettes calibrées, le diamètre est mesuré perpendiculairement à l'axe à l'endroit le plus large.

1.2.2.2 Si les fleurettes sont présentées calibrées, elles doivent satisfaire aux spécifications ci-après:

- (a) **Grandes fleurettes** - segments de tête dont la section transversale mesure au moins 30 mm dans la plus grande dimension et auxquels une portion de pédoncule secondaire peut être fixée. De petites feuilles tendres modifiées peuvent être présentes ou fixées aux unités.
- (b) **Petites fleurettes** - segments de tête dont la section transversale est comprise entre 12 mm et 30 mm dans la plus grande dimension et auxquels une petite portion de pédoncule secondaire peut être fixée. De petites feuilles tendres modifiées peuvent être présentes ou fixées aux unités.

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

#### 2.1 Composition

##### 2.1.1 Ingrédients de base

Chou-fleur, tel que décrit à la section 1.

##### 2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Les sucres tels qu'ils sont définis dans la *Norme pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) Le sel (chlorure de sodium) tel qu'il est défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) Graisses et huiles alimentaires, telles que définies dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) et la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 211-1999);
- (d) Épices et herbes culinaires<sup>2</sup>;
- (e) Sauces portant un nom spécifique.

<sup>1</sup> Le terme « clusters » est utilisé indifféremment à la place de « florets » dans certains pays anglophones.

<sup>2</sup> Conformément aux normes pertinentes du Codex pour les épices et herbes culinaires, le cas échéant.

## 2.2 FACTEURS DE QUALITÉ

### 2.2.1 Spécifications générales

Les choux-fleurs surgelés doivent être de couleur raisonnablement uniforme blanche à crème foncé sur le sommet des unités qui peuvent être légèrement ternes et présenter un soupçon de teinte verte, jaune ou rose. [Les inflorescences doivent être fermes, compactes et présenter un grain fin ou serré.]

Les portions de tiges ou de pédoncules peuvent présenter une teinte vert clair ou un soupçon de bleu; et, en ce qui concerne les défauts d'apparence et autres défauts pour lesquels une tolérance est admise, ils doivent être raisonnablement:

- (a) exempts de zones présentant des défauts de coloration et limitées essentiellement à la surface;
- (b) exempts de grains endommagés ou tachés;
- (c) exempts de pédoncules fibreux;
- (d) exempts d'unités mal parées;
- (e) exempts de fragments;
- (f) compacts et raisonnablement bien développés;
- (g) exempts de feuilles vertes rêches;
- (h) exempt de pédoncules détachés (mode de présentation en fleurettes).

### 2.2.2 Définition de défauts d'apparence

**Tableau 1 – Définition de défauts d'apparence**

<b>(a) Défauts de coloration</b>	(i) <u>Léger</u> - le défaut de coloration disparaît presque entièrement à la cuisson.
	(ii) <u>Prononcé</u> –le défaut de coloration ne disparaît pas à la cuisson.
<b>(b) Taches</b>	(i) <u>Défaut mineur</u> - l'apparence de l'unité n'est affectée que légèrement.
	(ii) <u>Défaut majeur</u> - l'apparence de l'unité est affectée sensiblement.
	(iii) <u>Défaut grave</u> - l'apparence de l'unité est affectée de façon admissible, au point qu'elle serait ordinairement éliminée dans les conditions normales de préparation culinaire.
<b>(c) Lésions mécaniques</b>	(i) <u>Défaut majeur</u> - unité dans laquelle plus de 50% de la couronne manquent ou présentent des lésions dues à une cause mécanique (pour les choux-fleurs entiers).
	(ii) <u>Défaut majeur</u> - unité dans laquelle plus de 25% de la couronne manquent ou présentent des lésions dues à une cause mécanique (pour les choux-fleurs entiers).
<b>(d) Unités fibreuses</b>	(i) <u>Majeur</u> - unité présentant des fibres dures notables qui affectent matériellement la comestibilité.
	(ii) <u>Défaut grave</u> - unité présentant des fibres dures qui sont inadmissibles et d'une nature telle que le produit serait normalement écarté.
<b>(e) Unité mal parée</b> - unité présentant des entailles profondes ou ayant un aspect déchiqueté.	
<b>(f) Feuilles</b> - feuilles ou parties de feuilles vertes épaisses attachées ou non à l'unité.	
<b>(g) Fragments</b> - fragments de fleurette mesurant 5 mm ou moins dans leur plus grande dimension.	
<b>(h) Unité non compacte</b> - unité dont les inflorescences sont écartées les unes des autres, ou dont le groupe fleuri présente un aspect « grumeleux » ou est très mou ou spongieux.	
<b>(i) Pédoncules détachés</b> - chaque morceau détaché du chou-fleur et mesurant plus de 2,5 cm dans le sens de la longueur.	

### 2.2.3 Dimension standard de l'échantillon

La dimension standard de l'échantillon sera de 500 g (pour ce qui est de la présentation)<sup>3</sup>, et comportera 50 fleurettes au minimum.

### 2.2.4 Défauts et tolérances

Lorsque le chou-fleur est présenté calibré, une tolérance de 20 pour cent par unité de poids est admise pour les unités non conformes au calibre indiqué sur l'emballage.

Pour ce qui est des tolérances fondées sur l'échantillon unitaire standard indiquée dans la section 2.2.3, des points seront attribués aux défauts d'apparence conformément aux tableaux 2 et 3. Le nombre maximum de défauts autorisés correspond au « total de points admissible » indiqué pour les différentes catégories « mineur », « majeur » et « grave » ou pour l'ensemble de ces catégories.

**Tableau 2 - Choux-fleurs entiers**

Défaut		Unité de mesure	Catégorie des défauts			
			Mineur	Majeur	Grave	Total
(a) Défaut de coloration	(i) Léger	Chaque zone ou zone composée de 8 cm <sup>2</sup>	1			
	(ii) Prononcé	Chaque zone ou zone composée de 4 cm <sup>2</sup>		2		
(b) Taches	(i) Mineur	Chaque tête	1			
	(ii) Majeur			2		
	(iii) Grave				4	
(c) Lésions mécaniques	(i) Majeur	Chaque tête		2		
(d) Unité fibreuse	(i) Majeur	Chaque tête		2		
	(ii) Grave				4	
(e) Unité mal parée		Chaque tête		2		
		Chaque zone de 2 cm <sup>2</sup>		2		
(f) Unité non compacte		Chaque zone ou zone composée de 12 cm <sup>2</sup>		2		
<b>Total de points admissible</b>			<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>10</b>

<sup>3</sup> Pour le mode de présentation « entiers », au moins 50 têtes pesant en tout au moins 500 g.

**Tableau 3 - Choux-fleurs en quartiers, fleurettes et autres modes de présentation**

Défaut		Unité de mesure	Catégorie des défauts			
			Mineur	Majeur	Grave	Total
(a) Défaut de coloration	(i) Léger	Chaque zone ou zone composée de 8 cm <sup>2</sup>	1			
	(ii) Prononcé	Chaque zone ou zone composée de 4 cm <sup>2</sup>		2		
(b) Taches	(i) Mineur	Chaque unité	1			
	(ii) Majeur			2		
	(iii) Grave				4	
(c) Lésions mécaniques	(i) Majeur	Chaque unité		2		
(d) Unité fibreuse	(i) Majeur	Chaque unité		2		
	(ii) Grave				4	
(e) Unité mal parée		Chaque unité	1			
		Chaque zone de 2 cm <sup>2</sup>		2		
(f) Fragments		Chaque élément de 3% m/m		2		
(g) Unité non compacte		Chaque zone ou zone composée de 12 cm <sup>2</sup>		2		
(h) Pédoncules détachés		Chaque morceau	1			
<b>Total de points admissible</b>			<b>25</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>25</b>

### 2.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout échantillon unitaire standard non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 2.2.1 et 2.2.4 doit être considéré comme « défectueux ».

### 2.4 ACCEPTATION DU LOT

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 2.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

## 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

## 4. ÉTIQUETAGE

### 4.1 NOM DU PRODUIT

4.1.1 Le nom du produit doit comprendre la désignation « chou-fleur ».

4.1.2 Si un terme est utilisé pour désigner le calibre de la fleurette:

- 
- (a) utiliser les mots « grandes fleurettes », « fleurettes moyennes », « petites fleurettes » ou « quartiers de fleurettes », selon le cas; et/ou
  - (b) représenter correctement sur l'étiquette le calibre prédominant des fleurettes, et/ou;
  - (c) utiliser le mot habituel de désignation du calibre qui est employé dans le pays où le produit est mis en vente.

## ANNEXE IV: POMMES DE TERRE FRITES

En plus des dispositions générales applicables aux légumes surgelés,  
les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent:

### 1. DESCRIPTION

#### 1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Par pommes de terre frites surgelées, on entend le produit obtenu à partir de tubercules de pommes de terre propres, mûrs, sains, conformes aux caractéristiques des espèces *Solanum tuberosum* L, *Solanum Andigena* L et rhizomes de patates douce se conformant aux caractéristiques de l'espèce *Ipomoea batatas*. Ils doivent avoir été triés, lavés, épluchés, coupés en morceaux de forme oblongue, traités selon les besoins de manière à obtenir une coloration satisfaisante et frits dans de la graisse ou de l'huile de qualité alimentaire. Le traitement et la friture doivent être suffisants pour assurer une stabilité appropriée de la couleur et de la saveur durant les cycles normaux de commercialisation. Suite à l'opération de friture, le produit est rapidement refroidi puis congelé. Les produits n'ayant pas été frits ou précuits ne sont pas couverts par la présente annexe.

#### 1.2 PRÉSENTATION

##### 1.2.1 Modes de présentation

Le mode de présentation du produit est déterminé par la nature de la surface et de la section transversale.

##### 1.2.1.1 Nature de la surface

Le produit peut être présenté selon l'un des modes ci-après:

- (a) Coupe droite – morceaux de pommes de terre de forme oblongue à faces pratiquement parallèles et planes;
- (b) Coupe ondulée – morceaux de pommes de terre de forme oblongue à faces pratiquement parallèles, dont deux côtés ou plus sont ondulés.

##### 1.2.1.2 Dimensions de la section transversale

Les dimensions transversales des tranches de pommes de terre frites surgelées coupées sur les quatre côtés (présentations de a) et b) décrites ci-dessus) ne doivent pas être inférieures à 4 mm mesurées à l'état congelé. Dans un même emballage, les pommes de terre frites surgelées doivent avoir une section transversale semblable.

Le produit peut être identifié par:

- (a) les dimensions approximatives de la section transversale ou par référence au système de désignation ci-après:

**Tableau 1 – Désignation en fonction du calibre**

Désignation	Dimension en mm de la face coupée la plus grande
(a) Allumettes	4 – 8
(b) Moyennes	> 8 – 12
(c) Épaisses	> 12 – 16
(d) Très grosses	> 16

#### Uniformité

L'uniformité peut être exprimée en tant que:

Une tolérance de 10 pour cent en poids d'unités ne satisfaisant pas aux normes est admise lorsque des longueurs spécifiques ne sont pas indiquées.

## 2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 2.1 COMPOSITION

#### 2.1.1 Ingrédients de base

- (a) Pommes de terre telles qu'elles sont définies à la section 1.1;
- (b) Graisses et huiles alimentaires, telles qu'elles sont définies par la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* – CODEX STAN 210-1999 et la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* – CODEX STAN 211-1999).

#### 2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Les sucres tels qu'ils sont définis dans la *Norme pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) Le sel (chlorure de sodium) tel qu'il est défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) Épices et herbes culinaires<sup>1</sup>;
- (d) Les pâtes à frire.

### 2.2 FACTEURS DE QUALITÉ

#### 2.2.1 Spécifications générales

Les pommes de terre frites surgelées doivent être:

- (a) exemptes de saveurs et d'odeurs étrangères;
- (b) propres, saines et pratiquement exemptes de corps étrangers;
- (c) de couleur raisonnablement uniforme;

et, en ce qui concerne les défauts d'apparence faisant l'objet d'une tolérance, elles doivent être aussi:

- (a) dépourvues de défauts externes excessifs (taches, germes, décoloration, etc.);
- (b) dépourvues de défauts de triage excessifs (lamelles, petits morceaux et fragments);
- (c) raisonnablement exemptes de défauts de friture, tels que fragments carbonisés;

Quand elles sont frites conformément aux instructions du producteur, les pommes de terre frites surgelées doivent:

- (a) être de couleur raisonnablement uniforme;
- (b) avoir une consistance caractéristique du produit, sans être ni excessivement dures, ni excessivement molles ou pâteuses.

#### 2.2.2 Spécifications analytiques

2.2.2.1 Teneur en eau: la teneur en eau du produit pour les modes de présentation allumettes, moyennes et épaisse ne dépassera pas 76% m/m; pour le mode de présentation très épaisses et autres, 78% m/m.

2.2.2.2 La graisse ou l'huile extraite du produit doit avoir une teneur en acides gras libres ne dépassant pas 1,5% m/m d'huile, exprimée en acide oléique ou en tout autre indice d'acidité équivalent, fondé sur l'acide ras prédominant dans la graisse ou dans l'huile.

#### 2.2.2.3 Définition de défauts d'apparence

**On entend par défauts d'apparence:** les taches ou les défauts de coloration (à l'intérieur ou en surface) provoqués par l'exposition à la lumière, par des agents mécaniques ou pathologiques ou par des parasites, les germes et les restes de pelure.

- (a) **Défaut mineur** - toute unité présentant la marque d'une maladie, un défaut de coloration sombre ou prononcée, des germes ou un fragment de pelure sombre sur une superficie ou un cercle ayant un diamètre compris entre 3 et 7 mm; fragment de pelure brun pâle ou léger défaut de coloration sur une superficie ayant un diamètre supérieur à 3 mm.

<sup>1</sup> Conformément aux normes pertinentes du Codex pour les épices et herbes culinaires, le cas échéant.

(b) <u>Défaut majeur</u> - toute unité présentant la marque d'une maladie, un défaut de coloration sombre ou prononcée, des germes ou un fragment de pelure sombre sur une superficie ou un cercle ayant un diamètre de plus de 7 mm et moins de 12 mm.
(c) <u>Défaut grave</u> - toute unité présentant la marque d'une maladie, un défaut de coloration sombre ou prononcée, des germes ou un fragment de pelure sombre sur une superficie ou un cercle de 12 mm de diamètre ou plus.
<b>Remarque:</b> Les défauts externes « légers » qui sont trop insignifiants, en extension ou en intensité, pour entrer dans la catégorie des défauts mineurs, ne sont pas pris en considération.
<b>Défauts de triage</b>
(a) <u>Lamelle</u> - unité très mince (provenant généralement de la partie extérieure du tubercule), qui peut passer à travers une ouverture dont la largeur représente 50% de la dimension minimale du calibre nominal ou normal.
(b) <u>Petit morceau</u> - unité de moins de 25 mm de longueur.
(c) <u>Déchet</u> - fragment de pomme de terre de forme irrégulière ne correspondant pas à la conformation générale de la pomme de terre frite.
<b>Défauts de friture</b>
Fragments carbonisés - toute unité durcie et de couleur brun sombre par suite d'un excès de cuisson.

### 2.2.3 Dimension standard de l'échantillon

La dimension standard de l'échantillon doit être de 1 kg.

### 2.2.4 Tolérances de défauts d'apparence

Pour ce qui est des tolérances fondées sur les dimensions standard de l'échantillon indiquées à la section 2.2.4, les défauts d'apparence sont classés en trois catégories: « mineurs », « majeurs » et « graves ». Les tolérances concernant les défauts d'apparence dépendent de la section transversale des pommes de terre frites.

Pour être acceptables, les échantillons standard ne doivent pas renfermer un nombre d'unités supérieur à celui indiqué dans les différentes catégories figurant au Tableau 2, y compris « Total ».

**Tableau 2 - Tolérances de défauts d'apparence**

Catégorie de défaut	Nombre des unités défectueuses - sections transversales des tranches	
	5 – 16 mm	Plus de 16 mm
(a) Grave	7	3
(b) Graves et majeurs	21	9
Total (graves + majeurs + mineurs)	60	27

Les tolérances pour les autres défauts (indépendamment de la section transversale) sont les suivantes:



**Tableau 3 - Défauts de triage (grades)**

Lamelles	Max. 12% m/m
Petits morceaux et déchets	Max. 6% m/m
Total defaults de triage	Max. 12% m/m
Défauts de friture	Max. 0,5% m/m

### 2.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout échantillon unitaire prélevé sera considéré comme « défectueux » en fonction des caractéristiques considérées:

- (a) s'il n'est pas conforme à l'une quelconque des spécifications générales énoncées à la section 2.1;
- (b) s'il n'est pas conforme à l'une quelconque des spécifications générales de la section 2.2.1;
- (c) s'il dépasse les tolérances pour défauts d'apparence dans une ou plusieurs des catégories respectives de défauts de la section 2.2.5.

### 2.4 ACCEPTATION DU LOT

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque unité « défectueuse » tel qu'indiqué aux sections 2.3 a) à c), est traitée individuellement pour chaque caractéristique.

## 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les séquestrants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans les catégories d'aliments 0.4.2.2.1 Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines, sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.

## 4. ÉTIQUETAGE

### 4.1 NOM DU PRODUIT

- 4.1.1 Le nom du produit doit être « pommes de terre frites » ou une dénomination équivalente employée dans le pays dans lequel le produit est destiné à être vendu. Lorsque des patates douces sont utilisées, le nom du produit doit être « patates douces frites ».
- 4.1.2 En outre, l'étiquette peut porter une mention indiquant le mode de présentation, par exemple « coupe droite » ou « coupe ondulée » ou les dimensions approximatives de la section transversale ou encore la désignation appropriée, selon le cas, « allumettes », « moyennes », « épaisses » ou « très grosses ».

### 4.2 SPÉCIFICATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Des instructions claires relatives à la conservation du produit entre le moment de son achat chez le détaillant et celui de son utilisation, ainsi que le mode d'emploi (cuisson), doivent figurer sur l'emballage.

## ANNEXE V: HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE

En plus des dispositions générales applicables aux légumes surgelés, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent:

### 1. DESCRIPTION

#### 1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Par « haricots verts surgelés », on entend le produit préparé à partir de gousses fraîches, propres, saines et succulentes des plantes répondant aux caractéristiques des variétés appropriées de l'espèce *Phaseolus vulgaris* L. ou *Phaseolus coccineus* L. Après le retrait des fils (s'il y en a), des tiges et des pédoncules, les gousses sont lavées et suffisamment blanchies pour assurer une bonne stabilité de la couleur et de la saveur au cours des cycles normaux de commercialisation.

#### 1.2 PRÉSENTATION

##### 1.2.1 Types

Les haricots verts ou les haricots beurre qui appartiennent à des groupes variétaux distincts quant à la forme peuvent être désignés comme suit:

- (a) **Ronds**: gousses dont la largeur ne dépasse pas 1,5 fois l'épaisseur;
- (b) **Plats**: gousses dont la largeur dépasse 1,5 fois l'épaisseur.

##### 1.2.2 Modes de présentation

Les haricots verts surgelés et les haricots beurre surgelés peuvent être présentés sous les formes suivantes:

- (a) **Entiers**: gousses entières de n'importe quelle longueur.
- (b) **Morceaux**: gousses coupées transversalement en morceaux, dont 70 pour cent ou plus en nombre mesurent au moins 20 mm de long mais pas plus de 65 mm.
- (c) **Morceaux courts**: gousses coupées transversalement en morceaux, dont 70 pour cent ou plus en nombre ont une longueur comprise entre 10 mm et 20 mm.
- (d) **Morceaux en diagonale**: gousses coupées selon un angle d'environ 45° par rapport à l'axe longitudinal, 70 pour cent ou plus en nombre des morceaux ayant plus de 6 mm de long.
- (e) **Morceaux courts en diagonale**: gousses coupées dans le sens de la longueur ou selon un angle d'environ 45° par rapport à l'axe longitudinal, ayant au maximum 7 mm d'épaisseur.

##### 1.2.3 Couleur (haricots beurre uniquement)

Les gousses des haricots beurre, à l'exclusion des graines et des tissus végétaux à proximité immédiate, doivent avoir une couleur prédominante jaune, ou jaune teinté de vert.

##### 1.2.4 Calibrage

- (a) Les haricots verts et les haricots beurre surgelés entiers peuvent être présentés calibrés ou non.
- (b) Si des haricots du type « rond » sont calibrés selon le diamètre, les désignations du calibre, quand ils sont mesurés à l'état congelé doivent être conformes aux spécifications ci-après. Cependant, d'autres désignations de calibre peuvent être utilisées et indiquées sur l'emballage.

Tableau 1 Désignation du calibre

Désignation du calibre	Diamètre en mm de la gousse mesuré à travers des barres parallèles
(a) Extra-fin	jusqu'à 6,5
(b) Très fin	jusqu'à 8
(c) Petit	jusqu'à 9,5
(d) Moyen	jusqu'à 11
(e) Gros	plus de 11

## 2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 2.1 COMPOSITION

#### 2.1.1 Ingrédients de base

Haricots verts et haricots beurre tels que définis à la section 1.

#### 2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Les sucres tels qu'ils sont définis dans la *Norme pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) Le sel (chlorure de sodium) tel qu'il est défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) Graisses et huiles alimentaires, telles que définies dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) et la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 211-1999);
- (d) Épices et herbes culinaires<sup>1</sup>;
- (e) Sauces portant un nom spécifique.

### 2.2 FACTEURS DE QUALITÉ

#### 2.2.1 Spécifications générales

En ce qui concerne les défauts d'apparence faisant l'objet d'une tolérance, les haricots surgelés doivent être:

- (a) sans trop de fragments;
- (b) normalement développés (haricots entiers);
- (c) raisonnablement exempts de matières végétales étrangères (MVE);
- (d) raisonnablement exempts de pédoncules;
- (e) raisonnablement exempts de lésions causées par des insectes ou des maladies;
- (f) raisonnablement exempts d'unités mécaniquement endommagées;
- (g) raisonnablement exempts de fils durs et d'unités fibreuses.

#### 2.2.2 Définition de défauts d'apparence

- (a) **Matières végétales étrangères (MVE):** matières végétales provenant de la plante de haricot, autres que la gousse, telles que feuilles ou sarments, mais à l'exclusion de pédoncules; autres matières végétales inoffensives non intentionnellement utilisées comme ingrédient. Aux fins d'évaluation, les MVE constituées de matériel foliaire de haricot seront distinguées des autres MVE.
- (b) **Pédoncules:** un morceau de pédoncule, adhérent ou non à l'unité.
- (c) **Meurtrissures graves:** chaque unité présentant des lésions provoquées par des insectes ou des maladies affectant une surface supérieure à celle d'un cercle de 6 mm de diamètre, mais de 2 mm à 4 mm pour le calibre extra-fin, ou autrement endommagée à un point nuisant gravement à son apparence.
- (d) **Meurtrissures mineures:** chaque unité présentant des lésions provoquées par des insectes ou des maladies affectant une surface supérieure à celle d'un cercle de 3 mm de diamètre, mais de 2 mm à 4 mm pour le calibre extra-fin, ou autrement endommagée à un point nuisant gravement à son apparence.
- (e) **Lésions mécaniques:** (pour les présentations « haricots entiers » et « en morceaux »): unité cassée ou fendue en deux morceaux, écrasée ou dont les extrémités sont déchiquetées à un point nuisant sérieusement à son apparence.
- (f) **Unité mal développée:** (uniquement pour la présentation « haricots entiers »): chaque unité mesurant moins de 3 mm dans sa plus grande largeur.
- (g) **Fils durs:** fibre résistante pouvant soutenir un poids de 250 g pendant cinq secondes ou plus lors d'essais conduits conformément à la procédure décrite dans CAC/RM 39-1970.

<sup>1</sup> Conformément aux normes pertinentes du Codex pour les épices et herbes culinaires, le cas échéant.

- (h) **Unité fibreuse:** chaque unité présentant une substance parchemineuse formée pendant la maturation de la gousse, en proportion nuisant gravement à la comestibilité de l'unité.
- (i) **Fibre comestible:** matière fibreuse qui se forme sur les parois de la gousse qui, après la cuisson, est ressentie sous la dent mais peut être aisément consommée en même temps que le reste du haricot.
- (ii) **Fibre non comestible:** matière fibreuse qui se forme sur les parois de la gousse qui, après la cuisson, perturbe la mastication et tend à se séparer du reste du haricot.
- (iii) **Fragments:** (pour les présentations « en morceaux » et en « tranches »): tout morceau de haricot mesurant moins de 10 mm de long, y compris les graines et morceaux de graines détachés; (pour la présentation « haricots entiers »): tout morceau de haricot mesurant moins de 20 mm de long, y compris les graines et morceaux de graines détachés.

### 2.2.3 Dimension standard de l'échantillon

#### 2.2.3.1 Présentation

La dimension standard de l'échantillon doit être de 1 kg.

#### 2.2.3.2 Défauts d'apparence

La dimension standard de l'échantillon doit être de 1 kg pour les MVE et les pédoncules et de 300 g pour les autres catégories de défauts.

### 2.2.4 Défauts et tolérances

#### 2.2.4.1 Présentation

- (a) Quand le produit est présenté « non aggloméré », une tolérance de 10% m/m est admise pour les morceaux agglutinés à d'autres et ne se séparant pas facilement les uns des autres à l'état congelé. Pour évaluer ce facteur, l'unité d'échantillonnage doit être le contenu total du paquet ou 1 kg.
- (b) Si le produit est présenté comme étant calibré il ne doit pas contenir moins de 80 pour cent en nombre de gousses de haricots du calibre déclaré ou de calibre plus petit. Sur les 20 pour cent en nombre qui peuvent être d'un calibre plus gros, le quart au maximum pourront appartenir au plus gros des deux calibres immédiatement supérieurs et aucun ne pourra être plus gros que ce dernier.

#### 2.2.4.2 Défauts d'apparence

Pour ce qui est des tolérances fondées sur l'échantillon unitaire standard indiquée dans la section 2.2.3, des points seront attribués aux défauts d'apparence conformément au tableau 2. Le nombre maximum de défauts autorisés correspond au « total de points admissible » indiqué pour les différentes catégories 1, 2 et 3 ou pour l'ensemble de ces catégories.

**Tableau 2. Tolérances de défauts par nombre**

Défaut	Catégorie des défauts			Total
	1	2	3	
(a) MVE				
(i) feuille de haricot (chaque élément)	1			
(ii) autres MVE (Chaque élément)	2			
(b) Pédoncules	1			
(c) Meurtrissures graves		3		
(d) Meurtrissures mineures		1		
(e) Lésions mécaniques (haricots entiers ou en morceaux)		1		
(f) Unité mal développée (haricots entiers)		2		

Défaut	Catégorie des défauts			Total
	1	2	3	
(g) Fils durs			3	
(h) Unité fibreuse			1	
(A) Toute présentation sauf haricots entiers	15	50	10	60
(B) Haricots entiers seulement	15	30	6	40
(i) Fragments (mode de présentation « entiers », « morceaux » et « morceaux courts en diagonale » - maximum 20% m/m				

### 2.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout échantillon unitaire standard non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 2.2.1 et 2.2.4 doit être considéré comme « défectueux ».

### 2.4 ACCEPTATION DU LOT

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque unité « défectueuse » tel qu'indiqué aux sections 2.2.1 et 2.2.4.2, est traitée individuellement pour chaque caractéristique.

## 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

## 4. ÉTIQUETAGE

### 4.1 NOM DU PRODUIT

4.1.1 Le nom du produit doit comprendre les désignations de « haricots verts » ou de « haricots beurre », selon le cas.

4.1.2 Le type (« rond » ou « plat ») peut être déclaré si cette indication est d'usage courant dans les pays où le produit est vendu.

### 4.2 DÉSIGNATION EN FONCTION DU CALIBRE

Si un terme est utilisé pour décrire le calibre des haricots, il doit être accompagné:

- (a) de l'indication du calibre en mm, conformément à la section 2.4.5.2; et/ou
- (b) des mots « très petits », « petits », « moyens » ou « gros », selon le cas; et/ou
- (c) d'une représentation graphique exacte sur l'étiquette, du calibre prédominant des gousses; et/ou
- (d) de la méthode habituellement utilisée pour déclarer le calibre dans le pays où le produit est vendu.

## ANNEXE VI: PETITS POIS

En plus des dispositions générales applicables aux légumes surgelés,  
les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent:

### 1. DESCRIPTION

#### 1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination « petits pois surgelés » désigne le produit préparé à partir de graines de petits pois fraîches, propres, saines, entières, n'ayant pas encore atteint leur maturité, lavées, suffisamment blanchies pour assurer une stabilité adéquate de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation, et répondant aux caractéristiques de l'espèce *Pisum sativum* L.

##### 1.1.1 Types

- (a) Toute variété appropriée de petits pois répondant aux caractéristiques de l'espèce *Pisum sativum* L peut être utilisée.
- (b) Le produit doit être présenté comme « petits pois » ou comme « petits pois doux » s'il présente les caractéristiques organoleptiques et analytiques de ce type.
- (c) Les petits pois doux issus de variétés ridées ou hybrides ayant des caractéristiques similaires peuvent être inclus.

#### 1.2 PRÉSENTATION

##### 1.2.1 Calibrage

1.2.1.1 Les petits pois surgelés des deux types peuvent être présentés calibrés ou non.

1.2.1.2 Dans le cas des petits pois calibrés, il faut recourir à l'un des deux systèmes ci-après de spécifications pour la dénomination des calibres. Cependant, d'autres désignations de calibre peuvent être utilisées.

**Tableau 1 – Spécifications de calibrage**

Désignation du calibre	Dimensions des cribles ronds, en mm
<b>Spécifications de calibrage A</b>	
1) Petits	jusqu'à 8,75
2) Moyens	jusqu'à 10,2
3) Gros	plus de 10,2
<b>Spécifications de calibrage B</b>	
1) Extra-fins	jusqu'à 7,5
2) Très fins	jusqu'à 8,2
3) Petits	jusqu'à 8,75
4) Moyens	jusqu'à 10,2
5) Gros	plus de 10,2

##### 1.2.1.3 Tolérances pour défauts de calibrage

Le produit présenté calibré devra contenir au minimum 80 pour cent de petits pois du calibre déclaré, ou du calibre inférieur en poids ou en unités. Il ne pourra contenir plus de 20 pour cent de petits pois des deux calibres immédiatement supérieurs en poids ou en unités, le cas échéant.

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

#### 2.1 COMPOSITION

##### 2.1.1 Ingrédients de base

Petits pois, tels que définis à la section 1.

### 2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Les sucres tels qu'ils sont définis dans la *Norme pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) Le sel (chlorure de sodium) tel qu'il est défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) Graisses et huiles alimentaires, telles que définies dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) et la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 211-1999);
- (d) Épices et herbes culinaires<sup>1</sup>;
- (e) Sauces portant un nom spécifique.

## 2.2 FACTEURS DE QUALITÉ

### 2.2.1 Caractéristiques organoleptiques et autres

2.2.1.1 Le produit doit être d'une coloration verte raisonnablement uniforme selon le type, entier, propre, pratiquement exempt de matières étrangères, dépourvu de toute saveur ou odeur étrangère et pratiquement exempt de dégâts provoqués par des insectes ou des maladies.

2.2.1.2 Le produit doit présenter une saveur normale, compte tenu des agents de sapidité et des ingrédients ajoutés.

### 2.2.2 Spécifications analytiques

La teneur en solides insolubles dans l'alcool, déterminée selon la méthode décrite dans la Norme CODEX STAN 234-1999 ne doit pas dépasser:

- (a) Petits pois 23% m/m;
- (b) Petits pois doux 19% m/m.

### 2.2.3 Définition de défauts d'apparence

- (a) **Petits pois jaunes:** petits pois jaunes ou blancs mais comestibles (c'est-à-dire ni aigres ni pourris).
- (b) **Petits pois endommagés:** petits pois légèrement tachés ou piqués.
- (c) **Petits pois tarés:** petits pois durs, desséchés, tachés, décolorés ou présentant d'autres défauts d'une ampleur telle que leur apparence ou comestibilité s'en trouve sérieusement altérée. Cette dénomination englobe notamment les petits pois vermiculés.
- (d) **Fragments de petits pois:** petits pois non entiers, cotylédons séparés ou distincts, cotylédons écrasés, fragmentés ou brisés et téguments détachés, à l'exclusion de petits pois entiers mais dépourvus de téguments.
- (e) **Matières végétales étrangères (MVE)** tout morceau de tige, de feuille ou de gousse provenant de la plante elle-même ou toute autre matière végétale telle que têtes de coquelicots ou chardons.

### 2.2.4 Dimensions standard de l'échantillon

L'échantillon standard pour toutes les présentations sera de 500 g.

### 2.2.5 Tolérances de défauts d'apparence

Pour une unité échantillon de 500 g, la proportion des défauts du produit fini ne doit pas dépasser les chiffres indiqués ci-après:

**Tableau 2 – Tolérances de défauts d'apparence**

Petits pois jaunes	2% m/m
Petits pois endommagés	5% m/m
Petits pois tares	1% m/m
Fragments de petits pois	12% m/m
MVE	0,5% m/m mais dont la surface totale ne dépasse pas 12 cm <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Conformément aux normes pertinentes du Codex pour les épices et herbes culinaires, le cas échéant.

### 2.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout échantillon unitaire standard non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 2.2.1 et 2.2.2 doit être considéré comme « défectueux ».

En outre, toute unité échantillon doit être considérée comme « défectueuse » du point de vue des exigences de qualité si l'un quelconque des défauts mentionnés à la section 2.2.3 est présent à une quantité double de la quantité prévue par les tolérances correspondantes mentionnées à la section 2.2.4 ou si la proportion totale des défauts indiqués à la section 2.2.4 de a) à d) dépasse 15% m/m.

### 2.4 ACCEPTATION DU LOT

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

## 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

### 3.1 AROMATISANTS

Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente annexe doivent être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

## 4. ÉTIQUETAGE

### 4.1 NOM DU PRODUIT

4.1.1 Le nom du produit doit comprendre la désignation de « petits pois », sauf si les petits pois sont présentés conformément aux dispositions de la section 1.1.1.

4.1.2 Types de petits pois et petits pois doux, auquel cas la désignation doit être « petits pois » ou l'expression équivalente utilisée dans le pays où le produit doit être vendu.



## ANNEXE VII: ÉPINARDS

En plus des dispositions générales applicables aux légumes surgelés, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent:

### 1. DESCRIPTION

#### 1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Par « épinards surgelés », on entend le produit préparé à partir de parties fraîches, propres, saines et comestibles d'épinards conformes aux caractéristiques de l'espèce *Spinacia oleraceum* L., qui ont été triées, lavées, suffisamment blanchies et dûment égouttées pour assurer une stabilité adéquate de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation.

#### 1.2 PRÉSENTATION

##### 1.2.1 Modes de présentation

- (a) **Épinards entiers** - épinards intacts après enlèvement de la racine;
- (b) **Épinards en branches** - feuilles pour la plupart entières, dont la majeure partie a été séparée de la couronne et dont la longueur du pédoncule ne dépasse pas 10 cm;
- (c) **Feuilles coupées** - parties de feuilles d'épinards dont généralement la plus petite dimension est supérieure à 20 mm;
- (d) **Épinards hachés** - parties de feuilles d'épinards réduites en petits morceaux dont la plus grande dimension est généralement inférieure à 10 mm, mais non réduites en pulpe ou en purée, c'est-à-dire en morceaux dont la dimension est inférieure à 3 mm;
- (e) **Épinards hachés fins** - épinards finement coupés ou passés à travers un tamis, les particules de feuilles ayant une dimension inférieure à 3 mm.

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

#### 2.1 COMPOSITION

##### 2.1.1 Ingrédients de base

Les épinards, tels que définis à la Section 1.

##### 2.1.1 Ingrédients facultatifs

- (a) Les sucres tels qu'ils sont définis dans la *Norme pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) Le sel (chlorure de sodium) tel qu'il est défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) Graisses et huiles alimentaires, telles que définies dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) et la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 211-1999);
- (d) Épices et herbes culinaires<sup>1</sup>;
- (e) Sauces portant un nom spécifique.

#### 2.2 FACTEURS DE QUALITÉ

##### 2.2.1 Uniformité

Une tolérance de 10 pour cent en poids d'unités ne satisfaisant pas aux normes est admise.

##### 2.2.2 Spécifications générales

Les épinards surgelés doivent être pratiquement exempts de matières fibreuses et, pour les épinards entiers, les épinards en branches et les feuilles coupées, ne pas avoir subi d'écrasement sensible dû à des causes mécaniques; et, en ce qui concerne les défauts d'apparence et autres défauts pour lesquels une tolérance est admise, les épinards surgelés doivent être:

- (a) bien égouttés et exempts d'une quantité excessive d'eau;
- (b) pratiquement exempts de sable et de terre;
- (c) pratiquement exempts de feuilles détachées (dans le cas des épinards entiers seulement);

---

<sup>1</sup> Conformément aux normes pertinentes du Codex pour les épices et herbes culinaires, le cas échéant.

- (d) pratiquement exempts de morceaux de racines;
- (e) raisonnablement exempts de feuilles décolorées ou de parties de feuilles décolorées;
- (f) raisonnablement exempts de hampes florales (groupes fleuris);
- (g) raisonnablement exempts de boutons de fleurs;
- (h) raisonnablement exempts de couronnes et de parties de couronnes, sauf dans le cas d'épinards entiers;
- (i) raisonnablement exempts de matières végétales étrangères (MVE).

### 2.2.3 Spécifications analytiques

- (a) Les impuretés minérales - telles que sable, terre et vase - ne doivent pas dépasser 0,1% m/m du produit entier;
- (b) Résidu sec exempt de chlorure de sodium - pas moins de 5,5% m/m.

### 2.2.4 Définition de défauts d'apparence

- (a) **Feuilles détachées (épinards entiers seulement)** - feuilles qui sont détachées de la couronne;
- (b) **Défaut de coloration** - décoloration de tout type sur les feuilles ou les portions de tiges, qui nuit considérablement à l'aspect du produit;
  - (i) Défaut mineur - tache claire;
  - (ii) Défaut majeur - tache sombre.
- (c) **Matière végétale étrangère** - matières végétales inoffensives, par exemple herbe, paille, etc.
  - (iii) Défauts mineurs - Les MVE sont vertes et tendres;
  - (iv) Défaut majeur - les MVE ne sont pas vertes et/ou pas tendres.
- (d) **Hampes florales (groupes fleuris)** - portions de la plante portant les fleurs, ayant plus de 25 mm de long;
- (e) **Boutons de fleurs** - boutons de fleurs séparés, détachés des capitules;
- (f) **Couronnes (sauf pour les épinards entiers)** - partie solide de la plante d'épinard entre la racine et les feuilles qui y sont attachées;
- (g) **Morceaux de racines** - toute partie de la racine, qu'elle soit séparée ou attachée aux feuilles.

### 2.2.5 Dimension standard de l'échantillon

La dimension standard de l'échantillon prélevé aux fins de séparation et d'évaluation des défauts d'apparence doit être telle qu'indiquée au Tableau 1:

**Tableau 1 – Dimensions de l'échantillon**

Mode de présentation	Dimension standard de l'échantillon (en grammes)
(a) Épinards entiers et épinards en branches	300
(b) Feuilles coupées	300
(c) Épinards hachés	100
(d) Épinards hachés fins	100

### 2.2.6 Méthode d'examen

Aux fins de la séparation et du dénombrement des défauts d'apparence, la prise d'essai (échantillon de dimension standard) est placée dans l'eau dans un bac et les feuilles ou parties de feuilles sont séparées une à une.

### 2.2.7 Défauts et tolérances

Pour ce qui est des tolérances fondées sur l'échantillon unitaire standard indiquée dans la section 2.2.4, des points seront attribués aux défauts d'apparence conformément au Tableau approprié de la présente section. Le nombre maximum de défauts autorisés correspond au « total de points admissible » indiqué pour les différentes catégories « mineur », « majeur » et « grave » ou pour l'ensemble de ces catégories.

**Tableau 2 - Épinards entiers, épinards en branches et feuilles coupées**

Défaut	Unité de mesure	Catégorie des défauts			
		Mineur	Majeur	Grave	Total
(a) Feuilles détachées (uniquement pour la présentation épinards entiers)	Chaque feuille	1			
(b) Défaut de coloration	Chaque zone de 4 cm <sup>2</sup>				
(i) Mineur		1			
(ii) Majeur			2		
(c) MVE	Chaque portion de 5 cm				
(i) Mineur		1			
(ii) Majeur			2		
(d) Groupes fleuris	Chaque tête entière		2		
	Chaque portion	1			
(e) Couronne (sauf pour les épinards entiers)	Chaque couronne entière.		2		
	Chaque partie				
(f) Morceaux de racines	Chaque morceau			4	
<b>Total de points admissible</b>		20	10	4	20

**Tableau 3 - Épinards hachés fins**

Défaut	Unité de mesure	Catégorie des défauts		
		Mineur	Majeur	Total
(a) Défaut de coloration	Chaque cm <sup>2</sup>			
(i) Mineur		1		
(ii) Majeur			2	

Défaut	Unité de mesure	Catégorie des défauts		
		Mineur	Majeur	Total
(b) MVE	Chaque portion de 1 cm			
(i) Mineur		1		
(ii) Majeur			2	
(c) Boutons de fleurs	Tous les 50 boutons	1		
(d) Morceaux de couronne	Chaque morceau		2	
(e) Morceaux de racines	Chaque morceau		2	
<b>Total de points admissible</b>		20	10	20

Tableau 4 - Épinards hachés fin

Défaut	Tolérance
Tout bouton ou particule de couleur sombre	Les défauts de ce type ne doivent pas nuire à l'aspect général du produit

### 2.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout échantillon unitaire standard non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 2.1.1, 2.1.6 et 2.2.1 doit être considéré comme « défectueux ».

### 2.4 ACCEPTATION DU LOT

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 2.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque unité « défectueuse » tel qu'indiqué à la section 2.2, est traitée individuellement pour chaque caractéristique.

## 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

## 4. ÉTIQUETAGE

### 4.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit comprendre la désignation « épinards ».

**ANNEXE IV-PARTIE II**

**SECTION 8 - NORME POUR LES LÉGUMES SURGELÉS (CODEX STAN 320-2015)**  
**MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LES LÉGUMES SURGELÉS**  
**(Pour approbation par le CCMAS et inclusion dans la norme CODEX STAN 234-1999)<sup>1</sup>**

<b>MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LES LÉGUMES SURGELÉS Produits</b>	<b>Dispositions</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Type</b>
Fruits et légumes surgelés	Méthode de décongélation	<del>CAC/RM 32-</del> <b>AOAC 974.25</b>	Décongélation	I
Fruits et légumes surgelés: légumes	Méthode de cuisson	CAC/RM 3433	Cuisson	I
Fruits et légumes surgelés (non glacés)	Poids net	<del>CAC/RM 34-</del> <b>AOAC 963.26</b>	Pesée	I
Petits pois surgelés	Teneur en solides insolubles dans l'alcool	CAC/RM 35	Gravimétrie	I
Haricots verts et haricots beurre surgelés	Fils durs	CAC/RM 39	Traction	I
Fruits et légumes surgelés: petits fruits, maïs en grains et maïs en épi	Teneur totale en matière soluble	<del>CAC/RM 43</del> <b>AOAC 974.25 puis 932.14C-</b>	Réfractométrie	I
Fruits et légumes surgelés: petits fruits, poireaux et carottes	Impuretés minérales	<del>CAC/RM 54-</del> <b>AOAC 974.25 puis 971.33</b>	Flottation et sédimentation	I
Fruits et légumes surgelés: pêches, petits fruits	Fruit égoutté/petits fruits égouttés	Tel que décrit dans les normes	Égouttement	I
Épinards surgelés	Matière sèche exempte de chlorure de sodium	Tel que décrit dans les normes	Pesée	I
Pommes de terre frites surgelées	Humidité	AOAC 984.25	Gravimétrie (four à convection)	I
Pommes de terre frites surgelées	Acides gras libres	ISO 660:2009; ou AOCS Cd 3d-63 (09)	Titrimétrie	I

<sup>1</sup> La section 8 (Méthodes d'analyse et d'échantillonnage) de la Norme pour les légumes surgelés maintiendra le libellé du Manuel de procédure

## PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LES LÉGUMES SURGELÉS

### Plans d'échantillonnage

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suit:

**Niveau de contrôle I - Échantillonnage normal**

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

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

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

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

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

**ANNEXE V****AMENDEMENTS APPORTÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DU CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS**

(Pour adoption par la Commission)

(Les recommandations suivantes affichent les libellés actuels à éliminer ~~biffés~~ et les ajouts en caractères gras).

**NORME POUR LES CHÂTAIGNES EN CONSERVE ET LA PURÉE DE CHÂTAIGNES EN CONSERVE**  
(CODEX STAN 145-1985)

**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES****3.8 Agents affermissants**

Les agents affermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliment 04.2.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.

**NORME POUR LES FRUITS ET LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS**  
(CODEX STAN 260-2007)

**4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les régulateurs d'acidité, les antimoussants, les antioxydants, les colorants, **les agents de rétention de la couleur**, les agents affermissants, les exaltateurs d'arôme, les conservateurs, les séquestrants, les **stabilisants** et les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* pour la catégorie d'aliments de laquelle font partie les fruits et légumes marinés fermentés (à savoir, l'une des catégories suivantes: 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7), ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

**NORME POUR LES CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES**  
(CODEX STAN 296-2009)

**4.5 CONSERVATEURS**

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
200-203	Sorbates	1 000 mg/kg
210-213	Benzoates	1 000 mg/kg
220-225, <del>227</del> , <del>228</del> , 539	Sulfites	50 mg/kg comme SO <sub>2</sub> résiduel dans le produit final, sauf lorsqu'il est fait à base de fruits sulfités, où une concentration maximale 100 mg/kg est autorisée dans le produit final.



## RÉVISION DES TERMES RELATIFS AUX « AROMATISANTS »

### NORME POUR LA PURÉE DE POMMES EN CONSERVE

(CODEX STAN 17-1981)

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

##### 4.3 AROMATISANTS

<u>Texte actuel</u>	<u>Texte révisé</u>
Aromatisants naturels et <del>leurs équivalents de synthèse</del> identiques à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de la pomme	Aromatisants naturels et <b>synthétiques</b> identiques à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de la pomme

### NORME POUR LE COCKTAIL DE FRUITS EN CONSERVE

(CODEX STAN 78-1981)

#### 1. DESCRIPTION

##### 1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

(a) Cerises

<u>Texte actuel</u>	<u>Texte révisé</u>
(iii) être artificiellement colorées en rouge et aromatisées soit naturellement, soit artificiellement.	(iii) être artificiellement colorées en rouge <b>avec adjonction d'aromatisants</b> soit naturels, soit de <b>synthèse</b> .

#### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

<u>Texte actuel</u>	<u>Texte révisé</u>
3.2 Aromatisants	[Note du traducteur: la révision de l'anglais n'a aucune incidence sur la version française.]
3.2.2 Aromatisants naturels et <del>leurs équivalents identiques de synthèse</del>	3.2.2 Aromatisants naturels <b>et de synthèse</b>
3.2.3 Essence de laurier cerise ( <del>uniquement pour aromatiser les</del> les cerises artificiellement colorées)	3.2.3 Essence de laurier cerise (cerises artificiellement colorées <b>uniquement</b> )
3.2.4 Essence d'amande amère ( <del>uniquement pour aromatiser les</del> cerises artificiellement colorées)	3.2.4 Essence d'amande amère (cerises artificiellement colorées <b>uniquement</b> )

#### 7. ÉTIQUETAGE

##### 7.2 LISTE DES INGRÉDIENTS

<u>Texte actuel</u>	<u>Texte révisé</u>
7.2.2 Lorsque les cerises sont colorées et/ou aromatisées artificiellement, les déclarations ci-après peuvent figurer dans la liste des ingrédients et remplacer la déclaration nominale des additifs:  « Cerises artificiellement colorées en rouge »; ou « Cerises artificiellement colorées en rouge <b>et</b> artificiellement aromatisées ».	7.2.2 Lorsque les cerises sont <b>artificiellement</b> colorées et/ou <b>avec adjonction d'aromatisants</b> , les déclarations ci-après peuvent figurer dans la liste des ingrédients et remplacer la déclaration nominale des additifs:  « Cerises artificiellement colorées en rouge »; ou « Cerises artificiellement colorées en rouge <b>avec adjonction d'aromatisants</b> ».

**NORME POUR LA MACÉDOINE DE FRUITS TROPICAUX EN CONSERVE  
(CODEX STAN 99-1981)**

**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

<u>Texte actuel</u>	<u>Texte révisé</u>
3.2 Aromatisants	[Note du traducteur: la révision de l'anglais n'a aucune incidence sur la version française.]
3.2.1 Aromatisants naturels et <del>leurs équivalents identiques de synthèse</del>	3.2.2 Aromatisants naturels <b>et de synthèse</b>
3.2.3 Essence de laurier cerise ( <del>uniquement pour aromatiser les cerises artificiellement colorées</del> )	3.2.3 Essence de laurier cerise (cerises artificiellement colorées <b>uniquement</b> )
3.2.2 Essence d'amande amère ( <del>uniquement pour aromatiser les cerises artificiellement colorées</del> )	3.2.4 Essence d'amande amère (cerises artificiellement colorées <b>uniquement</b> )
3.2.3 Aromatisants naturels et <del>iso-naturels</del>	3.2.2 Aromatisants naturels et <b>de synthèse</b>

**7. ÉTIQUETAGE**

**7.2 LISTE DES INGRÉDIENTS**

<u>Texte actuel</u>	<u>Texte révisé</u>
7.2.2 Les cerises au marasquin doivent être déclarées comme suit: « Cerises artificiellement colorées <del>et aromatisées</del> ».	7.2.2 Les cerises au marasquin doivent être déclarées comme suit: « Cerises artificiellement colorées <b>avec adjonction d'aromatisants</b> ».

**NORMES POUR LES CORNICHONS (CONCOMBRES) EN CONSERVE  
(CODEX STAN 115-1981)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

<u>Texte actuel</u>	<u>Texte révisé</u>
4.7 Aromatisants	[Note du traducteur: la révision de l'anglais n'a aucune incidence sur la version française.]
Aromatisants naturels <del>et aromatisants iso-naturels</del>	Aromatisants naturels <b>et de synthèse</b>

**NORME POUR LES CHÂTAIGNES EN CONSERVE ET LA PURÉE DE CHÂTAIGNES EN CONSERVE  
(CODEX STAN 145-1985)**

**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

<u>Texte actuel</u>	<u>Texte révisé</u>
3.6 Aromatisants	[Note du traducteur: la révision de l'anglais n'a aucune incidence sur la version française.]

**NORME POUR LE KIMCHI  
(CODEX STAN 223-2001)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**4.3 AROMATISANTS**

<u>Texte actuel</u>	<u>Texte révisé</u>
Arômes naturels et préparations aromatisantes naturelles.	<b>Aromatisants naturels et de synthèse</b>

**NORME POUR LES FRUITS À NOYAUX EN CONSERVE  
(CODEX STAN 242-2003)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**4.4 AROMATISANTS**

<u>Texte actuel</u>	<u>Texte révisé</u>
Aromatisants naturels et leurs équivalents identiques de synthèse à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de chaque fruit à noyau	Aromatisants naturels et <b>de synthèse</b> à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de chaque fruit à noyau

**NORME POUR LES CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES  
(CODEX STAN 296-2009)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**4.6 AROMATISANTS**

<u>Texte actuel</u>	<u>Texte révisé</u>
...les substances aromatiques naturelles extraites des fruits tels que désignés dans le produit, l'arôme ... naturel de menthe, l'arôme naturel de cannelle, la vanilline, la vanille et les extraits de vanille.	...les <b>aromatisants naturels extraits</b> des fruits tels que désignés dans le produit, <b>l'aromatisant</b> naturel de menthe, <b>l'aromatisant</b> naturel de cannelle, la vanilline, la vanille et les extraits de vanille.