

# commission du codex alimentarius

# F



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**ALINORM 09/32/27**

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

**32<sup>ème</sup> session  
Rome (Italie), 29 juin - 4 juillet 2009**

**RAPPORT DE LA 24<sup>ème</sup> SESSION DU  
COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS**

**Arlington, VA, Washington (États-Unis d'Amérique)  
15 - 20 septembre 2008**

**NOTE : Le présent rapport contient la lettre circulaire CL 2008/31-PFV.**

# commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/5.2

CL 2008/31-PFV  
octobre 2008

- AUX :**
- Services centraux de liaison avec le Codex
  - Organisations internationales intéressées dotées du statut d'observateur auprès du Codex
- DU :** Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius,  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,  
Viale delle Terme di Caracalla 00153,  
Rome (Italie)
- OBJET :** **RAPPORT DE LA 24<sup>ème</sup> SESSION DU  
COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (ALINORM 09/32/27)**

## **PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA 32<sup>ème</sup> SESSION POUR ADOPTION**

### **Projets de norme à l'étape 8 de la procédure**

1. **Projet de norme du Codex pour les confitures, gelées et marmelades** (par. 34 et Annexe II).
2. **Projet de norme du Codex pour certains légumes en conserve** (*dispositions générales*) (par. 77 et Annexe III).

### **Avant-projets de norme à l'étape 5/8 de la procédure**

3. **Avant-projet de disposition pour les milieux de couverture des certains légumes en conserve** (section 3.1.3) (*Projet de norme du Codex pour certains légumes en conserve*) (par. 77 et Annexe IV).
4. **Avant-projet d'appendices spécifiques à certains légumes en conserve** (*Projet de norme du Codex pour certains légumes en conserve*) (par. 77 et Annexe V).

Les gouvernements et organisations internationales intéressées, dotées du statut d'observateur auprès du Codex, qui souhaitent formuler des observations sur les documents susmentionnés sont invités à les faire parvenir par écrit à l'adresse ci-dessus, DE PREFERENCE PAR COURRIER ELECTRONIQUE, avant le 15 mars 2009.

## **PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS**

5. **Dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les fruits et légumes traités** (par. 98 et Annexe VII).
6. **Propositions d'amendements à la Liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une normalisation** (par. 111 et Annexe VIII).

Les gouvernements et organisations internationales intéressées, dotées du statut d'observateur auprès du Codex, qui souhaitent formuler des observations sur les documents susmentionnés sont invités à les faire parvenir par écrit à l'adresse ci-dessus, DE PREFERENCE PAR COURRIER ELECTRONIQUE, avant le 15 décembre 2009.

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa 24<sup>ème</sup> session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités est parvenu aux conclusions suivantes :

### QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR EXAMEN

Le Comité est convenu de :

#### Adoption de normes Codex et de textes apparentés

- transmettre les *Projets de norme du Codex pour les confitures, gelées et marmelades et certains légumes en conserve* à la 32<sup>ème</sup> session de la Commission pour adoption finale à l'étape 8 (par. 34 & 77 et Annexes II & III).
- transmettre les *Avant-projets de disposition pour les milieux de couverture des certains légumes en conserve (section 3.1.3)* et les *Avant-projets d'appendices spécifiques à certains légumes en conserve* à la 32<sup>ème</sup> session de la Commission pour adoption finale à l'étape 5/8 avec omission des étapes 6/7 (par. 77 et Annexes IV & V).

#### Approbation de nouvelle activité

- présenter une proposition de révision des *normes du Codex pour les pousses de bambou en conserve* et pour *les champignons de couche en conserve* pour inclusion sous forme d'appendices à la *Norme du Codex pour certains légumes en conserve* et une proposition de révision de la *Norme du Codex pour les olives de table* et de la *Norme du Codex pour la noix de coco râpée desséchée* (par. 109).

#### Abandon de travaux

- cesser les travaux au sujet de l'*Avant-projet de directives du Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve* et en informer la Commission (par. 77).

### QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Le Comité est convenu de :

- renvoyer l'*Avant-projet de plan d'échantillonnage incluant des dispositions métrologiques pour contrôler le poids égoutté minimal des fruits et légumes en conserve en milieux de couverture* à l'étape 2 pour une nouvelle élaboration, circulation pour observations et examen ultérieur à la prochaine session du Comité (par. 82).
- transmettre les *méthodes d'analyse de la crème et du lait de coco* au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour approbation et inclusion dans la *Norme du Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco* (CODEX STAN 240-2003) et en informer la Commission (par. 84 et Annexe VI).
- continuer de solliciter des observations sur les *dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les fruits et légumes traités (fruits et légumes marinés fermentés, tomates en conserve, concentrés de tomate traités et certains agrumes en conserve)* pour examen à sa prochaine session (par. 98 et Annexe VII).
- abandonner la prise en considération du *Projet de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes traités* (par. 103).
- continuer de solliciter des observations sur la *Liste de priorités pour la normalisation des fruits et légumes traités* pour examen à sa prochaine session (par. 111 et Annexe VIII).

## TABLE DES MATIERES

Résumé et conclusions .....	page iii
Rapport de la 24 <sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités .....	page 1
État d'avancement des travaux .....	page 17
<b><u>Paragraphe(s)</u></b>	
Introduction .....	1
Ouverture de la session .....	2 - 3
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour) .....	4 - 6
Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires (Point 2 de l'ordre du jour) .....	7 - 14
<b>Examen des Projets de norme Codex à l'étape 7</b>	
Projet de norme du Codex pour les confitures, gelées et marmelades (Point 3 de l'ordre du jour) .....	15 - 34
Projet de norme du Codex pour certains légumes en conserve (dispositions générales) (Point 4a de l'ordre du jour) .....	35 - 77
<b>Examen des Avant-projets de norme Codex à l'étape 4</b>	
Avant-projet d'appendices spécifiques à certains légumes en conserve (Projet de norme Codex pour certains légumes en conserve) (Point 4b de l'ordre du jour) .....	35 - 77
Avant-projet de directives du Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve (Point 4c de l'ordre du jour) .....	35 - 77
Avant-projet de plan d'échantillonnage incluant des dispositions métrologiques pour contrôler le poids égoutté minimal des fruits et légumes en conserve en milieux de couverture (Point 5 de l'ordre du jour) .....	78 - 82
Méthodes d'analyse des fruits et légumes traités – Norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco: lait de coco et crème de coco (CODEX STAN 240-2003) (Point 6 de l'ordre du jour) .....	83 - 84
Dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les fruits et légumes traités (Point 7 de l'ordre du jour) .....	85 - 98
Projet de présentation uniforme des normes du Codex pour les fruits et légumes traités (Point 8 de l'ordre du jour) .....	99 - 103
Propositions d'amendements à la Liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une normalisation (Point 9 de l'ordre du jour) .....	104 - 113
Autres questions (Point 10 de l'ordre du jour) .....	114
Date et lieu de la prochaine session (Point 11 de l'ordre du jour) .....	115
<b>Annexes</b>	
<u>Annexe I</u> - Liste des Participants .....	page 18
<u>Annexe II</u> - Projet de norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades - .....	page 30
<u>Annexe III</u> - Projet de norme Codex pour certains légumes en conserve (dispositions générales) .....	page 40
<u>Annexe IV</u> - Avant-projet de disposition pour les milieux de couverture pour certains légumes en conserve (section 3.1.3) .....	page 49
<u>Annexe V</u> – Avant-projet d'appendices spécifiques à certains légumes en conserve .....	page 50
<u>Annexe VI</u> - Méthodes d'analyse des fruits et légumes traités – Norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco : lait de coco et crème de coco (CODEX STAN 240-2003) .....	page 66
<u>Annexe VII</u> - Dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les fruits et légumes traités .....	page 67
<u>Annexe VIII</u> - Liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une normalisation .....	page 75

## INTRODUCTION

1. La vingt-quatrième Session du Comité Codex sur les fruits et légumes traités a eu lieu à Arlington (Virginie, États-Unis d'Amérique), du 15 au 20 septembre 2008 à l'invitation du gouvernement des États-Unis d'Amérique. M. Terry B. Bane, chef de la direction générale des produits transformés, Programmes des Fruits et Légumes, Agricultural Marketing Service, ministère de l'Agriculture des États-Unis, a présidé la Session. Ont assisté à la Session les délégués de 42 pays membres et d'une organisation membre, et les observateurs de quatre organisations internationales. La liste des participants figure à l'Annexe I du présent rapport.

## INAUGURATION DE LA SESSION

2. La Session a été déclarée ouverte par M. David R. Shipman, administrateur adjoint, Agricultural Marketing Service, Ministère de l'agriculture des États-Unis.

### Répartition des compétences

3. Le Comité a pris acte de la répartition des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5, Article II du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius<sup>1</sup>.

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

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa session, et est convenu de reporter la discussion du point 3 de l'ordre du jour – Projet de norme pour les confitures, gelées et marmelades et la discussion du point 4b de l'ordre du jour – Avant-projet d'appendices spécifiques à certains légumes en conserve (Projet de norme pour certains légumes en conserve), jusqu'à ce que le Comité ait reçu les rapports des groupes de travail pré-session sur ces questions.

5. Afin d'accélérer ses travaux sur les sections traitant des additifs alimentaires dans les normes à l'examen, le Comité est convenu de constituer un groupe de travail en session sur les additifs alimentaires. Ce groupe, qui sera présidé par les États-Unis d'Amérique et travaillera en anglais uniquement, élaborera des recommandations sur les dispositions en matière d'additifs alimentaires en rapport avec les points 3, 4a, b et 7 de l'ordre du jour. Par conséquent, le Comité a noté que les sections traitant des additifs alimentaires dans le projet de normes seraient discutées en même temps que les autres questions du point 7 de l'ordre du jour.

6. Le Comité est en outre convenu de constituer un groupe de travail en session sur la liste prioritaire. Ce groupe de travail, qui sera présidé par la Communauté européenne et travaillera en anglais uniquement, examinera, en plus des amendements proposés à la liste prioritaire, une approche stratégique pour ses travaux, notamment au sujet du bien-fondé de fixer des critères précis pour l'établissement des priorités pour la gestion de ses activités, en tenant compte du mandat du Comité ainsi que de la fréquence et de la durée de ses réunions.

## QUESTIONS DÉCOULANT DES RAPPORTS DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)<sup>3</sup>

7. Le Comité a noté l'information présentée dans le document CX/PFV 08/24/2 et, en particulier, a formulé les observations et/ou pris les décisions suivantes.

### Plan stratégique 2008-2013

8. Le Comité a noté que les activités 1.2, 3.3, 4.1, 5.5 et 5.6 sont particulièrement pertinentes aux travaux du Comité et que l'activité 1.2 (Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires) et 4.1 (Suivre les activités d'autres organes normatifs internationaux) faisaient partie de ses activités permanentes et ne nécessitaient pas de mesures supplémentaires. Le Comité a en outre noté que l'activité 3.3 (Élaborer des critères de prise de décisions et de fixation des priorités par comité) serait examinée en même temps que les questions du point 9 de l'ordre du jour - Propositions d'amendements à la Liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une normalisation.

9. Le Comité a noté les points de vue de la délégation française, qui a parlé au nom des États membres de la Communauté européenne présents à la réunion:

<sup>1</sup> Partage des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres conformément à la Règle de procédure II, paragraphe 5 du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (CRD1).

<sup>2</sup> CX/PFV 08/24/1.

<sup>3</sup> CX/PFV 08/24/2.

- Dans le cadre des activités 1.1 et 1.2 (Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité et à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires), le Comité devrait adopter une approche horizontale pour l'élaboration de normes pour les fruits et légumes traités; ces normes ne devraient pas être trop prescriptives, mais devraient tout de même permettre des échanges commerciaux équitables, grâce à des exigences minimales qui pourraient servir de références internationales;
- L'activité 3.3 (Élaborer des critères de prise de décisions et de fixation des priorités par comité) serait particulièrement importante pour le Comité, qui est déjà accablé par une grosse charge de travail;
- L'activité 4.1 (Suivre les activités d'autres organes normatifs internationaux) devrait être encouragée davantage, par exemple en faisant un suivi sur les récents travaux du IOC au sujet des olives de table et des travaux permanents de l'ONU-ECE;
- La participation des organismes non gouvernementaux internationaux aux réunions du Codex devrait être encouragée davantage, comme il est mentionné dans l'activité 5.5; et
- Concernant l'activité 5.6 (Améliorer la communication d'informations sur les travaux du Codex aux niveaux international et national), il faudrait étudier une nouvelle façon de communiquer les travaux réalisés par le Codex, afin de faire prendre conscience de l'importance de ces travaux; en outre, la participation des pays en développement devrait être encouragée davantage.

### **Examen de la structure du Comité du Codex et des mandats des comités et des groupes spéciaux du Codex**

10. Le Comité a noté que les propositions 3 (fréquence des réunions) et 4 (durée des réunions) seront discutées en même temps que les questions du Point 9 de l'ordre du jour - Propositions d'amendements à la Liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une normalisation, parce que ces questions doivent être examinées de concert avec l'approche stratégique du Comité pour ses futurs travaux.

### **Nouveaux travaux sur la sauce au chili, par le Comité coordonnateur de l'Asie (CCASIA)**

11. Le Comité a noté que, dans sa recommandation d'approbation par la Commission d'une norme régionale pour la sauce au chili, à titre de nouveaux travaux sous la responsabilité du CCSIA, le 59<sup>e</sup> Comité exécutif (juin 2007) avait invité le CCPFV à donner son avis sur l'éventuelle nécessité d'une norme internationale pour la sauce au chili.

12. Le Comité a noté qu'une nouvelle procédure pour la conversion des normes régionales en normes internationales avait été adoptée à la trente-et-unième Session de la Commission (juillet 2008) et que conformément à cette nouvelle procédure, la nécessité d'élaborer une norme internationale pour la sauce au chili serait envisagée au regard des critères d'établissement de la priorité des travaux et de sa charge de travail le moment venu, si une telle proposition est présentée au Comité après l'adoption de la norme régionale.

13. Le Comité a relaté la perspective des États membres de la Communauté européenne, soit que la nature des produits appelés sauce au chili variait considérablement selon les régions et que la Communauté européenne n'était pas en faveur de convertir cette norme en une norme internationale.

### **Vingt-huitième session du Comité sur les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)**

14. Le Comité n'est pas parvenu à identifier dans la *Norme pour les tomates en conserve* (CODEX STAN 13-1981) le numéro de référence ISO correspondant à la méthode ISO/UNIUN de détermination du poids égoutté des tomates broyées. Il est donc convenu de demander au CCMAS de supprimer cette méthode et d'approuver la méthode AOAC 968.30 pour les tomates en conserve « concassées » uniquement, et d'insérer le texte suivant en note de bas de page: « Utiliser un tamis n° 14 au lieu de 7/16 ou n° 8 ».

### **PROJET DE NORME DU CODEX POUR LES CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES (Point 3 de l'ordre du jour)<sup>4</sup>**

15. Le Comité a examiné un avant-projet révisé basé sur le rapport présenté par le groupe de travail sur les confitures, gelées et marmelades qui s'est réuni avant la séance plénière. Le Comité a approuvé les changements proposés par le groupe de travail et, en plus d'apporter des changements éditoriaux, a formulé les observations et les décisions suivantes:

<sup>4</sup> ALINORM 07/30/27 Annexe VI; observations de l'Australie, du Brésil, de la Communauté européenne, de la France, du Kenya et de l'OEITFL (CX/PFV 08/24/3); Rapport du groupe de travail sur les confitures, gelées et marmelades (CRD 3); et observations des États-Unis d'Amérique (CRD 5); de l'Inde (CRD 7); de l'OEITFL (CRD 9); des Philippines (CRD 12) et de la Thaïlande (CRD 13).

## Champ d'application

16. À la section 1.1, le Comité est convenu d'amender le point d) en remplaçant « édulcorants » par « additifs alimentaires édulcorants » pour bien préciser que le terme « édulcorant » dans cette norme fait référence à des substances autres que du sucre et sont identifiées comme des additifs alimentaires. On a fait remarquer que ce terme était également utilisé dans d'autres normes du Codex, notamment la *Norme générale pour les jus et les nectars de fruits* (CODEX STAN 247-2005).

17. À la section 1.2, le Comité est convenu d'utiliser le terme « produit à tartiner à base de fruits » en plus des autres termes visant à désigner les confitures et les gelées et pour apporter des modifications conséquentes à la section sur l'étiquetage, de manière à appliquer ce terme aux confitures et aux gelées telles que définies dans la section 3.1.2 b).

18. Une délégation a exprimé des réserves au sujet des marmelades à base de fruits autres que des agrumes qui pourraient être actuellement commercialisées à l'échelle internationale mais ne pas être couvertes dans le champ d'application de cette norme. Cette délégation a pressé le Comité d'examiner avec soin comment les marmelades à base de fruits autres que des agrumes sont traitées dans cette norme.

## Section 2.2 Autres définitions

19. Le Comité est convenu d'utiliser le terme « autres procédés » en plus de « tamisage et procédés similaires » dans la définition de purée de fruits, du fait que des procédés autres que le tamisage et les procédés similaires pourraient être utilisés, par exemple pour le retrait de certaines parties des fruits (graines, pelure, etc.).

20. Le Comité est également convenu d'utiliser la mention « Jus et concentrés de fruit » car les concentrés sont également utilisés dans la préparation des confitures et sont également couverts dans la *Norme générale pour les jus et les nectars de fruits*.

## Section 3.1.2 Teneur en fruit

21. Le Comité est convenu de garder une fourchette de 11 à 15 pour cent pour la teneur en fruit dans le cas de la confiture au gingembre (Section 3.1.2 b) afin de tenir compte des différentes pratiques en usage dans l'industrie et dans le commerce.

22. Une délégation a demandé que la teneur en fruits des produits définis dans la section 3.1.2 a) soit abaissée à 40 pour cent de manière générale pour tenir compte de la plupart des fruits tropicaux et d'attribuer une teneur de 32 pour cent aux fraises et de 23 pour cent à l'ananas dans la liste des exceptions de cette catégorie de produits. Le Comité a reconnu que les produits définis dans la section 3.1.2 a) étaient des produits de haute qualité et que les confitures, les gelées et les marmelades couvertes dans la section 3.1.2 b) prévoyaient déjà une teneur en fruits minimale inférieure.

23. En outre, le Comité a tenu compte de la nécessité de mieux définir les fruits à forte saveur ou à haute acidité pour lesquels des exemptions ont été prévues dans la section 3.1.2 a) et b), ou de supprimer la mention de ces fruits. On a expliqué que de nombreux nouveaux produits étaient confectionnés à partir de fruits qui, lorsqu'ils étaient utilisés à des pourcentages supérieurs à ceux fixés dans la norme, rendaient habituellement le produit non consommable. Compte tenu de cela, le Comité est convenu d'insérer une note de bas de page pour établir que le niveau d'appétibilité dépendait des préférences des consommateurs dans le pays de mise en vente du produit.

## Section 3.1.3 Autres ingrédients autorisés

24. Le Comité est convenu que le texte tel que proposé par le groupe de travail était plus inclusif et qu'il accordait la latitude requise pour permettre les innovations dans la production des confitures, gelées et marmelades. Le Comité est convenu de limiter les ingrédients à ceux d'origine végétale et de supprimer les « condiments », car ils sont déjà couverts par les termes plantes aromatiques, épices et leurs mélanges.

25. Le Comité est convenu d'inclure les huiles et les matières grasses végétales alimentaires utilisés comme agents anti-mousse, et a précisé que ces produits devaient être considérés comme des ingrédients plutôt que des additifs. Le Comité n'était pas en faveur de mentionner d'autres utilisations pour ces substances, par exemple la friture, l'application d'un revêtement, etc., étant donné que la définition de fruits dans la section 2.2 prévoyait déjà le traitement des fruits destinés à la confection de confitures, de gelées et de marmelades.

## **Section 3.2 Matières sèches solubles**

### ***Confitures, gelées et marmelades aux agrumes***

26. Le Comité s'est demandé si la fourchette de 60 à 65 pour cent ou plus pour les matières sèches solubles convenait dans le cas de ces produits. On a précisé que la teneur en matières sèches solubles était un critère déterminant pour assurer la sécurité sanitaire et la stabilité du produit et que si cette teneur se situait en deça de cette fourchette, cela aurait un effet sur la durée de conservation du produit, de telle sorte qu'il deviendrait nécessaire d'utiliser une quantité importante d'agents de conservation. Par conséquent, le Comité est convenu de garder la fourchette actuelle de 60 à 65 pour cent ou plus pour la teneur en matières sèches solubles, tout en mentionnant que cela représentait un compromis convenu lors des sessions précédentes pour permettre une approche plus inclusive et davantage de souplesse dans l'application de la norme. On a également noté que la note de bas de page rattachée à cette fourchette permettait aux organismes de réglementation de fixer un pourcentage plus élevé, conformément à la législation du pays de mise en vente des produits.

### ***Marmelades aux fruits autres que des agrumes***

27. Certaines délégations ont exprimé l'avis que la fourchette de 40-60 pour cent pour les matières sèches solubles ne tenait pas compte de toutes les marmelades à base de fruits autres que des agrumes produites dans le monde et ont suggéré de fixer la limite supérieure à 65 pour cent de manière à accorder plus d'inclusivité et de souplesse dans l'application de la norme. Compte tenu de cela, le Comité est convenu de faire passer la limite maximale de la teneur en matières sèches solubles à 65 pour cent.

### ***Seuil de tolérance pour les matières sèches solubles***

28. Les membres du Comité ont eu un échange de points de vue sur la question d'appliquer un seuil de  $\pm 3$  ou  $\pm 0,5$  pour le degré de réfractométrie lors de la mesure de la teneur en matières sèches solubles dans le produit fini. Certaines délégations étaient en faveur d'un seuil plus élevé, car cela donnait une plus grande marge de manoeuvre au regard des écarts naturels dans la teneur en matières sèches solubles dans les produits naturels, comme les fruits et les légumes, sous l'effet des variations saisonnières, des conditions de sol, etc. Ces délégations ont indiqué qu'un seuil aussi contraignant pourrait nécessiter l'ajout de quantités accrues de sucre afin de respecter les exigences applicables aux teneurs en matière sèche soluble, ce qui allait à contre-courant des tendances actuelles visant à réduire la consommation de sucre. D'autres délégations étaient d'avis qu'un seuil inférieur assurerait le respect des fourchettes actuelles, en particulier les valeurs inférieures de 60 et 40 pour cent, et que cela contribuerait à assurer la sécurité sanitaire et la qualité du produit. Ces délégations étaient d'avis que les variations dans les produits bruts pourraient être compensées par des teneurs accrues en fruits, par opposition à l'ajout de sucre.

29. Le Comité a fait remarquer que la disposition actuelle concernant les seuils de réfractométrie était davantage liée à la sensibilité de l'appareil de mesure et que cela devrait être couvert par la méthode d'analyse choisie pour prendre la mesure. Le Comité a également noté que la section sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenait déjà une méthode générale Codex de détermination de la teneur en matières sèches solubles dans les fruits et légumes traités. En outre, la section sur l'étiquetage prévoit l'affichage d'une déclaration sur la quantité de fruits et la teneur en sucre, conformément à la législation du pays de mise en vente du produit; cela devrait régler le problème des seuils appliqués à l'échelle nationale pour la mesure de la teneur en matières sèches solubles afin d'assurer la conformité avec le seuil minimal fixé dans la norme. Compte tenu de cela, le Comité est convenu de supprimer la phrase au complet au sujet des seuils de réfractométrie.

## **Section 4 Additifs alimentaires**

30. Le Comité ne s'est pas penché sur les additifs alimentaires sous ce point, étant donné qu'un groupe de travail en session créé pour les besoins du point 1 de l'ordre du jour devait examiner tous les additifs alimentaires et formuler les propositions nécessaires pour discussion en bloc sous le Point 7 de l'ordre du jour.

## **Section 5 Contaminants**

31. Le Comité est convenu d'insérer le nouveau texte standardisé sur les contaminants tel que convenu par la Commission (juillet 2008).

## Section 8 Étiquetage

32. Le Comité est convenu d'ajouter une ligne distincte pour les confitures « Extra », de manière à différencier ces produits de ceux définis comme confitures « riches en fruits », compte tenu du fait que différentes spécifications additionnelles pourraient s'appliquer à ces produits dans certaines parties du monde. Le Comité est également convenu d'ajouter des dispositions pour la déclaration de l'utilisation de boissons alcoolisées lors de la préparation des produits couverts par la norme, en raison des pratiques religieuses et culturelles ayant cours dans le pays de mise en vente du produit.

## Section 9 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

33. Le Comité est convenu que les méthodes de détermination de la teneur en calcium et en impuretés minérales n'étaient plus applicables étant donné qu'il n'existe pas de dispositions pour leur détermination dans la norme actuelle.

### État d'avancement du projet de Norme du Codex pour les confitures, gelées et marmelades

34. Le Comité est convenu d'avancer le Projet de norme du Codex pour les confitures, gelées et marmelades à l'étape 8 pour adoption définitive par la trente-deuxième Session de la Commission du Codex Alimentarius (Annexe II).

### **PROJET DE NORME DU CODEX POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE (Point 4a de l'ordre du jour)<sup>5</sup>**

### **AVANT-PROJET D'APPENDICES SPÉCIFIQUES À CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE (Point 4b de l'ordre du jour)<sup>6</sup>**

### **AVANT-PROJET DE DIRECTIVES DU CODEX POUR LES MILIEUX DE COUVERTURE DES LÉGUMES EN CONSERVE (Point 4c de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

35. Le Comité a examiné un document révisé à la lumière du rapport fourni par le groupe de travail sur les légumes en conserve qui s'était réuni avant la séance plénière. Le Comité a approuvé les changements proposés par le groupe de travail, et en plus d'apporter des changements éditoriaux, a formulé les observations et les décisions suivantes:

#### **OBSERVATIONS GÉNÉRALES ET APPROCHE**

36. Le Comité est d'accord avec l'approche générale recommandée par le groupe de travail sur les légumes en conserve, comme suit:

- Envisager l'ajout de deux appendices sur les pousses de bambou en conserve et les champignons en conserve, d'après ce qui est ressorti des discussions de la présente session (voir par. 109);
- Ne pas inclure d'appendice spécifique pour les haricots secs, étant donné qu'il n'existe actuellement aucune norme pour ce produit, de telle sorte que ce thème devrait faire l'objet de nouveaux travaux; il est rappelé que le but des travaux en cours est la révision et la simplification de chacune des normes existantes pour les légumes en conserve;
- Ne pas examiner les additifs alimentaires sous ce point, étant donné qu'un groupe de travail en session créé pour les besoins du point 1 de l'ordre du jour devrait examiner tous les additifs alimentaires et formuler les propositions nécessaires pour discussion *en bloc* sous le point 7 de l'ordre du jour;

<sup>5</sup> ALINORM 07/30/27-Annexe VII; Observations de l'Australie et de la Communauté européenne (CX/PFV 08/24/4); de l'Argentine (CRD 4), des États-Unis d'Amérique (CRD 5); de la Malaisie (CRD 8); des Philippines (CRD 12) et de la Thaïlande (CRD 13).

<sup>6</sup> CX/PFV 08/24/5; Observations du Brésil, de Costa Rica, de Cuba et du Kenya (CX/PFV 08/24/5-Add.1); Rapport du groupe de travail sur les légumes en conserve (CRD 2); des États-Unis d'Amérique (CRD 5); de la Malaisie (CRD 8); des Philippines (CRD 12); du Brésil, de Costa Rica et de l'Équateur (CRD 16).

<sup>7</sup> CX/PFV 08/24/6; Observations du Brésil, de Costa Rica et de Cuba (CX/PFV 08/24/6-Add.1); de l'Argentine (CRD 4); des États-Unis d'Amérique (CRD 5); de la Malaisie (CRD 8); des Philippines (CRD 12) et de la Thaïlande (CRD 13).

- Garder les limites quantitatives standards pour les défauts et les seuils, tout en veillant à maintenir une certaine marge de manoeuvre, étant donné que les légumes en conserve destinés à l'exportation se présentent généralement sous différentes formes et en différentes qualités; que les modes de présentation étaient nécessaires pour distinguer les produits les uns des autres; et que des limites pour les défauts étaient nécessaires pour garantir un niveau minimal de qualité. La délégation de l'Australie a réitéré sa position, à savoir que les limites quantitatives relatives aux dispositions sur la qualité n'étaient pas nécessaires, que les forces du marché devraient être le facteur déterminant, et que l'étiquetage par lui-même devrait suffire pour assurer que les consommateurs ne se font pas induire en erreur.
- Cesser les travaux sur les Directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve et insérer des dispositions sur les milieux de couverture dans le texte principal de la norme. On a rappelé au Comité que cette décision aurait une incidence sur la *Norme pour les pousses de bambou en conserve* (CODEX STAN 241-2003) et sur la *Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés* (CODEX STAN 260-2007), qui sont actuellement mentionnées dans les directives en question, et que le Comité devrait fournir une orientation sur la façon de procéder à l'avenir pour cette question.

37. Le Comité a examiné le Projet de norme section par section et, en plus d'apporter des changements éditoriaux, a formulé plusieurs observations ou modifications, comme suit:

#### **OBSERVATIONS SPECIFIQUES**

##### **Légumes en conserve – Dispositions générales**

###### **Titre**

38. Le Comité a eu une discussion sur la nécessité de clarifier le terme « canned » (en conserve) dans la version anglaise de manière à ne pas limiter les contenants aux boîtes de métal pour accorder plus de souplesse dans l'application d'autres technologies de mise en conserve lors de la préparation des aliments couverts par cette norme. On a fait observer que des dispositions contenues dans d'autres sections prévoyaient déjà l'inclusion d'autres technologies de mise en conserve, par exemple, la description des produits dans la section 2.1(3) lorsqu'on désigne des produits traités à la chaleur sans préciser le type de procédé ni le type de contenant, pourvu qu'ils conviennent à l'élaboration du produit, le remplissage minimal<sup>8</sup> des contenants à la section 7.1.1, qui prévoit déjà l'emploi de contenants rigides et souples en introduisant des seuils conformément aux bonnes pratiques de fabrication et aux méthodes d'analyse correspondantes pour la détermination du remplissage minimal à la section 8, laquelle prévoit aussi la détermination du seuil minimal pour les contenants autres que les boîtes en métal (voir également par. 50). Pour toutes ces raisons, le Comité a décidé de laisser le titre inchangé.

###### **Champ d'application**

39. Le Comité a eu une discussion afin de déterminer s'il était nécessaire de préciser que les légumes en conserve inclus dans le champ d'application de la norme sont désignés comme des légumes en conserve « peu acides » et « peu acides acidifiés » plutôt que d'expliquer ce qui était exclu de la norme, à savoir les légumes lacto-fermentés, marinés ou conservés dans le vinaigre. Le Comité est convenu toutefois de garder le champ d'application inchangé étant donné qu'il était considéré comme étant suffisamment clair et facile à comprendre.

###### **2.1 Définition du produit**

40. Le Comité était en désaccord avec une proposition visant à utiliser le terme « liquide de couverture des aliments », au point 2.1 (2), étant donné que « liquide de couverture » était le mot utilisé par défaut dans les normes applicables aux fruits et légumes traités.

41. Par suite de sa décision sur les milieux de couverture (voir par. 43-48), le Comité est convenu de modifier la section 2.1(2) pour rendre compte du fait que le terme milieu de couverture devrait respecter les dispositions de la section 3.1.3 et pour définir les caractéristiques des produits emballés sous vide.

42. Le Comité était en désaccord avec une proposition de la délégation du Brésil, appuyée par plusieurs autres délégations, qui visait à modifier la section 2.1 (3) compte tenu du fait que les légumes en conserve sont traités à la chaleur pour assurer la sécurité sanitaire et la stabilité du produit en plus d'empêcher sa dégradation. Plusieurs délégations étaient d'avis que le texte existant était d'usage courant dans les normes sur les fruits et légumes traités et qu'il suffisait pour assurer la sécurité sanitaire du produit.

<sup>8</sup> ALINORM 07/30/27, par. 41-42.

## **Légumes en conserve - milieux de couverture**

### **3.1.3 Milieux de couverture**

#### **Ingrédients de base**

43. Le Comité a confirmé que les ingrédients de base des légumes en conserve étaient l'eau et, si nécessaire, le sel.

44. Le Comité a accepté d'inclure plusieurs des ingrédients, notamment l'huile et la purée de tomates, dans la section 3.1.3 b) - Autres ingrédients autorisés et d'ajouter un paragraphe d'introduction dans cette section pour indiquer que ces ingrédients sont visés par les exigences d'étiquetage comprises dans la norme et qu'ils ne sont pas limités aux ingrédients énumérés dans cette section.

45. Le Comité est convenu de supprimer la dernière phrase de cette section au sujet des ingrédients ne modifiant pas les caractéristiques de saveur des produits, étant donné que cette mention est en contradiction avec les exigences d'étiquetage de la section 8.2.5, qui prévoient spécifiquement de nommer les produits dans les situations où les ingrédients mentionnés dans la section 3.1.3 b) risquent de modifier les caractéristiques de saveur du produit.

#### **3.2.1 Saveur, texture et couleur**

46. Le Comité est convenu d'indiquer dans la section 3.2.1.1 que les légumes en conserve devraient présenter la saveur, la texture et la couleur, correspondant à la fois au type de légume utilisé et au milieu de couverture utilisé, en insérant la mention « milieu de couverture », étant donné que ce dernier, particulièrement dans le cas des autres ingrédients autorisés, pourrait modifier les caractéristiques originales du légume utilisé; cette mention est également compatible avec les dispositions d'étiquetage figurant à la section 8.2.5.

47. Le Comité a en outre convenu de supprimer la dernière phrase de la section 3.2.1.1, étant donné que les limites visant des défauts tels que la présence de parties dures ou fibreuses étaient traitées séparément dans les appendices.

48. La délégation du Brésil a proposé d'inclure dans la section 3.2.1.1 que le test de stérilité et le pH des aliments « peu acides et acidifiés » devrait être d'une valeur de 4,6 ou moins, tel que défini dans le *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CAC/RCP 23-1979) étant donné que, de l'avis de la délégation, cet ajout est important pour des raisons de sécurité sanitaire et d'identification positive du produit, car un produit qui ne respecte pas cette exigence au sujet du pH pourrait être considéré comme défectueux. Le Comité a considéré que la question de sécurité sanitaire des aliments était traitée dans la section 6 - Hygiène, dans laquelle on traite de la conformité avec toutes les normes et tous les codes d'usages pertinents, notamment le Code susmentionné et que le champ d'application était déjà suffisamment clair au sujet des produits couverts par cette norme; le Comité a donc refusé cette proposition.

## **Section 5 Contaminants**

49. Le Comité est convenu d'insérer le nouveau texte standardisé sur les contaminants tel que convenu par la Commission (juillet 2008).

### **Section 7.1.1 Remplissage minimal**

50. Le Comité a eu une discussion pour déterminer s'il fallait indiquer dans cette section les exceptions applicables au remplissage minimal à 90 pour cent, en particulier dans le cas des petits récipients souples et faciles à ouvrir. Le Comité est toutefois convenu qu'en faisant référence aux bonnes pratiques de fabrication, qui cadrent avec l'aval que le Comité avait donné lors de la dernière session lorsqu'il avait discuté de questions similaires sur le remplissage minimal dans le cas des récipients flexibles dans d'autres normes applicables aux fruits et légumes traités, par exemple les fruits et légumes marinés fermentés<sup>8</sup>, cela n'était pas nécessaire. Le Comité estimait également que l'ajout d'une liste pouvait exclure par inadvertance certains récipients qui entrent également dans cette catégorie.

51. Le Comité a également débattu de la question de savoir s'il fallait supprimer les exceptions pour les légumes en conserve emballés sous vide, mais est convenu de garder cette exception étant donné que la question du remplissage minimal ne s'applique pas dans le cas de plusieurs de ces légumes, et est convenu que l'ajout de cette mention rendait le texte plus explicite.

### **Sections 7.1.4.2 et 7.2 Acceptation des lots**

52. Les membres du Comité ont échangé des points de vue au sujet des travaux actuels sur les plans d'échantillonnage visant à contrôler le poids égoutté minimal. La délégation de la France, s'adressant au nom des États membres de la Communauté européenne présents à la Session, a exprimé l'avis que la disposition concernant l'acceptation des lots en fonction du poids égoutté minimal devrait rester entre crochets jusqu'à la fin des travaux sur les plans d'échantillonnage visant à contrôler le poids égoutté minimal, à défaut de quoi il faudrait insérer une simple mention au sujet de ces travaux et indiquer qu'ils se poursuivent. Plusieurs autres délégations ont proposé de garder la section 7.1.4.2 sans mention au sujet des plans d'échantillonnage et d'envisager de modifier cette section à l'avenir, si besoin est, et si un plan d'échantillonnage pour le contrôle du poids égoutté minimal devait être finalisé.

53. Certaines délégations ont mentionné que la section suivante, 7.2 Acceptation des lots, définissait en fait un plan d'échantillonnage pour le poids égoutté minimal, et que la seule question qui restait à régler était une meilleure définition de la notion de valeur excessivement faible, et c'était d'ailleurs la principale raison de la décision du Comité d'entreprendre des travaux sur les plans d'échantillonnage pour le contrôle du poids égoutté minimal, et que cette section devrait être prise en considération lors des discussions sur la question des plans d'échantillonnage, au point 5 de l'ordre du jour.

54. Compte tenu de ces discussions, le Comité est convenu de garder la section 7.1.4.2 inchangée et de supprimer la section 7.2, étant entendu que cette section pourrait être revue à l'avenir en fonction des résultats des futures discussions sur les plans d'échantillonnage pour le contrôle du poids égoutté minimal.

### **Section 8.2 Nom du produit**

55. Le Comité est convenu de supprimer la mention de mode de présentation dans la section 8.2.2, étant donné que les dispositions de l'étiquetage applicables aux modes de présentation étaient déjà mentionnées comme exigence obligatoire dans la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) et est convenu de remodifier cette section pour indiquer que la mention du calibre sur l'étiquette était facultative, en remplaçant « doit » par « peut », conformément à la norme en question.

56. Conformément à sa décision antérieure d'inclure des dispositions, et pour les milieux de couverture, et pour l'emballage sous vide, le Comité est convenu d'ajouter dans la section 8.2.3 des exigences d'étiquetage correspondantes au sujet du nom du produit.

57. Le Comité a modifié la section 8.2.4 - Autres modes de présentation, conformément à sa recommandation sur l'étiquetage des aliments<sup>9</sup>.

### **Section 9 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

58. Le Comité est convenu d'informer le Comité chargé des méthodes d'analyse et d'échantillonnage qu'il conviendrait de révoquer le document CAC/RM 45-1972 - *Détermination du remplissage adéquat pouvant remplacer la détermination du poids égoutté*, étant donné que cette méthode n'est plus appliquée dans le cas des petits pois en conserve et que la méthode actuelle pour le remplissage des récipients, CAC/RM 46-1972, couvre déjà ce produit. Le Comité a également noté qu'il conviendrait de garder les méthodes actuelles, CAC/RM 48-1972 et CAC/RM 39-1970, étant donné qu'aucune autre méthode plus moderne n'existait actuellement, et est convenu que les méthodes servant à déterminer la teneur en matières sèches insolubles dans l'alcool et le calcium dans les petits pois en conserve ainsi que la détermination de la teneur totale en matières sèches dans les pois secs trempés n'étaient plus applicables étant donné que la norme actuelle ne comporte pas de dispositions au sujet de la teneur en matières sèches insolubles dans l'alcool, de la teneur en calcium et de la teneur totale en matières sèches pour ces produits.

### **Légumes en conserve – Appendices**

#### **Asperges (Appendice I)**

##### ***Section 1.2 - Modes de présentation***

59. À la section 1.2.1 (3), le Comité est convenu d'ajouter « pointes », car cette désignation correspond aux pratiques commerciales qui ont cours pour les pointes d'asperges.

---

<sup>9</sup> ALINORM 07/30/22, (par. 73).

60. À la section 1.2.2 (3), le Comité a reconnu que, pour les asperges vertes, les pratiques commerciales actuelles concernant les limites applicables aux couleurs s'écartant du vert dans la partie inférieure de l'asperge, variaient entre les pays et les régions et compliquaient l'adoption d'une valeur limite unique. Par conséquent, le Comité est convenu de fixer plusieurs seuils de tolérance selon lesquels entre 20 et 50 pour cent de la longueur de la tige pouvait être blanc, crème ou de couleur jaune-blanchâtre afin d'accorder une plus grande latitude dans l'application de cette disposition.

### **Section 1.3 – Calibre (nouveau)**

61. Le Comité a inséré un nouveau paragraphe pour distinguer le calibre des dispositions sur le mode de présentation, conformément à sa décision intérieure voulant que l'étiquetage du calibre par opposition au mode de présentation soit facultatif, et a appliqué cette décision à toutes les appendices examinées, selon les besoins (voir par. 50 et 70).

#### **Section 3.1 Poids égoutté minimal**

62. Le Comité a fixé le poids égoutté minimal à 57 pour cent dans le cas des asperges blanches non pelées.

### **Section 4 Étiquetage**

#### **Section 4.1**

63. Les membres du Comité ont échangé des points de vue sur le bien-fondé de garder les dispositions d'étiquetage obligatoires pour la couleur, la mention pelée ou non pelée et la taille, car ces spécifications sont déjà couvertes par les dispositions d'étiquetage applicables aux légumes en conserve.

64. Le Comité a noté que les dispositions sur l'étiquetage qui figurent dans le Projet de norme pour certains légumes en conserves s'ajoutent à celles qui figurent dans la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*, laquelle prévoit l'étiquetage obligatoire du mode de présentation et l'étiquetage facultatif des autres spécifications de grade, comme la mention pelée ou non pelée et la taille des asperges.

65. Toutefois, le Comité a précisé que la couleur était un important critère de qualité pour les besoins de pratiques commerciales équitables dans le cas des asperges et a décidé de garder cette disposition dans l'appendice. En outre, certains pays ont exigé une déclaration obligatoire sur l'étiquette dans le cas des asperges «non pelées» et «non calibrées», lorsque cette déclaration est enchâssée dans la législation du pays où le produit est mis en vente.

#### **Section 4.2**

66. Le Comité a supprimé la référence aux calibres mixtes, étant donné que cette exigence était déjà couverte dans les dispositions d'étiquetage applicables aux légumes en conserve, de telle sorte que cette section a été supprimée de l'appendice (voir par. 50 et 70).

### **Haricots verts et haricots beurre (Appendice III)**

67. Le Comité est convenu d'ajouter des références pour les variétés et les espèces par souci de clarté (section 1.2) et d'insérer un nouveau paragraphe pour le calibre (uniquement pour les haricots présentés entiers) conformément à sa décision antérieure selon laquelle l'affichage du calibre devrait être facultatif, contrairement au mode de présentation (Section 1.3 *nouveau*).

### **Petits pois (Appendice IV)**

#### **Section 1.1 Définition du produit**

68. Le Comité est convenu d'exclure la sous-espèce *macrocarpum* des espèces adaptées à la mise en conserve, par souci de compatibilité avec les pratiques commerciales courantes. On a mentionné que cette exception s'appliquait déjà aux pois secs trempés.

#### **Section 1.2 Modes de présentation**

69. Le Comité est convenu que les dispositions sur les différentes désignations de produit (Section 1.2.1) devraient être déplacées dans la section sur l'étiquetage et que les dispositions sur le calibrage (Section 1.2.2) devraient être séparées du mode de présentation, conformément à une décision antérieure sur cette question (voir par. 50 et 70). La section sur les modes de présentation a donc été supprimée de l'Appendice.

### **Section 1.3 Calibre (nouveau)**

70. Les membres du Comité ont échangé leurs points de vue sur la façon de traiter les dispositions sur le calibre dans les appendices, étant donné que les pratiques ayant cours dans l'industrie ou dans le commerce varient selon les régions du monde. Ils ont mentionné que, comme pour la déclaration facultative du calibre sur l'étiquette, il faudrait prévoir de la latitude dans l'application des autres approches et des autres désignations pour le calibre afin de tenir compte de ces pratiques. Par conséquent, le Comité est convenu d'ajouter une note de bas de page dans la section 1.3 pour les autres dispositions sur le calibre, conformément à la législation en vigueur dans le pays où le produit est mis en vente. Le Comité a en outre convenu que cette note de bas de page devrait être appliquée uniformément dans toutes les appendices comportant des dispositions sur le calibre.

71. Le Comité a expliqué que dans ce tableau en particulier, les valeurs faisaient référence au diamètre de perforation circulaire des cribles et non au diamètre des pois et est convenu que la mention de petits pois doux (ou pois de jardin) devrait être supprimée, car le tableau s'applique uniquement aux pois devant être passés au crible.

### **Cœurs de palmiers (Appendice V)**

72. Le Comité est convenu d'utiliser la mention « cœur de palmiers / palmito » dans le titre pour respecter les pratiques commerciales ayant cours dans le monde. Le Comité a en outre convenu d'aligner la définition des modes de préparation (Section 1.2) avec celles fournies dans le CRD 16.

### **Pois secs trempés (Appendice VI)**

73. Le Comité a noté que le terme « pois secs en conserve » pourrait être trompeur car le produit traité dans cette appendice désigne des graines de pois secs issues de variétés de petits pois qui ont été trempés, mis en conserve dans un milieu de couverture et soumis à un traitement thermique qui assure la stabilité du produit. Le Comité a en outre noté qu'on devrait conserver dans le titre le terme « pois secs trempés », car il s'agissait de la désignation la plus courante de ce produit. Toutefois, afin de tenir compte des pratiques établies dans les différents pays, il a été décidé d'ajouter une note de bas de page pour couvrir les autres désignations de produit utilisées selon les pays.

### **Maïs doux (Appendice VII)**

74. Le Comité a confirmé que le maïs répondant aux caractéristiques de l'espèce *Zea mays saccharata* L. est le type qui convient à la préparation du maïs doux ou sucré.

75. À la section 2.2.2, les membres du Comité ont échangé des points de vue sur la possibilité de garder les deux modes de mesure des défauts et tolérances, c'est-à-dire selon l'unité ou selon le poids, pour les matières végétales étrangères (maïs doux et crème de maïs) et de mesurer les grains tachés (maïs doux) afin de tenir compte des différentes pratiques commerciales. Certaines délégations ont remis en question la corrélation entre les deux méthodes et se sont demandées si d'autres analyses étaient requises pour déterminer l'équivalence des deux méthodes de mesure. Le Comité est convenu de supprimer la référence au pourcentage selon le poids et d'insérer une note de bas de page pour indiquer que ces défauts peuvent également être exprimés en valeur équivalente de pourcentage de poids.

### **Petits épis de maïs ou jeunes épis de maïs (Appendice VIII)**

76. Le Comité a apporté des modifications aux dispositions sur le calibre conformément à ses décisions antérieures à ce sujet (voir par. 50 et 70). En outre, il est convenu de supprimer la référence à la teneur en amidon et en huile, car ces spécifications ne s'appliquent pas au produit défini dans l'appendice.

### **État d'avancement du Projet de norme du Codex pour certains légumes en conserve, de l'Avant-projet de directives du Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve et de l'Avant-projet d'appendices spécifiques à certains légumes en conserve**

77. Le Comité est convenu de faire avancer le Projet de norme du Codex pour certains légumes en conserve (dispositions générales) à l'étape 8 pour adoption finale par la trente-deuxième session de la Commission (Annexe III), de faire avancer l'avant-projet de section 3.1.3 pour les milieux de couverture du Projet de norme du Codex pour certains légumes en conserve (Annexe IV) et de faire avancer tous les avant-projets d'appendice rattachés à cette norme pour adoption à l'étape 5/8 en omettant les étapes 6 et 7 (Annexe V) et d'informer la Commission de l'abandon des Directives du Codex sur les milieux de couverture pour les légumes en conserve (à titre de directives séparées).

## **AVANT-PROJET DE PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE DU CODEX INCLUANT DES DISPOSITIONS MÉTROLOGIQUES POUR CONTRÔLER LE POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL DES FRUITS ET LÉGUMES EN CONSERVE EN MILIEUX DE COUVERTURE (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

78. La délégation de la France a présenté le document et a rappelé que les normes actuelles des fruits et légumes en conserve comprenaient des dispositions pour le poids égoutté, assorties de critères d'acceptation des lots, et que le but des plans d'échantillonnage était de permettre le contrôle des exigences concernant le poids égoutté minimal. La délégation a également expliqué que l'avant-projet proposé était compatible avec les critères énoncés dans les *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004); qu'il reposait sur un NQA (niveau de qualité acceptable) de 2,5, tel que recommandé par l'Organisation Internationale de Métrologie Légale (OIML); et qu'il introduisait une erreur négative tolérable, ce qui accroissait la marge de manoeuvre tout en assurant une plus grande protection du consommateur qu'un plan d'échantillonnage reposant sur un NQA de 6,5.

79. Plusieurs délégations ont mis en doute le bien-fondé de plans d'échantillonnage, en invoquant que le texte qui figure actuellement dans la norme était simple et facile à comprendre, qu'il avait donné de bons résultats jusqu'ici, qu'aucune preuve ne montrait que ce texte avait suscité des difficultés au chapitre du commerce international et, enfin, que le NQA de 6,5 était largement accepté et compris.

80. Une délégation a rappelé au Comité que pendant la discussion sur le projet de norme pour certains légumes en conserve (voir Point de l'ordre du jour 4a), on avait mentionné qu'au paragraphe 7.2 - Acceptation des lots, il était en fait question d'un plan d'échantillonnage portant sur le poids égoutté minimal et qu'on y proposait que les procédures présentées dans cette section servent aux fins du contrôle du poids égoutté minimal et qu'un mécanisme servant à déterminer le « valeur excessivement faible », au paragraphe 7.1.4.2, pouvait être repris de l'avant-projet de plan d'échantillonnage actuel et ajouté à cette procédure.

### **CONCLUSION**

81. Compte tenu des observations recueillies, le Comité est convenu que les deux approches, soit celle de la section 7.2 antérieurement contenu dans le Projet de norme pour certains légumes en conserve et celle proposée dans l'Avant-projet de plan d'échantillonnage, pouvait servir à reformuler les Plans d'échantillonnage visant le contrôle du poids minimal égoutté des fruits et légumes en conserve en milieu de couverture.

### **État d'avancement de l'Avant-projet de plan d'échantillonnage du Codex incluant des dispositions métrologiques pour contrôler le poids égoutté minimal des fruits et légumes en conserve en milieux de couverture**

82. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet à l'étape 2 pour qu'un groupe de travail électronique en remanie le texte<sup>11</sup>. Ce groupe de travail, qui sera ouvert à tous les membres et observateurs et travaillera en anglais uniquement, tiendra compte de toutes les observations envoyées et formulées durant la présente session, et les distribuera pour fins de commentaires et prise en considération à la prochaine session du Comité. On a également noté qu'il serait possible à l'avenir, si on le jugeait nécessaire, d'obtenir un encadrement et des conseils du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

### **MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES- – Norme du Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco: lait de coco et crème de coco (CODEX STAN 240-2003) (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

83. Le Comité a rappelé que durant la finalisation de la norme mentionnée ci-dessus (vingt-et-unième session du Comité CCPFV, 2002), plusieurs méthodes d'analyse ont été soumises pour approbation au Comité des méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Le CCMAS n'a pas approuvé les méthodes relatives à la teneur en eau, matières non grasses, matières grasses totales, matières solides totales comme méthodes appliquées au lait et a invité le Comité à clarifier si ces méthodes pourraient également être appliquées à la crème de coco et au lait de coco. La norme a été adoptée par la vingt-sixième session de la Commission (2003) sans l'introduction de ces méthodes. Sur la base de la demande du CCMAS, les vingt-deuxième et vingt-troisième sessions du Comité ont conjointement accepté de formuler une demande d'observations supplémentaires sur ces méthodes.

<sup>10</sup> CX/PFV 08/24/7; Observations du Brésil, de Costa Rica et de l'OEITFL (CX/PFV 08/24/7-Add.1); de l'Argentine (CRD 4); des États-Unis d'Amérique (CRD 5); de l'Équateur (CRD 6); de la Thaïlande (CRD 13).

<sup>11</sup> La France, avec l'aide de l'Australie, du Brésil, du Canada, de la République dominicaine, de la Malaisie, de la Thaïlande, du Royaume-Uni et des États-Unis d'Amérique.

<sup>12</sup> ALINORM 07/30/27-Annexe VII; observations des États-Unis d'Amérique (CX/PFV 08/24/8); du Brésil (CX/PFV 08/24/8-Add.1); de l'Argentine (CRD 4); des États-Unis d'Amérique (CRD 5); de l'Équateur (CRD 6) et de la Thaïlande (CRD 13).

## CONCLUSION

84. Le Comité est convenu de transmettre les méthodes d'analyse spécifiques à la détermination de la teneur en eau, matières non grasses, matières grasses totales et matières solides totales dans la crème de coco et le lait de coco, tel que proposé par la Thaïlande et le Brésil, à la trentième session du Comité des méthodes d'analyse et d'échantillonnage (mars 2009) pour approbation et inclusion dans la *Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco* (voir Annexe VI).

## DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>13</sup>

85. Lorsque le groupe de travail sur les additifs alimentaires a examiné les dispositions pertinentes du Projet de normes pour les confitures, gelées et marmelades ainsi que pour certains légumes en conserve, il a observé que le format révisé des normes du Codex pour les produits présenté dans le Manuel de procédure du Codex préconisait que la partie sur les additifs alimentaires devrait comporter un renvoi vers les catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires pertinentes ainsi qu'une catégorie consacrée aux aliments dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) (CODEX STAN 192-1995) et que les dérogations ou les ajouts à une référence générale de ce type devraient être pleinement justifiés. Toutefois, compte tenu de la nature transitoire de la *Norme générale pour les additifs alimentaires*, le groupe de travail est convenu de comparer les dispositions sur les additifs alimentaires proposés dans le projet de normes avec celles adoptées ou proposées pour les catégories d'aliments correspondantes de la *Norme générale pour les additifs alimentaires*, tel qu'il avait été présenté dans les documents de la salle de conférence (CRD) préparés par les États-Unis d'Amérique, et d'envisager l'alignement de ces provisions dans toute la mesure du possible.

86. Le Comité a examiné les dispositions sur les additifs alimentaires en fonction des recommandations du groupe de travail sur les additifs alimentaires, comme suit:

### Confitures, gelées et marmelades

87. Le Comité était d'accord avec la recommandation 1 du groupe de travail, soit d'inclure des dispositions pour les aromatisants, lesquelles avaient été autorisées dans la norme existante pour les confitures et gelées (CODEX STAN 79-1981).

88. Le Comité était d'accord avec la recommandation 2 du groupe de travail, soit d'inclure un renvoi général vers les additifs alimentaires énumérés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires*.

89. Concernant cette décision, la délégation de la Communauté européenne a exprimé des réserves parce que, à son avis, certains des additifs alimentaires qui figurent au tableau 3 n'ont pas de justification technologique pour les produits en question, et parce que les comités chargés des produits devraient présenter des justifications technologiques pour chaque additif alimentaire mentionné dans les normes de produits. Cette délégation a en outre exprimé des réserves en particulier au sujet de l'ajout de plusieurs des agents affermissants mentionnés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires*, au motif que, à sa connaissance, bon nombre de ces agents ne sont pas utilisés dans la fabrication de confiture et de manière générale, les agents autres que la pectine ne sont pas nécessairement utilisés si la confiture est confectionnée avec le fruit et les matières sèches solubles dans les quantités prévues par la norme. La délégation a en outre mentionné que bon nombre des additifs alimentaires figurant au tableau 3 étaient destinés à servir dans la préparation d'aliments faibles en sucre, lesquels ne sont pas visés par cette norme.

90. Le Comité a en outre convenu d'inclure la liste des additifs alimentaires et leurs taux d'utilisation tels que présentés à la recommandation 3 pour les additifs alimentaires non couverts par le renvoi général au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires*, et a formulé les observations et les réserves indiquées dans les paragraphes ci-dessous.

91. La délégation de l'Égypte, appuyée par la délégation de la Communauté européenne, a exprimé des réserves au sujet de l'inclusion des colorants rouge allura (INS 129) et bleu brillant FCF (INS 133), parce que la législation de ce pays n'autorise pas l'utilisation de ces colorants.

<sup>13</sup> ALINORM 07/30/27, Annexe XIII; observations de la Communauté européenne et des États-Unis d'Amérique (CX/PFV 08/24/9), de la Communauté européenne (CX/PFV 08/24/3 et CX/PFV 08/24/4), de l'Inde (CRD 7), de Cuba (CRD 10), des Philippines (CRD 12); Document de travail pour le groupe de travail sur les additifs alimentaires (CRD 14 (certains légumes en conserve) et CRD 15 (confitures, gelées et marmelades)); Rapport du groupe de travail sur les additifs alimentaires (CRD 18 (confitures, gelées et marmelades) et CRD 20 (Certains légumes en conserve)).

92. La délégation de la Communauté européenne a exprimé des réserves concernant la décision au sujet des colorants et concernant l'inclusion des sorbates (INS 200-203) et des benzoates (INS 210-213), du fait que, à son avis, ces agents de conservation sont nécessaires uniquement dans les confitures et les gelées présentant des teneurs en sucre inférieures à celles couvertes par la norme. La délégation de l'Égypte a également exprimé des réserves au sujet de l'utilisation des agents de conservation.

#### ***Certains légumes en conserve***

93. Le Comité était en accord avec la recommandation 1 du groupe de travail, soit d'inclure dans la section réservée aux additifs alimentaires, dans les dispositions générales de la norme, un renvoi général vers les additifs alimentaires énumérés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires*.

94. Le Comité est également convenu d'inclure la liste des additifs alimentaires et leur niveau d'utilisation telle que présentés dans la recommandation 2, pour ce qui est des additifs alimentaires non couverts par le renvoi général au tableau 3 mentionné précédemment. La délégation de la Communauté européenne a exprimé des réserves au sujet de l'inclusion de colorants pour les légumes en conserve autre que les pois secs trempés en conserve, étant donné que l'utilisation de colorants était permise uniquement pour les pois secs trempés en conserve dans la Communauté européenne et parce que la délégation ne croyait pas que l'utilisation de colorants étaient nécessaire dans les autres légumes en conserve.

95. Le Comité était d'accord avec la recommandation 4 du groupe de travail, soit d'autoriser l'utilisation des amidons modifiés conformément aux bonnes pratiques de fabrication pour la mise en conserve de la crème de maïs et de les énumérer dans la section des additifs alimentaires de l'Appendice sur le maïs doux.

#### **Autres facteurs à considérer**

##### ***Modification des noms de catégorie et du système de numérotage international des additifs alimentaires***

96. Le Comité était d'accord avec la recommandation 4 (CRD 18) et la recommandation 3 (CRD 20) du groupe de travail, soit de demander au comité chargé des additifs alimentaires de mettre en corrélation les nouvelles catégories fonctionnelles et les additifs alimentaires ci-dessous dans le nom de catégorie et le système de numérotage international des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1986), comme suit:

- Acide ascorbique (INS 300): agent de conservation (proposé pour les confitures, les gelées et les marmelades) et régulateur d'acidité (pour certains légumes en conserve);
- mono- et diglycérides (INS 471): agent anti-mousse (proposé pour les confitures, les gelées et les marmelades)

##### ***Autres dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les normes adoptées***

97. Le Comité a rappelé qu'il n'était parvenu à aucune décision lors de la dernière session au sujet de certains additifs alimentaires à inclure dans les normes Codex pour *les fruits et légumes marinés fermentés* (CODEX STAN 260-2007), *les concentrés de tomate traités* (CODEX STAN 57-1981), *les tomates en conserve* (CODEX STAN 57-1981) ainsi que *certaines agrumes en conserve* (CODEX STAN 254-2007), et qu'il les avait annexés à son rapport pour recueillir des observations sur la justification technologique de ces additifs et sur les niveaux proposés, pour nouvelle considération durant la présente session<sup>14</sup>. Le Comité a noté que le groupe de travail sur les additifs alimentaires avait considéré uniquement les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le Projet de normes applicables aux confitures, gelées et marmelades ainsi qu'à certains légumes en conserve et qu'il n'avait pas abordé les autres additifs alimentaires pour les besoins des normes mentionnées précédemment, qui avaient été finalisées durant sa dernière session.

98. À cause de contraintes de temps, le Comité est convenu de ne pas examiner l'inclusion des additifs alimentaires restants durant la présente session et de les annexer au rapport pour recueillir d'autres observations et pour examiner ces additifs à la prochaine session (Annexe VII).

#### **PROJET DE PRÉSENTATION UNIFORME DES NORMES DU CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (point 8 de l'ordre du jour)<sup>15</sup>**

99. Le Comité a eu une discussion générale sur la présentation proposée du projet et sur l'approche à adopter dans les étapes à venir.

<sup>14</sup> ALINORM 07/30/24, (par. 171).

<sup>15</sup> CX/PFV 08/24/10, observations du Brésil et de l'Inde (CX/PFV 08/24/10-Add.1), et de la Thaïlande (CRD 13).

100. Certaines délégations ont exprimé l'avis que la présentation générale était trop orientée vers les fruits et légumes en conserve et qu'elle n'était pas nécessairement applicable aux autres fruits et légumes traités. Compte tenu de cela, ces délégations ont demandé si la présentation devrait être modifiée afin de couvrir tous les fruits et légumes traités ou s'il faudrait élaborer des documents distincts pour des produits spécifiques autres que des fruits et légumes en conserve.

101. Une délégation a signalé que les normes en cours d'élaboration étaient parfois trop prescriptives et qu'elles ne tenaient pas assez compte des pratiques commerciales, et a exprimé l'avis qu'un document pourrait fournir de l'orientation à cet égard. Cette même délégation a proposé que le Secrétariat du Codex rédige plusieurs différents documents en plus du document actuel pour les légumes séchés et les légumes secs ainsi que les fruits et légumes surgelés par méthode rapide, entre autres produits, à partir des documents d'autres organes internationaux, pour les besoins d'une discussion plus approfondie à la prochaine session.

102. Certaines délégations et un observateur ont toutefois demandé si le document actuellement proposé ainsi qu'un document couvrant tous les fruits et légumes traités étaient réellement nécessaires pour que le Comité puisse avoir une vue d'ensemble de son programme de travaux futurs, d'autant plus que le Manuel de procédure définit clairement la présentation des normes de produits. Il a donc été proposé de cesser les travaux sur la présentation et de poursuivre les travaux au sujet d'une référence éventuellement utilisable par le Comité.

### CONCLUSION

103. Compte tenu de la discussion qui précède, le Comité est convenu de cesser les travaux sur la présentation proposée.

### **PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA LISTE DES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITÉ D'UNE NORMALISATION (Point 9 de l'ordre du jour)<sup>16</sup>**

104. Le Comité a pris en considération le rapport du groupe de travail sur les priorités et s'est concentré sur les principaux points et les principales recommandations formulées par le groupe de travail, comme suit:

1. Des critères spécifiques pour l'établissement des priorités;
2. L'établissement de priorités pour la révision et la révocation des normes existantes, en particulier l'élaboration de normes pour les nouveaux produits non encore couverts par les normes existantes, pourvu que la justification de ces normes soit évidente et manifeste pour ce qui est de faciliter le commerce international et assurer la protection des consommateurs ainsi que l'établissement de priorités pour l'identification et la révision des sections des normes existantes qui suscitent des difficultés pour le commerce international, tout en évitant de réviser des normes entières dans le seul but de les regrouper;
3. La durée et la fréquence des sessions plénières du Comité.

### CONSIDERATIONS GENERALES

105. Le Comité a eu une discussion générale sur l'approche à adopter à l'égard de son programme de travaux et est convenu que la fréquence et la durée des réunions devraient dépendre de l'approbation de ses travaux futurs (voir par. 112-113).

106. On a rappelé que le Comité avait repris ses travaux en 1998 dans le but explicite de réviser les normes applicables aux fruits et légumes traités (fruits et légumes en conserve, fruits et légumes surgelés par méthode rapide; produits secs et séchés, codes de pratiques d'hygiène, etc.) et, dans le cadre de cette révision, de viser à établir des normes horizontales plus simples, dans la mesure du possible, qui faciliteraient leur acceptation par les gouvernements nationaux. On a également rappelé qu'après l'achèvement de plusieurs normes applicables aux fruits et légumes en conserve et dans la foulée de la décision du Comité de faire avancer le Projet de norme pour certains légumes en conserve et le Projet de norme pour les confitures, gelées et marmelades à l'étape 8 pour adoption définitive, il restait encore la question de la révision possible de plusieurs autres normes applicables aux fruits en conserve (p. ex. cocktails de fruits, salade de fruits tropicaux, fraises, framboises, etc.); aux produits secs et séchés; et aux fruits et légumes surgelés par méthode rapide ainsi que des codes d'usages sur les pratiques d'hygiène.

---

<sup>16</sup> ALINORM 07/30/27-Annexe XI, observations du Brésil, de l'Union européenne, des États-Unis d'Amérique et de l'IOC (CX/PFV 08/24/11); Rapport du groupe de travail sur les priorités des travaux (CRD 17) et IOC (CRD 19).

107. La délégation des États-Unis d'Amérique a exprimé l'avis que l'élaboration de normes horizontales, qui consisterait à combiner plusieurs produits partageant les mêmes dispositions, ne mènerait pas nécessairement à des normes plus simples et que le processus pourrait être fastidieux; la délégation a donc invité le Comité à examiner cette approche avec soin. La même délégation, appuyée par l'observateur de l'ICGMA, a en outre avancé qu'il serait nécessaire de revoir le mandat du Comité à la lumière des difficultés que représente la révision des normes existantes par rapport à l'élaboration de normes plus horizontales, et compte tenu des nouvelles procédures et des ressources restreintes du Codex.

108. La délégation du Brésil et l'observateur de l'IOC (Conseil oléicole international) ont attiré l'attention du Comité sur deux propositions qui lui ont été présentées au sujet de la révision de la *Norme pour les olives de table* (CODEX STAN 66-1981) et de la révision partielle de la *Norme pour la noix de coco râpée desséchée* (CODEX STAN 177-1991) et ont rappelé que ces thèmes figuraient sur la liste de travaux prioritaires depuis un certain temps. Par ailleurs, le Comité a noté qu'il faudrait envisager d'ajouter les *pousses de bambou en conserve* (CODEX STAN 241-2003) et les *champignons de couche en conserve* (CODEX STAN 55-1991) en annexe au Projet de norme pour certains légumes en conserve (voir point 4a de l'ordre du jour).

#### FACTEURS A CONSIDERER

109. Par conséquent, le Comité est convenu de procéder comme suit:

- Proposer comme nouveaux travaux à la trente-deuxième Session de la Commission l'ajout d'appendices pour les pousses de bambou et les champignons; la révision de la *Norme pour les olives de table* et la *Norme pour la noix de coco râpée desséchée*; à noter que les documents de projet devraient être présentés par l'entremise du Secrétariat du Codex au Comité exécutif et qu'ils devraient respecter la présentation décrite dans le Manuel de procédure<sup>17</sup>; les documents de projet devraient contenir des informations suffisamment détaillées et pertinentes et tenir compte des *Lignes directrices sur l'application des «Critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits»* adoptées à la soixantième Session du Comité exécutif<sup>18</sup>.
- Constituer les groupes de travail électronique suivants, qui seront ouverts à tous les membres et aux observateurs et dont les activités se dérouleront en anglais uniquement, pour élaborer des avant-projets proposés pour fins de commentaires et de revue à la prochaine session du Comité:
  - Ajout des pousses de bambou et des champignons de couche en annexe au Projet de norme pour certains légumes en conserve, groupe dirigé par la France<sup>19</sup>;
  - Olives de table, groupe dirigé par l'Union européenne<sup>20</sup>;
  - Noix de coco râpée desséchée, groupe dirigé par le Brésil<sup>21</sup>.
- Constituer un groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis d'Amérique<sup>22</sup>, ouvert à tous les membres et aux observateurs et se déroulant en anglais uniquement, afin d'examiner toutes les autres normes applicables aux fruits en conserve ainsi que les normes applicables aux fruits et légumes surgelés par méthode rapide et de déterminer si ces normes sont encore pertinentes et nécessaires, et si c'est le cas, si elles doivent être révisées en tout, en partie ou aucunement, ainsi que d'examiner la possibilité de grouper les fruits en conserve et les fruits et légumes surgelés par méthode rapide qui restent dans des normes plus horizontales, de manière comparable à l'approche adoptée pour le Projet de norme pour certains légumes en conserve, et de formuler des recommandations à cet égard en vue de la prochaine session du Comité.

110. Le Comité a noté qu'il serait éventuellement possible que ces groupes de travail se rencontrent en personne avant la prochaine session du Comité afin de faciliter les débats et la prise de décisions à la séance plénière.

<sup>17</sup> Section 1 – Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés: Partie 2 – Examen critique.

<sup>18</sup> ALINORM 08/31/3, Annexe II.

<sup>19</sup> Brésil, Canada, Union européenne, Japon, Indonésie, Kenya, Malaisie, Afrique du Sud, Thaïlande, Royaume-Uni et les États-Unis d'Amérique.

<sup>20</sup> Australie, Brésil, Costa Rica, France, Grèce, Italie, Espagne, Royaume-Uni, États-Unis d'Amérique et IOC.

<sup>21</sup> Côte d'Ivoire, Fidji, Indonésie, Kenya, Malaisie, Philippines, Samoa, Thaïlande et États-Unis d'Amérique.

<sup>22</sup> Assistés des membres suivants: Australie, Canada, Côte d'Ivoire, Équateur, Union européenne, France, Fidji, Indonésie, Italie, Japon, Malaisie, Thaïlande, ICGMA et IIR.

111. À la lumière de la décision mentionnée précédemment, le Comité a modifié la liste de priorité des travaux en supprimant les olives de table, les champignons en conserve et la noix de coco râpée desséchée et a annexé cette liste au présent rapport pour recueillir des observations dans le but de réviser les normes existantes applicables aux fruits et légumes traités et pour continuer de les examiner pendant les sessions à venir (Annexe VIII).

#### **Autres facteurs à considérer**

112. Le Comité a appuyé la recommandation du groupe de travail de ne pas élaborer d'autres critères précis pour l'établissement des priorités de travail, au motif que les critères d'établissement des priorités de travail contenus dans le Manuel de procédure suffisent pour fixer les priorités des travaux à venir du Comité.

113. Le Comité a en outre accepté de prendre en considération les propositions de nouveaux travaux, de maintenir la fréquence actuelle des réunions (24 mois) et de limiter la durée des sessions plénières à cinq jours, en admettant la possibilité que les groupes de travail se réunissent avant la séance plénière.

#### **AUTRES AFFAIRES (Point 10 de l'ordre du jour)**

114. Le Comité a noté qu'il n'y a pas de matières à discuter dans ce point de l'ordre du jour.

#### **DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 11 de l'ordre du jour)**

115. Le Comité a été informé que la vingt-cinquième Session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités devrait avoir lieu aux États-Unis d'Amérique en 2010. Les date et lieu exacts seront décidés entre les Secrétariats du Codex et des États-Unis.

## ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	POUR ACTION DU :	COTE DU DOCUMENT ALINORM 09/32/27
Projet de norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades	8	32 <sup>ème</sup> CAC	par. 34 et Annexe II
Projet de norme Codex pour certains légumes en conserve (dispositions générales)	8		par. 77 et Annexe III
Avant-projet de dispositions pour les milieux de couverture des certains légumes en conserve - section 3.1.3 - (projet de norme du Codex pour certains légumes en conserve)	5/8		par. 77 et Annexe IV
Avant-projet d'appendices spécifiques à certains légumes en conserve (projet de norme du Codex pour certains légumes en conserve)	5/8		par. 77 et Annexe V
Avant-projet de directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve	interrompu		par. 77
Avant-projet de plan d'échantillonnage incluant des dispositions métrologiques pour contrôler le poids égoutté minimal des fruits et légumes en conserve en milieux de couverture	2/3	Groupe de travail sur le plan d'échantillonnage 25 <sup>ème</sup> CCPFV	par. 82
Méthodes d'analyse des fruits et légumes traités – Norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco : lait de coco et crème de coco (CODEX STAN 240-2003)	-----	30 <sup>ème</sup> CCMAS 32 <sup>ème</sup> CAC	par. 84 et Annexe VI
Dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les fruits et légumes traités	-----	25 <sup>ème</sup> CCPFV	par. 98 et Annexe VII
Projet de présentation uniforme des normes du Codex pour les fruits et légumes traités	interrompu	-----	par. 103
Propositions d'amendements à la Liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une d'une normalisation	-----	25 <sup>ème</sup> CCPFV	par. 111 et Annexe VIII

**LIST OF PARTICIPANTS**  
**LISTE DES PARTICIPANTS**  
**LISTA DE PARTICIPANTES**  
Chairperson - Président – Presidente

**Mr. Terry BANE**

Branch Chief, Processed Products Branch  
Fruit and Vegetable Programs  
Agricultural Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
Room 0709, South Building  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 10150-0247  
United States  
Phone: 202-720-4693  
Fax: 202-690-1087  
Email: [Terry.Bane@usda.gov](mailto:Terry.Bane@usda.gov)

**ALBANIA**

**Mr. Kasa ELJAN**

Food Expert  
Ministry of Agriculture  
Food Consumer Protection  
Tirana 355  
Square “Skenderbej”, NR.2  
Albania  
Phone: +355 4 226 551 ext 163  
Fax: +355 225872  
Email: [Kasaelian@hotmail.com](mailto:Kasaelian@hotmail.com) &  
[elian.kasa@mbu.gov.al](mailto:elian.kasa@mbu.gov.al)

**ANGOLA**

**Dra. Maria Antonia SANAZENGE**

Luanda – Angola, Rua amilcar cabral atras do  
Hospital Josina Machel  
Instituto Nacional de Saúde Pública – Ministério da  
Saude  
Luanda  
Angola  
Phone: 00244 923653695  
Fax:  
Email: [sanazenge@hotmail.com](mailto:sanazenge@hotmail.com)

**Dra. Esmeralda MATUES JÚNIOR**

Laboratory Technician  
Angola Government  
Luanda- Instituto Nacional de Saúde Pública  
Angola- Ministerio da Saúde  
Phone: 222323724, 00244917850637  
Fax: 222323724  
Email: [Secretariado\\_Codex@yahoo.com](mailto:Secretariado_Codex@yahoo.com)

**Dr. Moisés FRANCISCO**

National Institute of Public Health  
Luanda  
Angola  
Phone: 244923353218  
Email: [moisesfrancisco@hotmail.com](mailto:moisesfrancisco@hotmail.com)

**AUSTRALIA –AUSTRALIE**

**Mr. Richard SOUNESS**

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

**AUSTRIA –AUTRICHE**

**Dr. Peter WIEDNER**

Ministry of Health, Family and Youth  
LUA Kaernten  
Lastenstrasse 40  
Klagenfurt A-9020  
Austria  
Phone: +43 463 3213012  
Fax: +43 463 34174  
Email: [peter.wiedner@ktn.gv.at](mailto:peter.wiedner@ktn.gv.at)

**BRAZIL- BRÉSIL-BRASIL**

**Ms. Shirley Aparecida Garcia BERBARI**

Scientific Researcher  
Institute of Food Technology  
Campinas  
2880 Av.  
Jardim Chapadão  
São Paulo, Brazil  
Phone : 55 1937431848  
Fax : 55 1932423104  
Email : [sberbari@ital.sp.gov.br](mailto:sberbari@ital.sp.gov.br)

**Mr. André BISPO OLIVEIRA**

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

**Ms. Claudia DARBELLY CAVALIERI DE MORAES**

Assistant – General Office of Food  
Brazilian Sanitary Surveillance Agency – ANVISA  
SEPN 511, BL.A, Ed. Bittar II  
Asa Norte  
Brasilia 70.750-541  
Phone : 61 3448 6352  
Fax : 61 3448 6274  
Email : [alimentos@anvisa.gov.br](mailto:alimentos@anvisa.gov.br)

**Mr. Gustavo TAYAR PERES**

Specialist in Health Surveillance Agency  
Brazilian Sanitary Surveillance Agency  
SEPN 511, BL.A Ed.Bittar II  
Asa Norte  
Brasilia 70.750-541  
Phone : 61 3448 6352  
Fax : 61 3448 6274  
Email: [alimentos@anvisa.gov.br](mailto:alimentos@anvisa.gov.br)

**Mr. Emerson KLOSS**

First Secretary  
Embassy of Brazil  
1025 Thomas Jefferson St.  
Washington, DC 20007  
Phone : (202) 238-2758  
Fax : (202) 238-2827  
Email : [ekloss@brasilemb.org](mailto:ekloss@brasilemb.org)

**BURUNDI**

**Mr. Emile NTAHONDI**

Chef de Cabinet au Ministère de l' Agriculture et de  
l'Élevage  
B.P. 1850 Bujumbura/Burundi  
Phone: +257 7991-0931  
Fax: +257 22222873  
Email: [entahondi@hotmail.com](mailto:entahondi@hotmail.com)

**CANADA-CANADÁ**

**Mr. Kevin SMITH**

National Manager  
Processed Products  
Agrifood Division  
Canadian Food Inspection Agency  
159 Cleopatra Drive  
Ottawa, Ontario  
K1A 0Y9  
Canada  
Phone: 613-221-7207  
Fax: 613-221-7294  
Email: [Smithk@inspection.gc.ca](mailto:Smithk@inspection.gc.ca)

**Mr. Jim TRENHOLM**

National Manager  
Food Safety and Assessment  
Agrifood Division  
Canadian Food Inspection Agency  
159 Cleopatra Drive  
Ottawa, Ontario K1A 0Y9  
Canada  
Phone: 613-221-7151  
Fax: 613-221-7294  
Email: [trenholmj@inspection.gc.ca](mailto:trenholmj@inspection.gc.ca)

**COOK ISLANDS-ÎLES COOK-ISLAS COOK**

**Mr. Ngatoko TA NGATOKO**

Quarantine Adviser/National Codex Contact Point  
Ministry of Agriculture  
Government of the Cook Islands  
P.O. Box 96  
Rarotonga  
Cook Islands  
Phone : +682 28711  
Fax : +682 21881  
Email : [nngatoko@agriculture.gov.ck](mailto:nngatoko@agriculture.gov.ck)

**COSTA RICA**

**Mr. Gerardo Luis CASTRO RODRIGUEZ**

Laboratorista Quimico  
Derivados de Maiz Alimenticio S.A.  
Calle uno, Guapiles, Pococi  
Limón  
7299-1000 San José  
Costa Rica  
Phone : (506) 2710-0369  
Fax : (506) 2710-0249  
Email : [fcastror@yahoo.com](mailto:fcastror@yahoo.com)

**Ms. Laura DACHNER**

Deputy Chief of Mission  
Minister Counselor for Trade  
Embassy of Costa Rica  
2114 S Street, NW  
Washington, DC 20008  
Phone : 202-238-2282  
Fax : 202-265-4795  
Email : [ldachner@costarica-embassy.org](mailto:ldachner@costarica-embassy.org)

**CHAD-TCHAD**

**Mr. Abderahim Zakaria ABDOULAYE**  
Directeur Adjoint de la Direction de la Protection  
des  
Végétaux et du Conditionnement (DPVC)  
N°Djaména, le  
DPVC B.P. 1551  
Phone : (235) 52 45 09  
Cell : (235) 629 16 02  
Email: [zakaria.towdye@yahoo.fr](mailto:zakaria.towdye@yahoo.fr)

**CÔTE D'IVOIRE**

**Mr. Souleymane BAKAYOKO**  
Conseiller Technique  
Ministère du Commerce  
Plateau (Immeuble CCIA)  
Abidjan  
BPV 142 ABIDJAN  
Côte d' Ivoire  
Phone: (225) 20 21 63 41/07 59 53 53  
Fax: (225) 20 21 29 89  
Email: [bsouley@hotmail.com](mailto:bsouley@hotmail.com)

**Mr. Georges Yapi KOUASSI**

Chargé d' Etudes  
Ministère du Commerce  
Plateau (Immeuble CCIA)  
Abidjan  
BPV 142 ABIDJAN  
Côte d' Ivoire  
Phone: (225) 20 21 63 41/0765 31 33  
Fax: (225) 20 21 29 89  
Email: [georgesyapi@yahoo.fr](mailto:georgesyapi@yahoo.fr)

**Dr. Narcisse EHOUSSOU**

Président du comité national du Codex Alimentarius  
Abidjan 225  
Côte d' Ivoire  
Phone: 21353349/01015596  
Fax: 21353350  
Email: [narcehoussou@yahoo.fr](mailto:narcehoussou@yahoo.fr)

**Mr. Apia NDRI**

Directeur des Productions Végétales et de la  
Diversification, Ministère de l' Agriculture; Point  
focal du Codex  
BPV 82  
Abidjan 225  
Côte d Ivoire  
Phone: 20 22 24 81  
Email: [ndriapia@yahoo.fr](mailto:ndriapia@yahoo.fr)

**DOMINICAN REPUBLIC**  
**RÉPUBLIQUE DOMINICAINE-**  
**REPÚBLICA DOMINICANA**

**Mr. Leandro MERCEDES**  
Sub-secretario De Extension  
Secretaría de Estado de Agricultura  
Km. 6 ½, Autopista Duarte  
Jardines del Norte  
Santo Domingo  
Dominican Republic  
Phone: 809-910-0784/809-547-3888 ext. 4004  
Email: [lemer33@hotmail.com](mailto:lemer33@hotmail.com)

**Mr. Pedro Pablo PENA**

Sub-secretario de Planificacion  
Secretaría de Estado de Agricultura  
Km 6 ½, Autopista Duarte  
Jardines del Norte  
Santo Domingo  
Dominican Republic  
Phone: (809) 547-3888, ext. 3001  
Email: [sub\\_planificacion@agricultura.gov.do](mailto:sub_planificacion@agricultura.gov.do)  
[pedroppena@hotmail.com](mailto:pedroppena@hotmail.com)

**ECUADOR-ÉQUATEUR**

**Mr. Ramiro Edison RUANO GUERRON**

Director De Ingenieria Economica Industrial  
Ministerio De Industrias Y Competitividad  
Av. Eloy Alfaro Y Amazonas (Esq.),  
3er. Piso Edif. Magap  
Quito 194-A  
Ecuador  
Phone: (593) 2 254 6690  
Fax: (593) 2 256 2258  
Email: [ruano@mic.gov.ec](mailto:ruano@mic.gov.ec)

**Mr. Jaime Enrique CAMPAÑA RAMOS**

Director Tecnico Fincavic S.A.  
Camara De La Pequeña Industria De Pichincha  
Av. Amazonas Y Atahualpa, La Carolina Pb  
Quito  
Equador  
Phone: (593) - 2-2443388  
Fax: (593) - 2 - 2443388  
Email: [jcampana@fincavic.com](mailto:jcampana@fincavic.com),  
[mcampaña@fincavic.com](mailto:mcampaña@fincavic.com)

**EGYPT-ÉGYPTE-EGYPTO**

**Mr. Salah Hussein ABO-RAYA**

Professor of Food Industries  
Cairo University, Faculty of Agriculture  
Gamaa Street  
Giza, Egypt  
Phone: (202) 33375003  
Mobile: (202) 012 3199931  
Email: [aborayaaoad@yahoo.com](mailto:aborayaaoad@yahoo.com)

**Dr. Ismail HUSSEIN**  
Agricultural Minister Plenipotentiary  
Embassy of Egypt  
Washington, DC  
Phone: (202) 966 2080

**Mr. Yasser Mansour KHALEL**  
Secretariat of Fruits and Vegetables Sector  
Chamber of Food Industries  
1195 Kronesh El Nile  
Cairo  
Egypt  
Phone: 202 25748627  
Fax: 202 25748312  
Email: [info@egyecfi.org.eg](mailto:info@egyecfi.org.eg)

**Mr. Sobby Maiz GERGES**  
Executive Manager  
Agwaa Company of Food Industries  
El-Ain El-Sokhna, El-Adabia  
Swiss Canal  
Egypt  
Phone: +062 3230425  
Fax: +062 3230409

**ETHIOPIA-ÉTHIOPIE-ETIOPÍA**

**Ms. Genet GEBREMEDHIN**  
Director, Testing Laboratories  
Quality and Standards Authority of Ethiopia  
P.O. Box 2310 Bole subcity, Kebele 12/13  
Addis Ababa, 2310  
Ethiopia  
Phone: +251 (0) 116460683  
Fax: +251 (0) 116460880 (81)  
Email: [genet@qsae.org](mailto:genet@qsae.org)

**EUROPEAN COMMUNITY(MEMBER ORGANIZATION)**  
**COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE (ORGANISATION MEMBRE)**  
**COMUNIDAD EUROPEA(ORGANIZACIÓN MIEMBRO)**

**Mr. Jerome LEPEINTRE**  
Acting Head of Unit  
European Commission  
Directorate General for Health and Consumers  
Rue 101 Froissart  
Brussels 1049  
Belgium  
Phone: + 32 2 299 37 01  
Fax: + 32 2 299 85 66  
Email: [Jerome.Lepeintre@ec.europa.eu](mailto:Jerome.Lepeintre@ec.europa.eu)

**Ms. Stella-Maria XIRAKI**  
Assistant  
European Commission  
Loi 130, 7/58  
Brussels 1049  
Belgium  
Phone: +32 2 298 13 80  
Fax: +32 2 295 37 09  
Email: [Stella-Maria.xiraki@ec.europa.eu](mailto:Stella-Maria.xiraki@ec.europa.eu)

**Ms. Sandrine VALENTIN**  
Administrator  
European Commission  
DG Agriculture and rural development  
Rue de la loi, 130, 7/58  
Brussels 1049  
Belgium  
Phone: 00 32 2 29 66875  
Fax: 00 32 (0) 2 29 53310  
Email: [Sandrine.valentin@ec.europa.eu](mailto:Sandrine.valentin@ec.europa.eu)

**Mr. Risto HOLMA**  
Administrator  
European Commission  
Directorate General for Health and Consumers  
Rue Froissart 101  
Brussels 1049  
Belgium  
Phone: +32 2 299 86 83  
Fax: +32 2 299 85 66  
Email: [Risto.Holma@ec.europa.eu](mailto:Risto.Holma@ec.europa.eu)

**FIJI-FIDJI**

**Mr. Miliakere NAWAIKULA**  
Ministry of Agriculture/Research Division  
Principal Research Officer  
Koronivia Research Station  
P.O. Box 77  
Nausori  
FIJI  
Phone: (679) 3477044  
Fax: (679) 3400262  
Email: [miliakere.nawaikula@govnet.gov.fj](mailto:miliakere.nawaikula@govnet.gov.fj)

**FRANCE-FRANCIA**

**Ms. Claudine MUCKENSTURM**  
Sous direction des produits agricoles et alimentaires  
Direction générale de la concurrence,  
de la consommation et de la répression des fraudes  
59 boulevard Vincent Auriol – teledoc 251  
PARIS CEDEX 13  
75703 France  
Phone: +33 01 44 97 24 37  
Fax: +33 01 44 97 05 27  
Email: [claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr)

**Ms. Myriam EMERIT**

Head of Fruit and Vegetable Unit  
FIAC  
44 rue d' Alésia  
75682 Paris cedex 14  
Paris  
France  
Phone: +33 1 53 91 44 59  
Fax: +33 1 53 91 44 70  
Email: [memerit@adepale.org](mailto:memerit@adepale.org)

**Ms. Raluca IVANESCU**

Administrator  
Council Secretariat of the European Union  
Office 40 GH 30  
Justus Lipsius  
175 rue de la Loi  
Brussels 1048  
Belgium  
Phone : +32 2 281 3158  
Fax : +32 2 281 9425  
Email : [raluca.ivanescu@consilium.europa.eu](mailto:raluca.ivanescu@consilium.europa.eu)

**GEORGIA-GÉORGIE**

**Mr. Tornike MGALOBILISHVILI**

Head of Department Cooperation with International  
Organizations and Projects Management  
Ministry of Agriculture of Georgia  
6 Marshal Gelovani Ave  
Tbilisi 0159  
Phone: +995 32 37 80 05  
Fax: +995 32 37 80 06  
Email: [tornikemg@yahoo.com](mailto:tornikemg@yahoo.com)

**GREECE/GRÈCE/GRECIA**

**Ms. Aikaterini PETRAKI**

Officer  
Hellenic Food Authority  
124 Kifissias Av. & Iatridou 2  
Athens 115 26  
Greece  
Phone: +30 210 6971566  
Fax: +30 210 6971650  
Email: [kpetraki@efet.gr](mailto:kpetraki@efet.gr)

**GUINÉE-GUINEA**

**Ms. Cisse Minte HADJA**

Directrice Generale  
Institut Guineen de Normalisation et de Métrologie  
Ministere du Developpement Industriel, des PME et  
de l'Artisanat (MDPMEA)  
Conakry - BP 1639  
REP DE GUINEE  
Phone: 22460299539  
Fax: 22430413990  
Email: [mintecisse@yahoo.fr](mailto:mintecisse@yahoo.fr)

**Mr. Amadou CAMARA**

Chef Division  
Ministere Agriculture  
Direction Nationale Agriculture  
Guinée  
Conakry - BP 576  
Guinée – Conakry  
Phone: 22460331639  
Email: [acamara53@yahoo.fr](mailto:acamara53@yahoo.fr)

**INDONESIA-INDONÉSIE**

**Ms. Olvy ANDRIANITA**

Assistant to the Commercial Attache  
Embassy of the Republic of Indonesia  
2020 Massachusetts Avenue, N.W.  
Washington, DC 20036  
Phone: (202) 775-5353  
Fax: (202) 775-5354  
Email: [olvy.andrianita@embassyofindonesia.org](mailto:olvy.andrianita@embassyofindonesia.org);  
[olvyandrianita@yahoo.com](mailto:olvyandrianita@yahoo.com)

**Mr. Harry TIRTAKUSUMAH**

International Trade Specialist  
Embassy of the Republic of Indonesia  
2020 Massachusetts Avenue, N.W.  
Washington, DC  
Phone: (202) 775-5353  
Fax: (202) 775-5354  
Email: [kusumah@embassyofindonesia.org](mailto:kusumah@embassyofindonesia.org)

**A.R. Aji Nasution**

Third Secretary Economic Division  
2020 Massachusetts Ave. N.W.,  
Washington, D.C. 20036  
Phone: (202) 775-5200  
Fax: (202) 774-5241  
Email: [ajinasution@embassyofindonesia.org](mailto:ajinasution@embassyofindonesia.org)

**ITALY-ITALIE-ITALIA**

**Mr. Ciro IMPAGNATIELLO**

Ministero delle Politiche Agricole  
Alimentarie e Forestali  
Via XX Settembre 20  
I- 00187 Roma  
Italy  
Phone: +39 06 46656046  
Fax: + 39 06 4880273  
Email: [c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it](mailto:c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it)

**Ms. Brunella LOTURCO**

Ministero delle Politiche Agricole  
Alimentarie e Forestali  
Via XX Settembre 20  
I-00187 Roma  
Italy  
Phone : +390646656061  
Fax : +39064880273  
Email : [b.loturco@politicheagricole.gov.it](mailto:b.loturco@politicheagricole.gov.it)

**JAPAN-JAPON-JAPÓN**

**Mr. Sano FUMIAKI**

Chief of Section, International Affairs of Fruit and Vegetables  
Ministry of Agriculture  
Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki  
Chiyoda-ku  
Tokoyo 100-8950  
Phone: 81 3 3502 5958  
Fax: 81 3 3502 0899  
Email: [fumiaki\\_sano@nm.maff.go.jp](mailto:fumiaki_sano@nm.maff.go.jp)

**KENYA**

**Ms. Alice Akoth Okelo ONYANGO**

Head of Delegation  
Manager-National Codex Committee Secretary  
Codex Office  
Kenya Bureau of Standards  
P.O. Box 54974 00200 G.P.O.  
Kapiti Road off Mombasa Road  
Nairobi  
Kenya  
Phone : 254-02-605490/6948303  
Email : [info@kebs.org/akothe@kebs.org](mailto:info@kebs.org/akothe@kebs.org)

**Mr. Alome Kasera ACHAYO**

General Manager-Quality Control & Marketing  
E & A Industries Limited  
P.O. Box 158 00100 GPO  
Nairobi 00100  
Kenya  
Phone : 254 20 550285  
Fax : 254 20 550901  
Email : [alome@e-aindustries.com](mailto:alome@e-aindustries.com)

**MADAGASCAR**

**Ms. Jacqueline RAVELOJAON**

COORDONNATEUR NATIONAL DU PROJET  
Appui Au Comite  
National Du Codex Alimentarius  
Ministere De L' Economie  
Du Commerce Et De L' Industrie  
Direction De La Concurrence, De la Qualite Et De  
La Protection Des Consommateurs  
B P 454  
Antananarivo 101  
Madagascar  
Phone : 261 33 11 385 71  
Fax : 261 202228025  
Email : [dnq\\_jac@yahoo.fr](mailto:dnq_jac@yahoo.fr)

**MALAYSIA-MALAISIE-MALASIA**

**Ms. Hasimah HAFIZ AHMAD**

Deputy Director  
Malaysian Agricultural Research & Development  
Institute (MARDI)  
Food Technology Research Centre  
G.P.O. Box 12301  
50774 Kuala Lumpur  
Malaysia  
Phone: +603 89437502  
Fax: +603 89422906  
Email: [hasimah@mardi.gov.my](mailto:hasimah@mardi.gov.my)

**Dr. Noraini MOHD KHALID**

Consultant  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 3, Block E7  
Parcel E, Precinct 1  
Federal Government Administrative Centre  
62590 Putrajaya  
Malaysia  
Phone : +6019 2666810  
Fax : +603 - 89422906  
Email: [noramk23@yahoo.com](mailto:noramk23@yahoo.com)

**NETHERLANDS-PAYS-BAS-PAÍSES BAJOS**

**Ms. Caroline FEITEL-BERENSCHOT**

Agricultural Trade Officer  
Office of the Agricultural Counsellor  
4200 Linnean Avenue, NW  
Washington, DC 20008  
Phone: 202-274-2716  
Fax: 202-244-3325  
Email: [was-Inv@minbuza.nl](mailto:was-Inv@minbuza.nl)

**NIGER-NÍGER**

**Ms. Hassane AISSATOU Cisse**

Responsable de la Cellule Nutrition/Alimentation  
Ministère du Développement Agricole  
Direction Generale de l' Agriculture Miaméy  
Niger  
BP 323  
Phone : 00227 96 96 94 23  
Fax : 00227 20 722775  
Email : [boureima\\_moussa@yahoo.fr](mailto:boureima_moussa@yahoo.fr)

**NIGERIA-NIGÉRIA**

**Mr. S.T. LAIYE**

Leader of Nigerian Delegation  
Director, Food & Drug Services Department  
Federal Ministry of Health  
Abuja  
Federal Secretariat Complex, Phase III  
Ahmadu Bello Way  
P.M.B 083, Garki  
F.C.T Abuja  
Phone : +234 8055121318

**Ms. Margaret EFIONG ESHIETT**

Deputy Director  
Standards Organisation of Nigeria  
14A Missouri St  
Maitama, Abuja  
Nigeria  
Phone : +234 8023179774  
Email : [megeciett@yahoo.com](mailto:megeciett@yahoo.com)

**Mr. D.U. ONYEAGOCHA**

Deputy Director  
Food & Drug Services Department  
Food Chemical & Water Safety Division  
Federal Ministry of Health  
Federal Secretariat Complex, Phase III  
Ahmadu Bello Way  
P.M.B 083, Garki  
F.C.T Abuja  
Phone : 234 8033147808  
Email : [denny\\_2003@yahoo.com](mailto:denny_2003@yahoo.com)

**Ms. Akeju Olagbaju Mudasiru**

Assistant Director  
Federal Ministry of Agriculture and Water  
Resources  
Abuja  
Nigeria  
Phone : 23470856841  
Email : [olaakeju@mail.com](mailto:olaakeju@mail.com)

**PARAGUAY**

**Ms. Zuny Zarza DE RIQUELME**

Coordinador Nacional SCT Frutas y Hortalizas  
Elaboradas  
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social –  
MSPyBS  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición –  
INAN  
Santisima Trinidad e/Itapua  
Asunción  
Paraguay  
Phone : 59521206874  
Fax : 59521206874  
Email : [zmzarza@hotmail.com](mailto:zmzarza@hotmail.com)

**Ms. Patricia ECHEVERRÍA**

Coodinador Nacional SCT Frutas y Hortalizas  
Elaboradas  
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social –  
MSPyBS  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición –  
INAN  
Santisima Trinidad e/Itapua  
Asunción  
Paraguay  
Phone : 59521206874  
Fax : 59521206874  
Email : [paechema@gmail.com](mailto:paechema@gmail.com)  
[inanpy@hotmail.com](mailto:inanpy@hotmail.com)

**PHILIPPINES-FILIPINAS**

**Ms. Melamie Tablada AVECILLA**

Food-Drug Regulation Officer I  
Food Inspection Section, Regulation Division II  
Bureau of Food and Drugs – Department of Health  
Civic Drive, Filinvest Corporate City  
Alabang  
Muntinlupa City 1781  
Philippines  
Phone : (632) 8072843/(632) 8070701  
Fax : (632) 8078511  
Email : [mtavecilla@yahoo.com.ph](mailto:mtavecilla@yahoo.com.ph)  
[mtavecilla@bfad.gov.ph](mailto:mtavecilla@bfad.gov.ph)

**RUSSIAN FEDERATION**  
**FÉDÉRATION DE RUSSIE**  
**FEDERACIÓN DE RUSIA**

**Mr. Ella KONSTANTIN**

Head of the Division  
Institute of Nutrition  
2/14 Usfinsky Proezd  
Moscow  
109240  
Russia  
Phone : 495-698-5467  
Fax : 495-698-5467  
Email : [eller@ion.rm](mailto:eller@ion.rm)

**SAMOA**

**Mr. Papalii Grant PERCIVAL**

Member of the Samoa National Codex Committee  
President Samoa Association of Manufacturers &  
Exporters  
P.O. Box 1872  
Apia  
Samoa  
Tel: (0685) 7774325, 24177  
Fax: (0685) 723380, 20368  
Email: [percival@ipasifika.net](mailto:percival@ipasifika.net)

**SAUDI ARABIA**  
**ARABIE SAOUDITE**  
**ARABIA SAUDITA**

**Mr. Abdulhakim Abdulrahman YOUSEF**

Saudi Arabia  
Ministry of Agriculture  
Email: [ksapq@hotmail.com](mailto:ksapq@hotmail.com)

**Mr. Suliman Abdullah AL-SAWI**

Saudi Arabia  
Ministry of Agriculture  
Email: [ssmss145@yahoo.com](mailto:ssmss145@yahoo.com)

**SERBIA-SERBIE**

**Mr. Nenad VUJOVIC**

Head of Department of Inspection for Quality of  
Foodstuff  
Republic of Serbia  
Ministry of Agriculture  
Forestry and Water Management  
Office of the Inspector General  
1 Omladinskih brigade St., SIV 3/525  
Belgrade  
Postal 11 000  
Republic of Serbia  
Phone : +38111 311 74 19  
Fax : +38111 311 74 19  
Email : [nevujovic@minpolj.sr.gov.yu](mailto:nevujovic@minpolj.sr.gov.yu)

**Mr. Aleksandar DAVIDOV**

Assistant of Director  
Republic of Serbia  
Ministry of Agriculture, Forestry and Water  
Management  
Office of the Inspector General  
1 Omladinskih brigade St.,  
SIV 3/525  
Belgrade  
11 000  
Phone : +38111 311 74 73  
Fax : +38111 311 74 19  
Email : [aleksandar.Davidov@minpolj.sr.gov.yu](mailto:aleksandar.Davidov@minpolj.sr.gov.yu)

**SOUTH AFRICA**

**AFRIQUE DU SUD**

**SUDÁFRICA**

**Mr. Willem Motlana MADIBA**

Quality Assurance Officer  
National Department of Agricultura  
Directorate Food Safety and Quality Assurance  
Private Bag X 343  
Pretoria  
0001  
South Africa  
Phone: +27 12 319 6051  
Fax: +27 12 319 6055  
Email: [madibaw@nda.agric.za](mailto:madibaw@nda.agric.za)

**Mr. Michiel Daniel ERASMUS**

Quality Assurance Officer  
National Department of Agricultura  
Directorate Food Safety and Quality Assurance  
Private Bag X343  
Pretoria  
0001 South Africa  
Phone: +27 12 319 6027  
Fax: +27 12 319 6055  
Email : [niele@nda.agric.za](mailto:niele@nda.agric.za)

**SPAIN-ESPAGNE-ESPAÑA**

**Dr. Elisa Revilla GARCIA**

Subdirectora General Adjunta  
De Planificación y Control Alimentario  
Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y  
Marino  
Paseo Infanta Isabel No 1  
Madrid 28014  
España  
Phone: +34 913474596  
Fax: + 34 913475728  
Email: [erevilla@mapya.es](mailto:erevilla@mapya.es)

**SWEDEN-SUÈDE-SUECIA**

**Ms. Eva Rolfsdotter LÖNBERG**

Codex co-ordinator  
National Food Administration  
Box 622  
SE 751 26 UPPSALA  
Sweden  
Phone : 46 18 175547  
Fax : 46 18 105848  
Email : [codex@slv.se](mailto:codex@slv.se)

**THAILAND-THAÏLANDE-TAILANDIA**

**Ms. Oratai SILAPANAPAPORN**

Director of Office of Commodity and System  
Standards  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food  
Standards  
50 Paholyothin Rd.  
Ladyao, Chatuchak  
Bangkok 10900  
Thailand  
Phone : 662-561-2277 Ext 1401  
Fax : 662 561 3373  
Email : [oratai@acfs.go.th](mailto:oratai@acfs.go.th)

**Ms. Voranuch KITSUKCHIT**

Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food  
Standards  
50 Paholyothin Rd  
Ladyao, Chatuchak  
Bangkok 10900  
Thailand  
Phone : 662-561-2277 ext.1411  
Fax : 662-561-3373/561 3357  
Email : [voranuch@acfs.go.th](mailto:voranuch@acfs.go.th)

**Ms. Somkid RUENPARKWOOT**

Senior Expert on Agricultural Products  
Postharvest and Products Processing Research and  
Development Office  
Department of Agriculture  
50 Paholyothin Rd.  
Ladyao, Chatuchak  
Bangkok 10900  
Thailand  
Phone : 662-940 6996  
Fax : 662-940 6996  
Email : [t\\_somkid@hotmail.com](mailto:t_somkid@hotmail.com)

**Ms. Malinee SUBVANICH**

Thai Food Processor's Association  
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Building  
New Ratchadaphisek Rd., Klongtoey  
Bangkok 10110  
Thailand  
Phone : 662 261 2684-6  
Fax : 662 2612996-7  
Email : [thaifood@thaifood.org](mailto:thaifood@thaifood.org)

**UNITED KINGDOM**

**ROYAUME-UNI**

**REINO UNIDO**

**Dr. Michelle MCQUILLAN**

Senior Scientific Officer  
Food Standards Agency  
Room 115B Aviation House  
125 Kingsway  
London, WC2B 6NH  
United Kingdom  
Phone: 00-44-207-276-8159  
Fax: 00-44-207-276-8193  
Email:  
[michelle.mcquillan@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:michelle.mcquillan@foodstandards.gsi.gov.uk)

**Ms. Donatella HOWE**

Higher Executive Officer  
Food Standards Agency  
Room 115B Aviation House  
125 Kingsway  
London, WC2B 6NH  
United Kingdom  
Phone: 00 44 207 276 8153  
Fax: 00 44 207 276 8193  
Email: [donatella.howe@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:donatella.howe@foodstandards.gsi.gov.uk)

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

**Mr. Dorian A. LAFOND**

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

**Dr. Paul SOUTH**

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

**Mr. Richard BOYD**

Head, Defense Contract Inspection Section  
Processed Products Branch  
Fruit and Vegetable Programs  
Agricultural Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Mail Stop 0247, Room 0726-South Building  
Washington, DC 20250  
United States  
Phone: (202) 720-5021  
Fax: (202) 690-1527  
Email: [richard.boyd@usda.gov](mailto:richard.boyd@usda.gov)

**Dr. Dennis KEEFE**

OFAS/CFSAN/FDA, HFS-255  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD 20740  
United States  
Phone: (202) 418-3113  
Fax: (202) 418-3131  
Email: [dkeefe@cfsan.fda.gov](mailto:dkeefe@cfsan.fda.gov)

**Mr. Richard PETERSON**

Inspector In-charge  
Processed Products Branch  
Fruit and Vegetable Programs  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Mail Stop 0247  
Room 0726 - South Building  
Washington, DC 20250  
United States  
Phone: (202) 720-5021  
Fax: (202) 720-4631  
Email: [richard.peterson@usda.gov](mailto:richard.peterson@usda.gov)

**Ms. Chere SHORTER**

Assistant Head  
Processed Products Branch  
Inspection & Standardization Section  
Fruit and Vegetable Programs  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Mail Stop 0247  
Room 0726 - South Building  
Washington, DC 20250  
United States  
Phone: (202) 720-5021  
Fax: (202) 720-1527  
Email: [chere.shorter@usda.gov](mailto:chere.shorter@usda.gov)

**Ms. Jane W. HO**

Food Technologist  
U.S. Department of Agriculture  
Agricultural Marketing Service  
Science & Technology  
1400 Independence Ave  
Room 3524, Stop 0272  
Washington, DC 202250  
Phone: (202)-720-0042  
Email: [jane.ho@usda.gov](mailto:jane.ho@usda.gov)

**Ms. Leila G SALDANHA, Ph.D., RD**

**NUTRIQ® LLC**  
Fax: (703) 317-9253  
Cell: (202) 460-3529  
E-mail: [lgs@NutriQ-LLC.com](mailto:lgs@NutriQ-LLC.com)

**Ms. Shannon COLE**

Director of Analytical Chemistry and for Science  
Operations  
Grocery Manufacturers Association (GMA)  
1350 I Street NW, Suite 300  
Washington, DC 20005  
Phone: (202) 639-5979  
Email: [scole@gmaonline.org](mailto:scole@gmaonline.org)

**Ms. Kelly STRZELECKI**

Agricultural Economist  
Processed Products and Technical Regulations  
Division  
USDA/FAS/OSTA  
Rm. 5939-S/STOP 1015  
Washington, DC 20250-1015  
Tel: (202) 690-0522;  
Fax: (202) 690-0677  
E-mail: [Kelly.Strzelecki@fas.usda.gov](mailto:Kelly.Strzelecki@fas.usda.gov)

**Mr. Javier FAJARDO**

International Trade Specialist  
Processed Products and Technical Regulations  
Division  
Office of Scientific & Technical Affairs  
USDA/FAS  
1400 Independence Avenue, SW  
Room 5939-S  
Washington, DC 20250  
Phone: (202) 720-0981  
Fax: (202) 720-0677  
Email: [Javier.fajardo@fas.usda.gov](mailto:Javier.fajardo@fas.usda.gov)

**Mr. Kenneth LOWERY**

International Trade Specialist  
1400 Independence Avenue, SW  
Stop 1014  
Washington, DC 20250-0240  
Phone: (202) 720-5461  
Fax: (202) 720-0133  
E-mail: [Kenneth.lowery@fas.usda.gov](mailto:Kenneth.lowery@fas.usda.gov)

**Ms. Patricia DEMARK**

ADM Edible Bean Technologist  
Archer Daniel Midland Company  
Edible Bean Specialties, Division  
James R. Randall Research Center  
1001 N. Brush College Rd.  
Decatur, Illinois 62521  
Phone: (217) 451-2060  
Fax: (217) 451-2457  
E-mail: [patricia\\_demark@admworld.com](mailto:patricia_demark@admworld.com)

**Mr. Brian E. GRIFFIN**

Agricultural Marketing Specialist  
USDA, AMS,FV,PPB  
1400 Independence Ave., SW  
Stop 0247  
Washington, DC 20250  
Phone: (202)-720-5021  
Email: [brian.griffin@usda.gov](mailto:brian.griffin@usda.gov)

**Ms. Karen BURRESS**

Sr. International Trade Specialist  
U.S. Department of Commerce  
1401 Constitution Ave.  
Washington, DC 20230  
Phone: (202) 482-5149  
Fax: (202) 482-5198  
Email: [Karen\\_Burress@ita.doc.gov](mailto:Karen_Burress@ita.doc.gov)

**VIETNAM-VIET NAM**

**Mr. Tran Huu THANH**  
Manager General Planning Department  
Vietnam National Vegetable, Fruit & Agricultural  
Product Corporation  
2 Pham Ngoc Thach St.  
Dongda District  
Hanoi  
Vietnam  
Phone: 844 8523058  
Fax: 844 8523926  
Email: [Vegetexcoql@fpt.vn](mailto:Vegetexcoql@fpt.vn)

**INTERNATIONAL FROZEN FOODS  
ASSOCIATION  
ASSOCIATION INTERNATIONALE DES  
DENRÉES CONGELÉES  
ASOCIACIÓN INTERNACIONAL DE  
ALIMENTOS CONGELADOS**

**Ms. Cristina POLI**  
Specialist, Regulatory and International Affairs  
2000 Corporate Ridge  
Suite 1000  
McClean, VA 22102  
Phone: (703) 821-0770  
Fax: (703) 821-1350  
Email: [Cpoli@affi.com](mailto:Cpoli@affi.com)

**INTERNATIONAL INSTITUTE OF  
REFRIGERATION (IIR)**

**Mr. Brian A FRICKE, Ph.D.**  
Member of Commission C2:  
Food Science and Engineering  
International Institute of Refrigeration  
177 Boulevard Malesherbes  
Paris, France  
75017  
Phone: 33 0 1 42 27 32 35  
Fax: 33 0 1 47 63 17 98  
Email: [iif-iir@iifir.org](mailto:iif-iir@iifir.org)

**INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL (IOC)  
CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL (COI)  
CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL (COI)**

**Dr. Mercedes Fernández ALBALADEJO**  
Head of the Olive Oil Chemistry & Standards Unit  
Calle Príncipe de Vergara 154  
28002 Madrid  
Spain  
Phone: +34 91 590 36 38  
Fax: +34 91 563 12 63  
Email: [m.fernandez@internationaloliveoil.org](mailto:m.fernandez@internationaloliveoil.org)  
[iooc@internationaloliveoil.org](mailto:iooc@internationaloliveoil.org)

**ICGMA**

**Ms. Peggy S. ROCHETTE**  
Sr. Director of International Affairs  
Grocery Manufacturers Association (GMA)  
1350 I Street NW  
Washington, DC 20005  
Phone: (202) 639-5921  
Fax: (202) 639-5991  
Email: [prochette@gmaonline.org](mailto:prochette@gmaonline.org)

**Ms. Christie GRAY**  
Mgr. Regulatory Affairs  
Grocery Manufacturers Association (GMA)  
1350 I Street, NW  
Washington, DC 20005  
Phone: (202) 637-8064  
Fax: (202) 639-5991  
Email: [cgray@gmaonline.org](mailto:cgray@gmaonline.org)

**Ms. Maia JACK**  
Manager  
Scientific Regulatory Affairs  
Grocery Manufacturers Association  
1350 I Street, N.W.  
Washington, DC 20005  
Phone: (202) 639-5922  
[mjack@gmaonline.org](mailto:mjack@gmaonline.org)

**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT  
SÉCRÉTARIAT MIXTE FAO/OMS  
SECRETARÍA MIXTA FAO/OMS**

**Ms. Gracia BRISCO LÓPEZ**  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome, 00153  
Italy  
Phone: 3906-5705-2700  
Fax: 3906-5705-4593  
Email: [gracia.brisco@fao.org](mailto:gracia.brisco@fao.org)

**Ms. Verna CAROLISSEN**  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome, 00153  
Italy  
Phone: 3906-5705-5629  
Fax: 3906-5705-4593  
Email: [verna.carolissen@fao.org](mailto:verna.carolissen@fao.org)

**Mr. Masashi KUSUKAWA**  
Food Standards Officer  
Secretariat for the Codex Alimentarius Commission  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome 00153  
Italy  
Phone: +39 06 570 54796  
Fax: 39 06 570 54593  
Email: [masashi.kusukawa@fao.org](mailto:masashi.kusukawa@fao.org)

**Ms. Jennifer CALLAHAN**  
Office of Risk Assessment & Cost-Benefit Analysis  
Office of the Chief Economist  
U.S. Department of Agriculture  
Room 4032 South Bldg.  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250  
United States  
Phone : 202-720-8024  
Email : [jcallahan@oce.usda.gov](mailto:jcallahan@oce.usda.gov)

**US SECRETARIAT**  
**SECRETARIAT AMÉRICAIN**  
**SECRETARIADO AMERICANO**

**Ms. Doreen CHEN-MOULEC**  
U.S. Codex Office  
U.S. Department of Agriculture  
Food Safety and Inspection Service  
Room 4861 South Bldg.  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250  
United States  
Phone: (202) 205-7760  
Fax: (202) 720-3157  
Email: [Doreen.Chen-Moulec@fsis.usda.gov](mailto:Doreen.Chen-Moulec@fsis.usda.gov)

**Ms. Edith KENNARD**  
U.S. Codex Office  
U.S. Department of Agriculture  
Food Safety and Inspection Service  
Room 4861 South Bldg.  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250  
United States  
Phone: 202-720-5261  
Fax: 202-720-3157  
Email: [edith.kennard@fsis.usda.gov](mailto:edith.kennard@fsis.usda.gov)

**Ms. Jasmine MATTHEWS**  
U.S. Codex Office  
U.S. Department of Agriculture  
Food Safety and Inspection Service  
Room 4861 South Bldg.  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250  
Phone : 202-690-1124  
Fax : 202-720-3157  
Email : [jasmine.matthews@fsis.usda.gov](mailto:jasmine.matthews@fsis.usda.gov)

**Ms. Maria Teresa ESPINOZA**  
U.S. Codex Office  
U.S. Department of Agriculture  
Food Safety and Inspection Service  
Room 4861 South Bldg  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250  
United States  
Phone : (202) 205-7760  
Fax : (202) 720-3157  
Email : [Maria.Espinoza@fsis.usda.gov](mailto:Maria.Espinoza@fsis.usda.gov)

**PROJET DE NORME DU CODEX POUR  
LES CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES  
(À L'ÉTAPE 8)**

**1 CHAMP D'APPLICATION**

1.1 La présente norme s'applique aux confitures, gelées et marmelades telles qu'elles sont définies à la section 2 ci-dessous, lorsque ces produits sont destinés à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas aux:

- (a) produits lorsqu'il est indiqué qu'ils sont destinés à subir une transformation ultérieure comme ceux destinés à la fabrication de marchandises de boulangerie fine, de pâtisseries ou de biscuits;
- (b) produits qui sont clairement destinés ou étiquetés comme étant destinés à des fins diététiques ou de régime;
- (c) produits à teneur en sucre réduite ou à très faible teneur en sucre;
- (d) produits dont les denrées alimentaires conférant une saveur sucrée ont été remplacés en totalité ou en partie par des édulcorants.

1.2 Les termes anglais « preserve » ou « conserve » et le terme « produit à tartiner à base de fruits » sont parfois utilisés pour représenter les produits visés par la présente norme. Ils doivent dès lors répondre aux spécifications requises dans cette norme pour la confiture et la confiture extra.

**2 DESCRIPTION**

**2.1 DÉFINITION DES PRODUITS**

<b>Produit</b>	<b>Définition</b>
Confiture <sup>1</sup>	Le produit préparé à partir de fruit(s) entier(s) ou en morceaux, de pulpe et/ou de purée concentrées ou non concentrées, d'une ou plusieurs variétés de fruits, mélangés avec des denrées alimentaires conférant une saveur sucrée telles que définies à la section 2.2, avec ou sans adjonction d'eau, jusqu'à l'obtention d'une consistance adéquate.
Gelées	Les produits présentés sous forme de gelée semi-solide préparés à partir de jus et/ou d'extraits aqueux d'un ou de plusieurs fruits mélangés avec des denrées alimentaires conférant une saveur sucrée telles que définies à la section 2.2, avec ou sans adjonction d'eau.
Marmelade d'agrumes	Le produit obtenu à partir d'un ou plusieurs agrumes et ayant acquis une consistance adéquate. Il peut être élaboré à partir d'un ou plusieurs des ingrédients suivants: fruits entiers ou morceaux de fruits pelés entièrement ou en partie, pulpe, purée ou jus, extraits aqueux et zeste, mélangés avec des denrées alimentaires conférant une saveur sucrée telles que définies à la section 2.2, avec ou sans adjonction d'eau.
Marmelade préparée à base de fruits autres que les agrumes	Le produit préparé par la cuisson de fruit(s) entier(s), en morceaux ou concassés avec adjonction de denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, telles que définies à la section 2.2, jusqu'à l'obtention d'une consistance semi-liquide ou épaisse.
Marmelade en gelée	Le produit décrit sous la désignation de marmelade d'agrumes et dont la totalité des matières sèches insolubles a été extraite mais qui est susceptible ou non de contenir une petite quantité de pelure finement tranchée.

<sup>1</sup> La confiture et la confiture extra d'agrumes peuvent être obtenues à partir des fruits entiers découpés en lanières et/ou en tranches.

Cette norme remplacera les normes individuelles relatives à la  
marmelade d'agrumes (CODEX STAN 80-1981) et aux confitures et gelées (CODEX STAN 79-1981)

## 2.2 AUTRES DEFINITIONS

Les définitions suivantes s'appliqueront également à la présente norme:

Produit	Définition
Fruit	Comprend tous les fruits et légumes reconnus comme tels, utilisés dans la préparation de confitures, y compris mais non limités aux fruits mentionnés dans la présente norme soit frais, surgelés, en conserve, séchés, concentrés ou autrement traités ou conservés, qui devront être sains, en bon état et propres, d'un degré de maturité approprié, exempts de toute détérioration et dont aucun de leurs principaux constituants n'a été enlevé, excepté ce qui a été retiré par le pargae, le triage et autre traitement de manière à éliminer les tâches, meurtrissures, queues, trognons, noyaux (pépins), et pouvant avoir été pelés.
Pulpe de fruit	La partie comestible du fruit entier, le cas échéant moins la pelure, la peau, les graines, les pépins, qui peut avoir été coupée ou écrasée mais non pas réduite en purée.
Purée de fruit	La partie comestible du fruit entier, le cas échéant moins la pelure, la peau, les graines, les pépins et autres particules similaires, qui a été réduite en purée par tamisage ou autre procédé.
Extraits aqueux	L'extrait aqueux de fruits qui, sous réserve des pertes inévitables intervenant au cours de la fabrication normale, contient tous les constituants hydrosolubles des fruits concernés.
Jus et concentrés de fruits	Produits définis dans la Norme Générale du Codex pour les jus et les nectars de fruits (CODEX STAN 247-2005).
Agrume	Fruit de la famille des <i>Citrus L.</i>
Denrées alimentaires conférant une saveur sucrée	(a) Tous les sucres tels que définis dans la Norme du Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999); (b) Sucres extraits de fruits (sucres de fruits); (c) Sirop de fructose; (d) Sucre brun; (e) Miel tel que défini dans la norma du Codex pour le miel (CODEX STAN 12-1981).

## 3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 COMPOSITION

#### 3.1.1 Ingrédients de base

- (a) Ingrédient fruit, tel que défini à la section 2.2, dans les quantités stipulées aux sections 3.1.2 (a) à (d) ci-dessous.

Dans le cas des gelées les quantités pourront, être mesurées après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux, lorsque c'est le cas.

- (b) Denrées alimentaires conférant une saveur sucrée tels que définis à la section 2.2.

#### 3.1.2 Teneur en fruits

Les pourcentages suivants relatifs à la teneur en fruit des confitures et gelées, spécifiés à la section 3.1.2 (a) ou 3.1.2 (b) ci-après devront s'appliquer et être étiquetés conformément à la section 8.2:

- (a) Les produits tels que définis à la section 2.1, seront fabriqués de manière à ce que la quantité d'ingrédient fruit utilisée, exprimée en pourcentage du produit fini, ne soit pas inférieure à 45% en général, sauf pour les fruits suivants:
- 35% pour le cassis, les mangues, les coings, les ramboutans, les groseilles rouges, le bissap, l'églantier, la corne et l'argousier;
  - 30% pour le corossol et la canneberge;
  - 25% pour la banane, le cempedak, le gingembre, la goyave, le fruit du jacquier et la sapote;
  - 23% pour la pomme cajou;
  - 20% pour le durian;
  - 10% pour le tamarin;
  - 8% pour les fruits de la passion et les autres fruits à forte saveur et à haute acidité.<sup>2</sup>

Lorsqu'il s'agit d'un mélange de fruits, la teneur minimale doit être réduite proportionnellement aux pourcentages utilisés.

ou

- (b) Les produits tels que définis à la section 2.1, seront fabriqués de manière à ce que la quantité d'ingrédient fruit utilisée, exprimée en pourcentage du produit fini, ne soit pas inférieure à 35% en général, sauf pour les fruits suivants:
- 25% pour le cassis, les mangues, les coings, les ramboutans, les groseilles rouges, le bissap, l'églantier, la corne et l'argousier;
  - 20% pour le corossol et la canneberge;
  - 16% pour la pomme cajou;
  - 15% pour la banane, le cempedak, la goyave, le fruit du jacquier et la sapote;
  - 11% - 15% pour le gingembre;
  - 10% pour le durian;
  - 6% pour les fruits de la passion et le tamarin et les autres fruits à forte saveur et à haute acidité.<sup>2</sup>

Lorsqu'il s'agit d'un mélange de fruits, la teneur minimale doit être réduite proportionnellement aux pourcentages utilisés.

Dans le cas de la confiture des raisins Labrusca, lorsque le jus de raisin et le jus de raisin concentré sont ajoutés comme ingrédients facultatifs, ils peuvent faire partie de la teneur en fruits exigée.

**(c) Marmelade d'agrumes**

Le produit, tel que défini à la section 2.1, sera fabriqué de manière à ce que la quantité de l'ingrédient agrume utilisée pour fabriquer 1000 g du produit fini ne soit pas inférieure à 200 g, dont au moins 75 g doit provenir de l'endocarpe.<sup>3</sup>

En outre, le terme « marmelade en gelée », tel que défini à la section 2.1, pourra être utilisé lorsque le produit ne contient pas de matières sèches insolubles mais lorsqu'il peut contenir de faibles quantités de pelure finement tranchée.

**(d) Marmelade préparée à base de fruits autres que les agrumes**

Le produit, tel que défini à la section 2.1, sera fabriqué de manière à ce que la quantité d'ingrédient fruit utilisée, exprimée en pourcentage du produit fini, ne soit pas inférieure à 30% en général, sauf pour les fruits suivants:

- 11% pour le gingembre;

---

<sup>2</sup> Lorsqu'un pourcentage élevé de fruit est utilisé, le produit peut devenir désagréable conformément à la législation du pays de vente au détail.

<sup>3</sup> S'agissant d'agrumes, l'endocarpe signifie la pulpe de fruit (ou la chair) qui est souvent subdivisée en segments et en quartiers contenant le jus et les pépins.

### 3.1.3 Autres ingrédients autorisés

Tous les ingrédients alimentaires d'origine végétale appropriés peuvent entrer dans la fabrication des produits couverts par cette norme. Cela comprend les fruits, les plantes aromatiques, les épices, les fruits à coque, les boissons alcoolisées, les huiles essentielles et les huiles et matières grasses végétales alimentaires (servant d'agent anti-moussant), pourvu que ces produits ne servent pas à masquer une qualité médiocre et à tromper le consommateur. Par exemple, le jus de fruits rouges et le jus de betterave peuvent uniquement être ajoutés aux confitures, telles que définies aux points 3.1.2 (a) et (b), élaborées à partir de groseilles à maquereau, de prunes, de framboises, de groseilles rouges, de rhubarbe, de bissap, d'églantier ou de fraises.

### 3.2 MATIÈRES SÈCHES SOLUBLES

La teneur en matières sèches solubles des produits finis définis aux sections 3.1.2 (a) à (c) doit être dans tous les cas comprise entre 60 à 65% ou plus<sup>4</sup>. Dans le cas du produit fini défini à la section 3.1.2 (d), la teneur en matières sèches solubles doit être de 40 à 65% ou moins.

### 3.3 CRITÈRES DE QUALITÉ

#### 3.3.1 Spécifications générales

Le produit fini présentera la consistance gélifiée appropriée ainsi qu'une couleur et une saveur normales pour le type ou l'espèce d'ingrédient fruit utilisé pour la préparation du mélange, compte tenu de toute saveur conférée par les ingrédients facultatifs ou tout autre colorant autorisé qui ont été utilisés. Le produit fini sera exempt de matières défectueuses normalement associées aux fruits. La gelée et la gelée extra seront raisonnablement claires ou transparentes.

#### 3.3.2 Défauts et tolérances pour les confitures

Les produits visés par la présente norme devront être en grande partie exempts de défauts tels que pelures végétales (si les fruits sont pelés), de noyaux et de fragments de noyaux ou de matières minérales. Dans le cas de baies, de fruits du dragon et de fruits de la passion, les pépins seront considérés comme un composant naturel du fruit et non comme un défaut à moins que le produit ne soit présenté comme sans pépins.

### 3.4 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.3.1 doit être considéré comme « défectueux ».

### 3.5 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.3.1 lorsque le nombre des unités «défectueuses» définies à la section 3.4 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

## 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les classes d'additifs alimentaires citées ci-dessous sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette norme. À l'intérieur de chaque classe d'additifs, seuls les additifs alimentaires cités ci-dessous ou auxquels il est fait référence, peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

4.1 Les régulateurs d'acidité, les agents antimoussants, les agents affermissants, les agents de conservation et les agents épaississants utilisés conformément au tableau 3 de la Norme Générale du Codex pour les Additifs Alimentaires (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.

#### 4.2 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartrates	3.000 mg/kg

<sup>4</sup> Conformément à la législation du pays de vente au détail.

#### 4.3 AGENTS ANTIMOUSSANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
900(a)	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg

#### 4.4 COLORANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
100(i)	Curcumines	500 mg/kg
101(i), (ii)	Riboflavines	200 mg/kg
104	Jaune de quinoleine	100 mg/kg
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg
120	Carmins	200 mg/kg
124	Ponceau 4R	100 mg/kg
129	Rouge allura	100 mg/kg
133	Bleu brillant FCF	100 mg/kg
140	Chlorophylles	BPF
141(i), (ii)	Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines	200 mg/kg
143	Vert solide FCF	400 mg/kg
150a	Caramel I	BPF
150b	Caramel II - procédé au sulfite caustique	80.000 mg/kg
150c	Caramel III- procédé à l'ammoniaque	80.000 mg/kg
150d	Caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal	1.500 mg/kg
160a(i), a(iii), e, f	Caroténoïdes	500 mg/kg
160a(ii)	Carotènes, légume	1.000 mg/kg
160d(i), 160d(iii)	Lycopène	100 mg/kg
161b(i)	Lutéine de <i>Tagetes erecta</i>	100 mg/kg
162	Rouge de betterave	BPF
163(ii)	Extrait de peau de raisin	
172(i)-(iii)	Oxydes de fer	200 mg/kg

#### 4.5 AGENTS DE CONSERVATION

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
200-203	Sorbates	1.000 mg/kg
210-213	Benzoates	1.000 mg/kg
220-225, 227, 228, 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 de 100 mg/kg est autorisée dans le produit final.

#### 4.6 AROMATISANTS

Les aromatisants suivants peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme, pourvu que les bonnes pratiques de fabrication soient respectées: 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.

#### 5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (CODEX STAN 193-1995).

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

#### 6 HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

#### 7 POIDS ET MESURES

##### 7.1 REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT

###### 7.1.1 Remplissage minimal

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

###### 7.1.2 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal doit être considéré comme « défectueux ».

###### 7.1.3 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » requises à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

#### 8 ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

##### 8.2 NOM DU PRODUIT

8.2.1 Le nom du produit doit être l'un des noms suivants:

Dans le cas de la section 3.1.2 (a):

- confiture (ou le terme « preserve » ou « conserve » s'il est approprié)<sup>5</sup>;
- confiture extra (ou le terme « preserve » ou « conserve » s'il est approprié)<sup>5</sup>;
- confiture à forte teneur en fruits (ou le terme « preserve » ou « conserve » s'il est approprié)<sup>5</sup>;
- gelée;
- gelée extra;

Dans le cas de la section 3.1.2 (b):

---

<sup>5</sup> La disposition entre parenthèses s'applique seulement à la version anglaise de la norme.

- confiture (ou le terme « preserve »<sup>5</sup> ou « conserve »<sup>5</sup> ou « produit à tartiner à base de fruits »);
- gelée (ou le terme « produit à tartiner à base de fruits »);

Dans le cas de la section 3.1.2 (c):

- marmelade ou marmelade en gelée;

Dans le cas de la section 3.1.2 (d):

- marmelade de « X » (« X » n'est pas un agrume).

Le nom utilisé doit être employé conformément à la législation du pays de vente au détail.

8.2.2 Le nom du produit doit indiquer le(s) fruit(s) utilisé(s) par ordre décroissant de poids de la matière première utilisée. Les mots « fruits mélangés » ou tout autre libellé similaire ou le nombre de fruits peuvent être utilisés dans le cas de produits fabriqués à partir de trois fruits différents ou plus.

8.2.3 Le nom du produit peut indiquer la variété de fruit utilisé, telle que prunes « Victoria » et/ou comporter un adjectif décrivant la caractéristique du produit, par exemple « sans pépins » ou « sans filaments ».

8.2.4 Le nom du produit doit être accompagné de la mention « préparé avec de l'alcool ajouté » conformément à la législation du pays de vente au détail.

### 8.3 DÉCLARATION DE LA QUANTITÉ DE FRUITS ET DE LA TENEUR EN SUCRE

En fonction de la législation ou des spécifications du pays de vente au détail, les produits visés par la présente norme peuvent également donner une indication de la teneur en ingrédient fruit par l'énoncé « préparée avec X g de fruit par 100 g » et de la teneur totale en sucre par l'énoncé « teneur totale en sucre de X g par 100 g ». Si une indication de la quantité de fruits est donnée, elle doit être liée à la quantité et au type d'ingrédient fruit utilisé dans le produit tel qu'il est vendu, après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux.

### 8.4 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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

## 9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Disposition	Méthode	Principe	Type
Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	I
Matières sèches solubles	AOAC 932.14C ISO 2173:1978 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Réfractométrie	I

**DÉTERMINATION DE LA CAPACITÉ EN EAU DES RÉCIPIENTS  
(CAC/RM 46-1972)**

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente méthode s'applique aux récipients en verre.<sup>6</sup>

**2. DÉFINITION**

On entend par capacité en eau d'un récipient le volume d'eau distillée à 20°C que le récipient contient une fois complètement rempli et fermé.

**3. MODE OPERATOIRE**

3.1 Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.

3.2 Laver, sécher et peser le récipient vide.

3.3 Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.

**4. CALCUL ET EXPRESSION DES RÉSULTATS**

Soustraire le poids obtenu au 3.2 du poids obtenu au 3.3. La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient. Les résultats sont exprimés en millilitres d'eau.

---

<sup>6</sup> Pour la détermination de la capacité en eau des récipients métalliques la méthode de référence est la Norme ISO 90.1:1986.

**Plan d'échantillonnage**

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suivant:

<b>Niveau de contrôle I</b>	-	<b>Échantillonnage normal</b>
<b>Niveau de contrôle II</b>	-	<b>Conflits, (effectif de l'échantillon pour fin d'arbitrage dans le cadre du codex) mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot</b>

**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1**

(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

<b>POIDS NET EGAL OU INFÉRIEUR A 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 A 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
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 A 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, NAQ = 6,5)

<b>POIDS NET EGAL OU INFÉRIEUR A 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 A 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
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 A 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

**PROJET DE NORME DU CODEX  
POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE  
(À L'ÉTAPE 8)**

## 1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à certains légumes en conserve tels qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous et aux annexes correspondantes, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure. Cette norme ne s'applique pas aux légumes traités par fermentation lactique ou par saumurage et les légumes conservés dans le vinaigre.

## 2 DESCRIPTION

### 2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination « conserve de légumes » désigne le produit:

- (1) préparé à partir de légumes frais (à l'exception des pois secs trempés) ou surgelés sains, tels que définis aux annexes correspondantes, et présentant un état de maturité approprié à la transformation. Les légumes ne sont privés d'aucun de leurs éléments essentiels mais ils doivent être lavés et préparés de façon appropriée, en fonction du produit à fabriquer. Ils sont soumis à des opérations telles que lavage, épluchage, calibrage, coupe, etc. en fonction du type de produit.
- (2)
  - (a) conditionné avec un liquide de couverture approprié conformément à la section 3.1.3.
  - (b) conditionné sous vide avec un milieu de couverture ne dépassant pas 20% du poids net du produit et lorsque le récipient est scellé de manière à produire une pression interne conformément aux bonnes pratiques de fabrication.<sup>1</sup>
- (3) traité par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration et d'assurer la stabilité du produit dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante.

### 2.2 MODES DE PRÉSENTATION

En plus des modes de présentation définis aux annexes correspondantes, tout autre mode de présentation doit être autorisé, tel que indiqué à la section 2.2.1.

#### 2.2.1 Autres modes de présentation

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

- (a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme;
- (b) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la norme, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts, au poids égoutté, et à toute autre spécification applicable au mode de présentation se rapprochant le plus du mode ou des modes de présentation visés par la présente disposition; et
- (c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

## 3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 COMPOSITION

#### 3.1.1 Ingrédients de base

Légumes tels que définis à la section 2 et liquide de couverture convenant au produit.

<sup>1</sup> Les produits emballés sous vide (forte dépression) présentent une pression interne voisine de 300 millibars ou plus en dessous de la pression atmosphérique (selon la grandeur du récipient et d'autres facteurs pertinents).

Cette Norme remplacera les Normes individuelles pour les asperges en conserve (CODEX STAN 56-1981), les carottes en conserve (CODEX STAN 116-1981), les petits pois en conserve (CODEX STAN 58-1981), les haricots verts et les haricots beurre en conserve (CODEX STAN 16-1981), les pois secs trempés en conserve (CODEX STAN 81-1981), les choux palmistes en conserve (CODEX STAN 144-1985) et le maïs doux en conserve (CODEX STAN 18-1981).

### 3.1.2 Autres ingrédients autorisés

Conformément aux dispositions pertinentes énoncées dans les annexes correspondantes.

### 3.1.3 Milieux de couverture

(Voir Annexe IV)

## 3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

### 3.2.1 Saveur, texture et couleur

Les légumes en conserve doivent présenter une couleur, une saveur et une odeur normales, correspondant au type de légume et milieu de couverture utilisé, et doivent posséder la texture caractéristique du produit.

### 3.2.2 Défauts et tolérances

Les légumes en conserve doivent être raisonnablement exempts de défauts. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées dans les annexes correspondantes.

## 3.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.2 (à l'exception de celles qui sont déterminées sur la moyenne des échantillons prélevés) doit être considéré comme « défectueux ».

## 3.4 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.2 lorsque:

- (a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des unités «défectueuses» définies à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5; et
- (b) les spécifications de la section 3.2 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaisants.

## 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les classes d'additifs alimentaires citées ci-dessous sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette norme. À l'intérieur de chaque classe d'additifs, seuls les additifs alimentaires cités ci-dessous et dans les annexes correspondantes, peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

4.1 Les régulateurs de l'acidité, les colorants, les agents de rétention de la couleur ainsi que les sels de calcium comme agents raffermissants utilisés conformément au tableau 3 de la Norme Générale du Codex pour les Additifs Alimentaires (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.

### 4.2 COLORANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
102	Tartrazine	100 mg/kg
133	Bleu brillant FCF	20 mg/kg
143	Vert solide FCF	200 mg/kg
150(c)	Caramel III- procédé à l'ammoniaque	BPF
150(d)	Caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal	

#### 4.3 AGENTS DE RÉTENTION DE LA COULEUR

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
385, 386	Ethylène-diamine-tétra-acétates	365 mg/kg
512	Chlorure stanneux	25 mg/kg calculé en étain, pour des légumes conditionnés dans des bocaux en verre ou dans des boîtes métalliques entièrement vernies. Ne doit pas être ajouté aux aliments en boîte de métal dépourvus de revêtement.

#### 5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (CODEX STAN 193-1995).

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

#### 6 HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).<sup>2</sup>

#### 7 POIDS ET MESURES

##### 7.1 REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT

###### 7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de produit (y compris le milieu de couverture) qui ne doit pas occuper moins de 90% (moins tout espace supérieur nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication) de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé. Cette disposition n'est pas applicable aux légumes conditionnés sous vide.

###### 7.1.2 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal doit être considéré comme « défectueux ».

###### 7.1.3 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » requises à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6.5.

<sup>2</sup> Pour les produits rendus commercialement stériles conformément au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979), on ne recommande pas d'utiliser les critères microbiologiques car ils n'offrent pas de garantie aux consommateurs que les aliments sont sûrs et qu'ils conviennent à la consommation.

#### 7.1.4 Poids égoutté minimal

7.1.4.1 Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur aux pourcentages indiqués dans les annexes correspondantes, calculés sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.<sup>3</sup>

##### 7.1.4.2 Acceptation des lots

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

### 8 ÉTIQUETAGE

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

#### 8.2 NOM DU PRODUIT

8.2.1 Les dénominations des produits en conserve sont celles définies dans les annexes correspondantes.

8.2.2 Si les légumes sont calibrés, le calibre (ou les calibres en cas de mélange de calibres), tels que définis dans les annexes correspondantes, peuvent faire partie de la dénomination ou être placés à proximité immédiate du nom du produit.

8.2.3 Le nom du produit doit comprendre une indication relative au milieu de couverture telle que décrit dans la section 2.1.2 (a). Dans le cas des légumes en conserve emballés conformément à la section 2.1.2 (b), les mots « emballé sous vide » doivent être joints à la désignation commerciale du produit ou figurer à proximité immédiate de celle-ci.

8.2.4 **Autres modes de présentation** – Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.2.1), l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouter.

8.2.5 Si un ingrédient ajouté, tel que défini aux sections 3.1.2 et 3.1.3, change la saveur caractéristique du produit, le nom de l'aliment doit être accompagné de la mention "aromatisé avec X", comme il convient.

#### 8.3 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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

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

Disposition	Méthode	Principe	Type
Poids égoutté	AOAC 968.30 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Tamassage Gravimétrie	I
Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	I
Impuretés minérales (sable)	AOAC 971.33 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Gravimétrie	I

<sup>3</sup> Pour les récipients rigides non métalliques, tels que bocaux en verre, le poids égoutté du produit doit être calculé sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli moins 20 ml.

## ÉVALUATION DES FILS DURS (CAC/RM 39-1970)

### 1 DÉFINITION

Un fil dur est un fil qui peut résister à un poids de 250 g pendant 5 secondes ou plus lorsqu'il est mis à l'épreuve conformément au mode opératoire décrit ci-après.

### 2 PRINCIPE

Les fils retirés de chaque gousse sont fixés dans une pince à laquelle est assujéti un poids, l'ensemble pesant 250 g, et suspendus de façon que le fil supporte la totalité du poids. Si le fil résiste au moins 5 secondes à la traction exercée, il est considéré comme un fil dur.

### 3 APPAREILLAGE

#### 3.1 Pince tarée

Utiliser une pince d'accumulateur (dont les griffes ont été limées ou retournées), une pince à ressort ou une pince de relieur à surface de serrage plate. Y fixer un poids de façon que l'ensemble du poids et de la pince atteigne 250 g. Voir la figure 1. Un sac rempli de grenaille de plomb constitue un excellent poids.

### 4 Mode opératoire

4.1 Dans le produit égoutté, prélever un échantillon représentatif pesant au moins 285 g. Noter le poids de cette prise d'essai.

4.2 Rompre chaque haricot et mettre de côté ceux qui présentent manifestement des fils durs. Enlever les fils des gousses et mettre de côté les gousses effilées pour les peser.

4.3 À une des extrémités du fil, fixer la pince et le poids. Saisir l'autre extrémité du fil entre les doigts (un morceau de tissu peut être utilisé pour faciliter la prise) et soulever doucement le tout.

4.4 Si le fil résiste au moins cinq secondes à la traction exercée par le poids de 250 g, on juge que le haricot contient un fil dur. Si le fil casse en moins de cinq secondes, répéter l'essai sur les brins rompus d'une longueur de 13 mm ou plus pour déterminer si ces fragments sont durs.

4.5 Peser les haricots contenant des fils durs.

### 5 CALCUL ET EXPRESSION DES RESULTATS

% m/m de gousses contenant des fils durs =  $\frac{\text{poids (en g) des gousses contenant des fils durs} \times 100}{\text{poids (en g) de la prise d'essai}}$

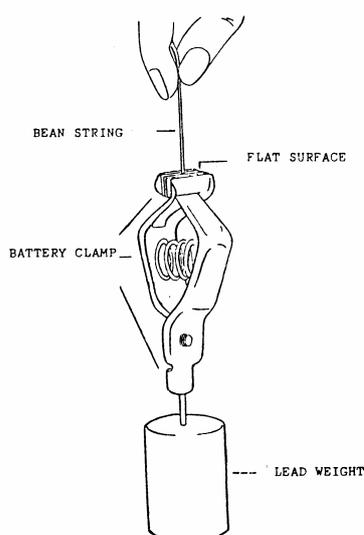


Figure 1 –Dispositif d'évaluation des fils durs des haricots verts ou haricots beurre

## **DÉTERMINATION DE LA CAPACITÉ EN EAU DES RÉCIPIENTS (CAC/RM 46-1972)**

### **1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente méthode s'applique aux récipients en verre.<sup>4</sup>

### **2. DÉFINITION**

On entend par capacité en eau d'un récipient le volume d'eau distillée à 20°C que le récipient contient une fois complètement rempli et fermé.

### **3. MODE OPERATOIRE**

3.1 Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.

3.2 Laver, sécher et peser le récipient vide.

3.3 Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.

### **4. CALCUL ET EXPRESSION DES RÉSULTATS**

Soustraire le poids obtenu au 3.2 du poids obtenu au 3.3. La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient. Les résultats sont exprimés en millilitres d'eau.

## **MÉTHODE POUR DISTINGUER LA VARIÉTÉ DES POIS (CAC/RM 48-1972)**

### **1 DÉFINITION**

Cette méthode est fondée sur la différenciation entre les grains d'amidon des types ridés et les grains d'amidon de variété lisses.

### **2 REACTIFS ET APPAREILLAGE**

2.1 Microscope, objectif composé

- grossissement de 100 à 250
- contraste de phase

2.2 Lame et lamelle couvre-objet.

2.3 Spatule.

2.4 Éthanol – 95 % v/v.

2.5 Glycérine.

### **3 MODE OPERATOIRE**

#### **3.1 Préparation et montage**

3.1.1 Enlever une petite partie de l'endosperme et la placer sur la lame ;

3.1.2 À l'aide d'une spatule, broyer la substance avec l'éthanol à 95 % v/v ;

3.1.3 Ajouter une goutte de glycérine, placer la lamelle couvre-objet sur la substance et examiner au microscope.

#### **3.2 Identification**

Les grains d'amidon des types ridés (petit pois doux) apparaissent généralement sous forme de particules sphériques, aux contours nettement définis.

Les grains d'amidon des variétés lisses (pois ronds) se présentent comme une masse amorphe, sans forme géométrique pas bien définie.

---

<sup>4</sup> Pour la détermination de la capacité en eau des récipients métalliques la méthode de référence est la Norme ISO 90.1:1986.

**POUR RÉVOCATION PAR LE CCMAS**

**CAC/RM 45-1972**

**DÉTERMINATION DU REMPLISSAGE ADÉQUAT POUVANT REMPLACER LA DÉTERMINATION  
DU POIDS ÉGOUTTÉ**

**(Pour les conserves de petits poids seulement)**

**1 — DEFINITION**

La méthode de détermination du remplissage adéquat peut remplacer celle du poids égoutté pour vérifier le remplissage des conserves de petits pois.

**2. — MODE OPERATOIRE**

2.1 — Verser le contenu d'un récipient dans un récipient vide du même type et ayant les mêmes dimensions, et reverser tout le contenu dans le récipient original.

2.2 — Niveler les pois ainsi reversés, quelle que soit la quantité de liquide, 15 secondes après avoir reversé le contenu dans le récipient original.

**3 — EXPRESSION DES RESULTATS**

3.1 — On considère qu'un récipient muni d'un couvercle à double sertissage est complètement rempli lorsque son contenu atteint le niveau de 4,8 mm mesuré verticalement depuis le haut du double sertissage.

3.2 — On considère qu'un récipient en verre est complètement rempli lorsque son contenu atteint le niveau de 12,7 mm mesuré verticalement depuis le haut du récipient.

**Plan d'échantillonnage**

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suivant:

<b>Niveau de contrôle I</b>	-	<b>Échantillonnage normal</b>
<b>Niveau de contrôle II</b>	-	<b>Conflits, (effectif de l'échantillon pour fin d'arbitrage dans le Codex) mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot</b>

**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1**

(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

<b>POIDS NET EGAL OU INFÉRIEUR A 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 A 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
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 A 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, NAQ = 6,5)**

<b>POIDS NET EGAL OU INFÉRIEUR A 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 A 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
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 A 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

**AVANT-PROJET DE SECTION 3.1.3 - MILIEUX DE COUVERTURE**  
**(Pour inclusion dans le projet de norme du Codex pour certains légumes en conserve)**  
**(À L'ÉTAPE 5/8)**

**3.1.3 Milieux de couverture**

**3.1.3.1 Ingrédients de base:**

Eau, éventuellement avec ajout de sel.

**3.1.3.2 Autres ingrédients autorisés:**

Les milieux de couverture peuvent contenir des ingrédients visés par les exigences d'étiquetage de la Section 8 et peuvent inclure, sans s'y limiter, les éléments suivants:

- (a) sucres et/ou d'autres denrées alimentaires conférant une saveur sucrée comme le miel;
- (b) plantes aromatiques, épices ou leurs essences, assaisonnements;
- (c) vinaigre;
- (d) jus de fruit concentré ou non et nectars;
- (e) huile;
- (f) purée de tomate.

**AVANT-PROJET D'APPENDICE POUR LES ASPERGES**  
**(Pour insertion dans le projet de norme du Codex pour certains légumes en conserve)**  
**(À L'ÉTAPE 5/8)**

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

**1 DESCRIPTION**

**1.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

La dénomination « asperges » désigne le produit préparé à partir des portions comestibles et tendres de turions pelés ou non des variétés d'asperges conformes aux caractéristiques d'*Asparagus officinalis* L.

**1.2 MODES DE PRÉSENTATION**

1.2.1 Les asperges sont présentées comme suit:

- (1) **Asperges entières ou asperges ou turions entiers:** pointe et portion attenante du turion mesurant au maximum 18 cm et au minimum 12 cm de longueur.
- (2) **Asperges courtes ou turions courts:** pointe et partie attenante du turion mesurant au maximum 12 cm et au minimum 7 cm de longueur.
- (3) **Bouts ou pointes d'asperges:** extrémité supérieure (bourgeon) et partie attenante du turion mesurant au maximum 7 cm<sup>1</sup> et au minimum 3 cm de longueur.
- (4) **Asperges coupées:** turions coupés transversalement en tronçons, mesurant au maximum 7 cm et au minimum 2 cm de longueur.
- (5) **Asperges coupées avec pointes:** le pourcentage des pointes doit être égal ou supérieur à 15% du poids égoutté.
- (6) **Asperges coupées sans pointes:** la présence occasionnelle de pointes est autorisée.

1.2.2 La présentation des asperges en fonction de la couleur est effectuée comme suit:

- (1) **Asperges blanches:** turions blancs, crème ou blanc jaunâtre; pas plus de 20% des turions peuvent présenter des pointes vertes, vert clair ou vert jaunâtre
- (2) **Asperges blanches à pointes violettes ou vertes:** les asperges blanches peuvent avoir des pointes violettes, vertes, vert clair ou vert jaunâtre, et ces couleurs peuvent s'appliquer à la la région adjacente, mais pas plus de 25% de ces unités peuvent présenter ces couleurs sur plus de 50% de leur longueur.
- (3) **Asperges vertes:** les unités sont vertes, vert clair ou vert jaunâtre; pas plus de 20% de ces unités peuvent présenter une couleur blanche, crème ou blanc jaunâtre sur la partie inférieure du turion sur plus de 20% à 50% de leur longueur conformément à la législation du pays de vente au détail.
- (4) **Mélanges:** mélanges d'unités blanches, crème, blanc jaunâtre, violettes, vertes, vert clair ou vert jaunâtre.

**1.3 CALIBRAGE (optionnel)**

Les asperges peuvent être calibrés selon le tableau suivant.<sup>2</sup> Ce calibre correspond au diamètre maximal de la partie la plus grosse de l'unité, mesuré perpendiculairement à l'axe longitudinal de l'unité.

---

<sup>1</sup> La longueur maximale ne doit pas dépasser 9,5 cm conformément à la législation nationale du pays de vente au détail.

<sup>2</sup> Les désignations de calibrage du tableau, ou les autres dispositions de calibrage, doivent être utilisés conformément à la législation du pays de vente au détail.

Calibre	Asperges blanches pelées (diamètre)	Asperges Blanches Non Pelées (diamètre)	Asperges vertes (diamètre)
(1) Petites	Jusqu'à 8 mm	Jusqu'à 10 mm, inclus	3 à 6 mm
(2) Moyennes	Plus de 8 mm et jusqu'à 13 mm, inclus	Plus de 10 mm et jusqu'à 15 mm, inclus	Plus de 6 mm et jusqu'à 8 mm, inclus
(3) Grosses	Plus de 13 mm et jusqu'à 18 mm, inclus	Plus de 15 mm et jusqu'à 20 mm, inclus	Plus de 8 mm et jusqu'à 10 mm, inclus
(4) Très grosses	Plus de 18 mm et jusqu'à 25,4 mm, inclus	Plus de 20 mm	Plus de 10 mm
(5) Géantes	Plus de 25,4 mm		
(6) Mélanges de calibres ou calibres assortis – un mélange de deux ou plusieurs calibres			

## 2 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 2.1 CRITÈRES DE QUALITÉ

#### 2.1.1 Uniformité

- (1) **Longueur:** Les spécifications requises à la section 1.2 en ce qui concerne les modes de présentation des asperges sont satisfaites lorsque:
- La longueur la plus fréquente des unités de l'échantillon demeure dans les limites fixées pour cette catégorie de mode de présentation; et
  - La longueur des unités est raisonnablement uniforme. Par « raisonnablement uniforme » sur la base de la moyenne des échantillons, on entend ce qui suit:
    - au moins 75% des unités ne s'écartent pas de plus de 1 cm de la longueur la plus fréquente et au moins 90% des unités ne s'écartent pas de plus de 2 cm de la longueur la plus fréquente.

- (2) **Diamètre:** Conformité par rapport à la désignation des calibres individuels.

Lorsqu'un produit est déclaré, présenté ou vendu comme étant conforme aux désignations des calibres individuels de la section 1.2, l'unité d'échantillonnage doit être conforme au diamètre spécifié pour chaque calibre individuel, sous réserve que pas plus de 25% de toutes les unités contenues dans le récipient n'appartiennent au groupe (ou aux groupes) des calibres adjacents.

Tout récipient ou unité d'échantillonnage qui excède la tolérance de 25% prévue ci-dessus, sera considéré comme « défectueux » pour ce qui est du calibrage.

#### 2.1.2 Définition des défauts et tolérances

Défauts et tolérances	Définition	Maximum
(1) Pointes et autres parties d'asperges écrasées	morceaux cassés ou écrasés au point de nuire gravement à l'aspect du produit et comprenant des fragments de moins de 1 cm de longueur	Le produit doit être relativement exempt de ces défauts
(2) Matières étrangères	telles que sable, terre ou substances provenant de la terre	Le produit doit être pratiquement exempt de ces défauts
(3) Présence de peau (uniquement dans le cas des asperges présentées pelées)	unités comportant des zones non épluchées qui nuisent gravement à l'aspect ou à la comestibilité du produit	10% en nombre

<b>Défauts et tolérances</b>	<b>Définition</b>	<b>Maximum</b>
(4) Asperges creuses et fibreuses	unités creuses au point de nuire gravement à l'aspect du produit) et asperges présentant des parties dures ou fibreuses mais qui restent comestibles.	10% en nombre
(5) Asperges déformées	comprenant des turions ou des pointes très recourbées, ou toute unité sérieusement affectée par des dédoublements ou toute autre malformation et pointes ouvertes	10% en nombre
(6) Asperges endommagées	par un défaut de coloration, une lésion mécanique, une maladie, qui ne présentent pas de risque pour le consommateur.	15% en nombre
Cumul des défauts décrits sous (3), (4), (5), (6), pour les modes de présentation suivants:		
<b>Défauts et tolérances</b>	<b>Maximum</b>	
(1) Asperges, asperges entières ou turions entiers	15% en nombre	
(2) Asperges courtes ou turions courts	15% en nombre	
(3) Pointes d'asperges	15% en nombre	
(4) Asperges coupées avec pointes	20% en nombre	
(5) Asperges coupées sans pointes	25% en nombre	

### 3 POIDS ET MESURES

#### 3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

<b>Mode de présentation</b>	<b>Poids égoutté minimal (%)</b>
(1) Asperges blanches pelées (entières, courtes)	59
(2) Asperges blanches non pelées	57
(3) Asperges vertes	50
(4) Autres modes de présentation	58

### 4 ÉTIQUETAGE

Pour les asperges, la couleur doit figurer pour les modes de présentation définis à la section 1.2. Dans le cas des asperges blanches, la mention « non pelées » et/ou « non calibrées » doit être indiquée si tel est le cas conformément à la législation du pays de vente au détail.

## AVANT-PROJET D'APPENDICE POUR LES CAROTTES

(Pour insertion dans le projet de norme du Codex pour certains légumes en conserve)

(À L'ÉTAPE 5/8)

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

### 1 DESCRIPTION

#### 1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination « carottes » désigne le produit préparé à partir de racines propres et saines de variétés (cultivars) de carottes conformes aux caractéristiques de l'espèce *Daucus carota* L. débarrassées des fanes, des extrémités vertes et de la pelure.

#### 1.2 MODES DE PRÉSENTATION

(1) **Entières:**

- (a) **Cultivars coniques ou cylindriques:** carottes qui, après transformation, gardent approximativement leur forme initiale. Le diamètre le plus grand des carottes, mesuré à angle droit par rapport à l'axe longitudinal, ne doit pas dépasser 50 mm. Le rapport entre les diamètres de la plus grande carotte et de la plus petite ne doit pas être supérieur à 3:1.
- (b) **Cultivars sphériques:** carottes arrivées à pleine maturité, de forme arrondie, dont le diamètre le plus grand dans chaque direction ne doit pas dépasser 45 mm.

(2) **Jeunes carottes entières:**

- (a) **Cultivars coniques ou cylindriques:** carottes dont le diamètre ne dépasse pas 23 mm et la longueur n'est pas supérieure à 100 mm.
- (b) **Cultivars sphériques:** carottes entières dont le diamètre dans chaque direction ne dépasse pas 27 mm.

(3) **Moitiés:** carottes découpées suivant l'axe longitudinal en deux parties à peu près égales.

(4) **Quartiers:** carottes découpées en quatre tronçons à peu près égaux par tranchage en deux points perpendiculairement à l'axe longitudinal.

(5) **Tronçons dans le sens de la longueur:** carottes débitées longitudinalement sous une forme lisse ou ondulée en quatre morceaux ou plus de dimensions approximativement égales d'environ 20 mm de longueur et pas moins de 5 mm de largeur mesurée au point de plus grande largeur.

(6) **Tranches ou rondelles:** carottes découpées sous une forme lisse ou ondulée perpendiculairement à l'axe longitudinal en rondelles, ayant une épaisseur maximale d'environ 10 mm et un diamètre maximal d'environ 50 mm.

(7) **Dés:** carottes découpées en cubes d'environ 15 mm de côté au maximum.

(8) **Lanières, julienne, à la française:** carottes découpées longitudinalement, sous une forme lisse ou ondulée, en bâtonnets. La section des bâtonnets ne doit pas dépasser 5 mm (mesurés aux arêtes les plus longues de la section).

(9) **Morceaux:** carottes coupées en sections dont la forme ou le calibre peuvent être irréguliers.

### 2 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 2.1 CRITÈRES DE QUALITÉ

##### 2.1.1 Uniformité

- (1) **Longueur:** pour les carottes définies en 1.2 (1) et (2), au moins 75% en nombre ne doivent pas s'écarter de plus de 5 mm de la longueur moyenne des carottes, et au moins 90% en nombre ne doit pas s'écarter de plus de 10 mm de la longueur moyenne des carottes.
- (2) **Diamètre et autres mesures:** la tolérance par rapport à la dimension maximale est de 15%.
- (3) Tout récipient ou unité d'échantillonnage qui excède les tolérances prévues aux alinéas (1) et (2) ci-dessus sera considéré comme défectueux.

### 2.1.2 Définition des défauts et tolérances

Carottes entières et jeunes carottes entières, moitiés, quartiers et en lanières.

Défauts	Définition	Tolérances en pourcentage du poids égoutté
(1) Carottes tachées	zones tâchées ou décolorées de diamètre supérieur à 5 mm	20
(2) Dommages mécaniques	carottes écrasées, ou éraillées au cours de la mise en boîte	10
(3) Malformations	déformations ou crevasses provenant de la croissance	20
(4) Parties non pelées	30% de la surface ou plus est non pelée	20
(5) Carottes fibreuses	carottes dures ou ligneuses en raison de la fibrosité	10
(6) Collet noir ou vert foncé	anneau au niveau du collet de 1 mm d'épaisseur sur plus de la moitié de sa circonférence	20
(7) Matières végétales étrangères	substance végétale provenant de la carotte ou toute autre matière végétale [inoffensive]	1 morceau par 1000 g du contenu total du récipient

Le total des défauts (1) à (6) ne doit pas dépasser 25% du poids égoutté.

Les défauts (3), (4) et (6) ne s'appliquent pas aux présentations en tranches ou rondelles, dés, julienne, pour ces présentations le total des défauts (1), (2) et (5) ne doit pas dépasser 25% du poids égoutté.

## 3 POIDS ET MESURES

### 3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
(1) Entières	57,0
(2) Moitiés, jeunes carottes entières	62,5
(3) Tronçons	52
(4) Dés	62,5
(5) Julienne	56,5
(6) Quartiers, tranches, rondelles	56,5
(7) Morceaux	56,5

**AVANT-PROJET D'APPENDICE POUR LES HARICOTS VERTS OU BEURRE**  
**(Pour insertion dans le projet de norme du Codex pour certains légumes en conserve)**  
**(À L'ÉTAPE 5/8)**

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

**1 DESCRIPTION**

**1.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

Les dénominations « haricots verts » ou « haricots beurre » désignent le produit préparé à partir de gousses (ou filets) fraîches, incomplètement mûres et éboutées à partir des variétés conformes aux caractéristiques des espèces *Phaseolus vulgaris* L, *Phaseolus coccineas* L ou *Phaseolus multiflorus* LMK. Les haricots de groupes variétaux différents au niveau de la forme peuvent être désignés comme:

- (1) **Ronds:** haricots dont la largeur n'est pas supérieure à 1,5 fois l'épaisseur du haricot.
- (2) **Plats:** haricots dont la largeur est supérieure à 1,5 fois l'épaisseur du haricot.

**1.2 MODES DE PRÉSENTATION**

Les haricots verts et beurre sont présentés comme suit:

- (1) **Entiers:** filets entiers calibrés de n'importe quelle longueur.
- (2) **Coupés:** filets approximativement uniformes, coupés transversalement par rapport à l'axe longitudinal de 20 mm minimum.
- (3) **Petites coupes:** filets coupés transversalement par rapport à l'axe longitudinal, dont 75% au moins en nombre ont une longueur inférieure à 20 mm.
- (4) **Julienne, à la française, coupés en long:** filets en lanières dont la majorité est coupée obliquement ou longitudinalement, d'une épaisseur inférieure à 6,5 mm.
- (5) **Coupés en diagonale:** environ 45 degrés par rapport à l'axe longitudinal.

**1.3 CALIBRAGE (optionnel)**

Les haricots verts et beurre définis dans la section 1.2 (1) peuvent être calibrés.<sup>1</sup> Si tel est le cas, ils le sont conformément au tableau ci-après. Le calibre est mesuré à l'axe principal au point le plus large de suture à suture.

**Exigences en matière de calibrage pour les haricots ronds et plats (haricots verts ou haricots beurre)**

Calibre		Critère de calibrage (diamètre maximum en mm) <sup>2</sup>		Pourcentage maximum (m/m de haricots hors calibre)
		ronds	plats	
(1) Extra fins	1	5,8 - 6,5	-	10%
(2) Très fins	2	7,3 - 8,0	5,8	10%
(3) Petits	3	8,3 - 9,0	7,3	15%
(4) Moyens	4	9,5 - 10,5	8,3	25%
(5) Grosses	5	10,5 - 10,7	9,5	
(6) Très grosses	6	Plus de 10,7	Plus de 9,5	
(7) Non criblés	Non criblés (*)			Répartition naturelle de la taille des haricots (*)

<sup>1</sup> Les désignations de calibrage du tableau, ou les autres dispositions de calibrage, doivent être utilisés conformément à la législation du pays de vente au détail.

<sup>2</sup> Les diamètres maximaux indiqués dans la colonne « ronds » ne sont pas équivalents à une gamme; ils signifient par exemple pour une taille « extra fins » ou « 1 » que le diamètre maximum serait 5,8 ou 5,9 ou 6,5.

- (\*) **Haricots non criblés**: haricots dans la proportion naturelle des calibres après nettoyage, sans enlèvement ni addition de haricots soumis à un criblage.

## 2 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 2.1 CRITÈRES DE QUALITÉ

#### 2.1.1 Définitions des défauts

- (1) **Filets filandreux**: un haricot est reconnu filandreux si un des fils encadrant le filet résiste à la traction
- (2) **Filets non éboutés**: haricots dont l'attache est encore présente (ne sont pas considérés comme filets non éboutés, les haricots dont reste seulement la protubérance où était fixé le pédoncule)
- (3) **Filets endommagés**: sont réputés endommagés les haricots qui comportent des filets rouillés, tâchés (tâche de diamètre supérieur à 5 mm), piqués, parcheminés (c'est-à-dire dont le parchemin présente un développement sensible à l'examen organoleptique) altérant la valeur de consommation.
- (4) **Morceaux de haricots**: morceaux de haricot dont la longueur est inférieure à 20 mm (pour les conserves de haricots entiers).
- (5) **Débris végétaux**: sont considérés comme débris végétaux les parties de la plante (haricot) et les matières végétales étrangères inoffensives.

#### 2.1.2 Défauts et tolérances

Les tolérances de défauts suivantes sont exprimées en pourcentage du poids égoutté.

Lorsqu'ils sont examinés conformément aux Plans d'échantillonnage (NQA - 6,5), les haricots en conserve doivent être exempts des défauts dans les limites énoncées ci-après:

Défauts	Tolérances% m/m
(1) Filets filandreux	3
(2) Filets non éboutés	3
(3) Filets endommagés	10
(4) Morceaux de haricots	4
(5) Débris végétaux	4
(6) CUMUL DES DÉFAUTS	15

## 3 POIDS ET MESURES

### 3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
(1) Entiers	50
(2) Autres modes de présentation, sauf julienne, à la française, coupés en long	52
(3) Julienne, à la française, coupés en long	50

**AVANT-PROJET D'APPENDICE POUR LES PETITS POIS**  
**(Pour insertion dans le projet de norme du Codex pour certains légumes en conserve)**  
**(À L'ÉTAPE 5/8)**

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

**1 DESCRIPTION**

**1.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

La dénomination « petits pois » désigne le produit préparé à partir de graines incomplètement mûres de pois, *Pisum sativum* L, des variétés lisses, ridées ou autres (croisements ou hybrides des variétés à graines rondes ou ridées en excluant les sous-espèces *macrocarpum*.

Lorsque les pois sont de variétés ridées ou d'hybrides ayant les mêmes caractéristiques, leur nom est « petits pois doux ».

**1.2 CALIBRAGE (optionnel)**

Les petits pois peuvent être calibrés selon le tableau suivant.<sup>1</sup>

Désignation du calibre	Diamètre des perforations circulaires du crible correspondant en millimètre	
	Ne passent pas dans la perforation	Passent dans la perforation
<b>PETITS POIS</b>		
(1) Petits pois extra fins		7,5
(2) Petits pois très fins	7,5	8,2
(3) Petits pois fins	8,2	8,75
(4) Petits pois mi-fins	8,75	9,3
(5) Petits pois moyens	9,3	
<b>PETITS POIS DOUX</b>		
(1) Petits pois doux extra fins		7,5
(2) Petits pois doux très fins	7,5	8,2
(3) Petits pois doux fins	8,2	9,3
(4) Petits pois doux mi-fins	9,3	10,2
(5) Petits pois doux moyens	10,2	

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

**2.1 CRITÈRES DE QUALITÉ**

**2.1.1 Définition des défauts et tolérances**

Les petits pois en conserve peuvent contenir une faible quantité de sédiment et doivent être relativement exempts de défauts dans les limites énoncées ci-après :

<sup>1</sup> Les désignations de calibrage du tableau, ou les autres dispositions de calibrage, doivent être utilisés conformément à la législation du pays de vente au détail.

<b>Défauts</b>	<b>Définition</b>	<b>Limites maximales (par rapport au poids égoutté)</b>
(1) Pois tachés	pois légèrement tachés ou piqués	5% m/m
(2) Pois très tachés	pois piqués, présentant des défauts de coloration, ou autrement tachés (y compris pois vermiculés) dans une mesure telle que leur aspect ou leur comestibilité en sont gravement affectés	1% m/m
(3) Fragments de pois	morceaux de pois, cotylédons séparés ou détachés, cotylédons écrasés, partiellement ou entièrement brisés et peaux détachées; à l'exclusion des pois entiers intacts dont la peau est détachée	10% m/m
(4) Pois jaunes	pois essentiellement jaunes, différents des pois « blonds », qui ont une couleur très claire	2% m/m
(5) Matières végétales étrangères	tout fragment de cosse, feuille ou autre matière provenant de la plante et autre matière végétale inoffensive non ajoutée intentionnellement comme ingrédient	0,5% m/m
Cumul des défauts (1), (2), (3), (4) et (5)		12% m/m

### 3 POIDS ET MESURES

#### 3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

<b>Calibre</b>	<b>Poids égoutté minimal (%)</b>
(1) Extra fins	66
(2) Très fins	
(3) Fins	
(4) Mi-fins	62,5
(5) Moyens	
(6) Non calibrés	59

### 4 ÉTIQUETAGE

4.1 Quand les petits pois verts ne sont pas calibrés, l'étiquetage peut mentionner le mot « non calibré » à proximité du nom du produit.

4.2 La dénomination du produit peut être « pois », « pois verts », « garden peas »<sup>2</sup>, « grean garden peas »<sup>2</sup>, « pois hâtif », « pois doux », « petits pois » ou l'équivalent selon la désignation utilisée dans le pays de vente en détail.

<sup>2</sup> Dénominations utilisées dans les pays anglophones.

**AVANT-PROJET D'APPENDICE POUR LES CŒUR DE PALMIERS / PALMITO**  
**(Pour insertion dans le projet de norme du Codex pour certains légumes en conserve)**  
**(À L'ÉTAPE 5/8)**

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

**1 DESCRIPTION**

**1.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

La dénomination « cœur de palmiers / palmito » désigne le produit préparé à partir du bourgeon terminal du palmier (méristèmes inférieurs et supérieurs), où prennent naissance les jeunes palmes, exempt de parties fibreuses et non comestibles. Le produit a une structure hétérogène et possède les caractéristiques des espèces de palmiers propres à la consommation humaine.

**1.2 MODES DE PRÉSENTATION**

- (1) Les palmiers sont présentés comme suit:
- (a) Les « **cœurs de palmiers** » correspondent au bourgeon terminal du palmier coupé perpendiculairement à l'axe en morceaux ayant une longueur minimale de 40 mm, et une longueur maximale qui dépend de la taille du récipient, ayant une forme variable, entre conique et cylindrique.
  - (b) Les « **morceaux de palmiers** » correspondent à des morceaux obtenus à partir de la portion supérieure et de la portion inférieure de la partie terminale des morceaux de méristème, de coupe régulière ou irrégulière, ayant une longueur minimale de 5 mm et une longueur maximale de 39 mm.
  - (c) Les « **rondelles** » ou « **tranches** » de « **cœurs de palmiers** », correspondent au produit obtenu à partir de la portion supérieure de la partie terminale des morceaux de méristèmes, coupée transversalement en tranches ayant une épaisseur minimale de 15 mm et une épaisseur maximale de 40 mm.
  - (d) Les « **médallions de palmiers** » correspondent à des morceaux coupés régulièrement, de formes circulaires ou ovales, à partir de la portion inférieure de la partie terminale des méristèmes du palmier, ayant un diamètre minimum de 20 mm et une épaisseur comprise entre 3 et 10 mm.

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

**2.1 CRITÈRES DE QUALITÉ**

**2.1.1 Uniformité**

- (1) Les spécifications requises à la section 1.2 en ce qui concerne les modes de présentation des palmiers sont satisfaites lorsque la longueur, le diamètre et/ou l'épaisseur des unités de l'échantillon, selon le mode de présentation, sont raisonnablement uniformes. L'expression « raisonnablement uniforme » sur la base de la moyenne des échantillons signifie, sous réserve du respect des dispositions de la section 1.2:
- a) que l'écart entre la longueur de toutes les unités et la longueur prédominante ne dépasse pas approximativement  $\pm 10$  mm.
  - b) que l'écart entre l'épaisseur de toutes les unités et l'épaisseur prédominante ne dépasse pas  $\pm 10$  mm.
  - c) que l'écart entre le diamètre de toutes les unités et le diamètre prédominante ne dépasse pas  $\pm 10$  mm.

**2.1.2 Définition des défauts et tolérances**

<b>Défauts</b>	<b>Définition</b>	<b>Pourcentage du poids égoutté m/m</b>
(1) Texture défectueuse	texture dure ou fibreuse et/ou excessivement molle qui nuit gravement à la comestibilité du produit	10

<b>Défauts</b>	<b>Définition</b>	<b>Pourcentage du poids égoutté m/m</b>
(2) Impuretés minérales	elles que sable, terre ou substances provenant de la terre	0,1
(3) Unités endommagées	Unités présentant des cicatrices et des écorchures, des abrasions et d'autres imperfections du même ordre qui nuisent gravement à l'apparence du produit	15
(4) Dommages mécaniques	unités brisées ou fendues, fragments ou morceaux détachés qui nuisent gravement à l'apparence du produit	10
(5) Couleur anormale	couleur qui s'écarte sensiblement de la couleur typique du produit	10
(6) Défauts physiologiques	unités portant des méristèmes apicaux du stipe du palmier pour « les cœurs de palmiers » et les « rondelles » ou les « morceaux de cœur de palmier »	10
POURCENTAGE TOTAL des défauts pour les cœurs de palmiers		20
POURCENTAGE TOTAL des défauts pour les autres modes de présentation		25

### 3 POIDS ET MESURES

#### 3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

<b>Mode de présentation</b>	<b>Poids égoutté minimal (%)</b>
Cœurs de palmiers	50
Autres modes de présentation	52

### 4 ÉTIQUETAGE

La dénomination « cœurs de palmiers /palmito » peut être complété par le nom d'usage courant du palmier utilisé.

**AVANT-PROJET D'APPENDICE POUR LES POIS SECS TREMPÉS<sup>1</sup>**  
**(Pour insertion dans le projet de norme du Codex pour certains légumes en conserve)**  
**(À L'ÉTAPE 5/8)**

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

**1 DESCRIPTION**

**1.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

La dénomination « pois secs trempés » désigne le produit préparé à partir de graines propres, saines, entières, battues et séchées de l'espèce *Pisum sativum* L. ayant subi un trempage, mais à l'exclusion de la sous-espèce *macrocarpum*.

**1.2 Définition des défauts et tolérances**

<b>Défauts</b>	<b>Définition</b>	<b>Pourcentage maximal du poids égoutté</b>
(1) Pois tachés	pois légèrement tachés ou piqués	10 m/m
(2) Pois très tachés	pois piqués, présentant des défauts de coloration, ou autrement tachés dans une mesure telle que leur aspect ou leur comestibilité en sont gravement affectés; les pois vermiculés font partie de cette catégorie.	2 m/m
(3) Fragments de pois	morceaux de pois, cotylédons séparés ou détachés, cotylédons écrasés, partiellement ou entièrement brisés et peaux détachées	10 m/m
(4) Matières végétales étrangères	tout fragment de vrille, de pédoncule, de feuille ou de cosse de pois et toute autre matière étrangère.	0,5 m/m

Le total des défauts (1), (2), (3) et (4) ne doit pas dépasser 15% m/m en poids.

**3 ÉTIQUETAGE**

Lorsque la couleur des pois secs trempés n'est pas verte, elle doit être mentionnée (par exemple, pois bruns, pois jaunes).

<sup>1</sup> Connu sous le nom de « pois secs traités » ou « pois secs en conserve » dans certains pays.

**AVANT-PROJET D'APPENDICE POUR LE MAÏS DOUX**  
**(Pour insertion dans le projet de norme du Codex pour certains légumes en conserve)**

**(À L'ÉTAPE 5/8)**

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

**1 DESCRIPTION**

**1.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

La dénomination « maïs doux » désigne le produit préparé à partir de grains propres et sains de maïs doux, de couleur jaune ou blanche, conformes aux caractéristiques de *Zea mays saccharata* L.

Grains entiers conditionnés avec ou sans liquide de couverture.

Le maïs « façon crème » est élaboré à partir de grains entiers ou relativement entiers, conditionnés avec un liquide crémeux provenant des grains de maïs et tout autre liquide ou ingrédient, conformément à la section 2.1, de manière à obtenir un produit de consistance crémeuse.

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

**2.1 COMPOSITION**

**2.1.1 Autres ingrédients autorisés**

- (a) Amidon natif pour maïs façon crème;
- (b) Dans le maïs en grains : morceaux de poivrons verts ou rouges ou mélange des deux ou autres légumes en proportion totale n'excédant pas 15% m/m du produit.

**2.2 CRITÈRES DE QUALITÉ**

**2.2.1 Saveur, texture et couleur**

Le maïs « façon crème » doit présenter une consistance déliée mais non excessivement fluide, ou pouvant être dense et épaisse, mais non excessivement sèche ou pâteuse, de telle sorte qu'il soit possible d'observer au bout de deux minutes une séparation modérée mais non excessive du liquide libre.

**2.2.2 Définition des défauts et tolérances**

Les grains de maïs doux doivent avoir une texture raisonnablement tendre, offrant une certaine résistance à la mastication.

Le produit fini doit être pratiquement exempt de fragments de rafles, de soies, de spathes, de grains présentant une coloration anormale ou une malformation, de matières végétales étrangères et d'autres défauts qui ne sont pas expressément cités, dans les limites énoncées ci-après :

Défauts	Définitions des défauts	Tolérances du maïs doux poids net égoutté	Tolérances de la crème de maïs teneur totale
(1) Matières végétales étrangères	Rafle et Spathes	1 cm <sup>3</sup> /400 g et 7 cm <sup>2</sup> /400 g <sup>1</sup>	1 cm <sup>3</sup> /600 g et 7 cm <sup>2</sup> /600 g <sup>1</sup>
	Soies	180 mm dans 28 g	150 mm dans 28 g
(2) Grains tâchés	Grains atteints d'une lésion due aux insectes ou aux maladies, ou présentant une coloration anormale	7 grains de maïs ou unités endommagés et très endommagés mais sans dépasser 5 unités très endommagées par 400g <sup>1</sup>	—

<sup>1</sup> Ou pourcentage équivalent (m/m).

Défauts	Définitions des défauts	Tolérances du maïs doux poids net égoutté	Tolérances de la crème de maïs teneur totale
(3) Grains arrachés	Grains qui conservent un morceau d'épi ou de matière dure adhérente	2% m/m	–
(4) Grains éclatés ou peaux vides	Grains entièrement ouverts	20% m/m	–

Toute unité où la proportion des défauts dépasse les tolérances ci-dessus sera considérée comme « défectueuse ».

### 3 POIDS ET MESURES

#### 3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL (uniquement pour le maïs doux en conserve)

Grains Entiers	Poids égoutté minimal (%)
(1) Avec liquide de couverture	61
(2) Conditionné sous vide ou sans liquide de couverture	67

### 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### 4.1 AGENTS EPAISSISSANTS (uniquement pour le maïs façon crème)

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
1400	Dextrines, amidon torrefié	BPF
1401	Amidon traité aux acides	
1402	Amidon traité aux alcalis	
1403	Amidon blanchi	
1404	Amidon oxyde	
1405	Amidons traités aux enzymes	
1410	Phosphate de monoamidon	
1412	Phosphate de diamidon	
1413	Phosphate de diamidon phosphate	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1420	Acétate d'amidon	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropylique	
1442	Phosphate de diamidon hydroxy - propylique	
1450	Octényle d'amidon sodique	
1451	Amidon oxydé acétylé	

### 5 ÉTIQUETAGE

5.1 Pour le maïs doux en grains, la mention « blanc » accompagne la dénomination lorsque la variété blanche est utilisée.

5.2 Dans le cas où le produit est additionné de poivrons verts ou rouges ou d'un autre légume (section 2.1.1 b), il en est fait mention sur l'étiquetage à proximité de la dénomination de vente.

**AVANT-PROJET D'APPENDICE POUR LES PETITS ÉPIS DE MAÏS OU JEUNES ÉPIS DE MAÏS**  
**(Pour insertion dans le projet de norme du Codex pour certains légumes en conserve)**  
**(À L'ÉTAPE 5/8)**

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

**1 DESCRIPTION**

**1.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

La dénomination « petits épis de maïs » ou « jeunes épis de maïs » désigne le produit préparé à partir de jeunes épis de maïs, à l'état frais ou en conserve avant pollinisation, débarrassés des soies et spathes, issus de variétés conformes aux caractéristiques de *Zea mays* L.

**1.2 MODES DE PRÉSENTATION**

Les petits épis de maïs sont présentés comme suit :

- (1) **Entiers:** petits épis entiers, débarrassés des soies, de l'enveloppe et de la tige.
- (2) **Coupés:** petits épis de maïs d'un diamètre inférieur à 25 mm, coupés transversalement en sections d'une épaisseur comprise entre 1,5 et 4 cm.

**1.3 CALIBRAGE (optionnel)**

Les petits épis de maïs en conserve présentés entiers peuvent être calibrés selon le tableau suivant<sup>1</sup>.

Catégories	Longueur (cm)	Diamètre (cm)
(1) Extra gros	10 – 13	1,8 – 2,5
(2) Gros	8 – 10	1 – 2
(3) Moyens	6 – 9	1 – 1,8
(4) Petits	4 – 7	< 1,5

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

**2.2 CRITÈRES DE QUALITÉ**

**2.2.1 Uniformité**

Pour chacune des catégories de petits épis de maïs entiers, la longueur du plus grand épi ne doit pas s'écarter de plus de 3 cm de la longueur de la plus petite unité dans chaque récipient.

Tout récipient ou unité d'échantillonnage qui excède les tolérances prévues à l'alinéa (1) ci-dessus sera considéré comme défectueux.

**2.2.2 Définition des défauts et tolérances**

**2.2.2.1 Petits épis coupés**

Défauts	Pourcentage maximal en nombre/ poids égoutté (échantillon de 1 kg)
(1) Taille non conforme	5%
(2) Décoloration	5%
(3) Peau	5%
(4) Soie	20 cm de morceaux de soie mis bout à bout
TOTAL DES DÉFAUTS sauf (4)	15%

<sup>1</sup> Les désignations de calibrage du tableau, ou les autres dispositions de calibrage, peuvent être utilisés conformément à la législation du pays de vente au détail.

2.2.2.2 *Petits épis entiers*

<b>Défauts</b>	<b>Définition</b>	<b>Pourcentage maximal en nombre/ poids égoutté (échantillon de 1 kg)</b>
(1) Décoloration		5%
(2) Forme irrégulière		5%
(3) Jeune spathe et pédoncule		10%
(4) Soie séparée de l'épi		20 cm de morceaux de soie mis bout à bout
(5) Pointe brune		5%
(6) Pointe brisée dont le diamètre est supérieur à 5 mm	les pointes brisées sont des pointes d'épi qui ont été brisées après le conditionnement; un épi entier peut être formé quand ces morceaux sont assemblés	5%
(7) Dommages résultant de la coupe		10%
(8) Brisures	les morceaux brisés sont des morceaux d'épis qui, une fois assemblés, ne peuvent reconstituer un épi	2%
TOTAL DES DÉFAUTS sauf (4)		25%

3 **POIDS ET MESURES**

3.1 **POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL**

Le poids égoutté minimum pour les petits épis de maïs entiers et coupés ne doit pas être inférieur à 40% pour les petits conditionnements (au dessous de 20 Oz ou 500 ml) et 50% pour les autres.

**MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONAGE  
POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITÉS**

**Norme Codex pour les Produits Aqueux à base de Noix de Coco: Crème de Coco et Lait de Coco  
CODEX STAN 240-2003**

<b>Disposition</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Note</b>	<b>Type</b>
Total des matières Grasses	Bligh et Dyer	Gravimétrie	Chloroforme-méthanol Méthode générale d'extraction alimentaire	IV
Total des matières Grasses	AOAC 963.15	Gravimétrie	Méthode Soxhlet d'extraction pour les aliments/graines de cacao et ses produits	I
Total des matières Grasses	AOAC 983.23	Gravimétrie	Chloroforme-méthanol Méthode générale d'extraction alimentaire	I
Total des matières Grasses	ISO 1211:1999	Gravimétrie méthode Hydrolyse alcaline méthode Röse - Gottlieb		
Total des matières sèches	ISO 6731:1989	Gravimétrie Séchage dans un four à air chaud à $102 \pm 2^{\circ}\text{C}$		
Matières sèches non grasses	ISO 1211:1999 et ISO 6731:1989	Gravimétrie méthode Hydrolyse alcaline méthode Röse - Gottlieb  Gravimétrie Séchage dans un four à air chaud à $102 \pm 2^{\circ}\text{C}$  Calcul: Soustraction du total des graisses du total des matières sèches		
Teneur en eau	ISO 6731:1989	Gravimétrie Séchage dans un four à air chaud à $102 \pm 2^{\circ}\text{C}$  Calcul: Soustraction du total des matières sèches de 100		

## DISPOSITIONS CONCERNANT LES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

En vue d'une inclusion éventuelle dans les normes à une étape ultérieure, nous sollicitons des commentaires justifiant la nécessité des additifs alimentaires suivants dans chacune des normes. Les additifs alimentaires et leurs limites maximales d'emploi figurant dans les tableaux ont été extraits des catégories d'aliments pertinentes de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192) (NGAA). Ces additifs alimentaires et leurs limites maximales d'emploi sont soit adoptés par la Commission, soit en plein processus d'élaboration en 8 étapes du Codex et s'appliquent à chacune des normes reprises ci-dessous.

Les commentaires soumis justifiant la nécessité technologique des additifs alimentaires doivent satisfaire aux critères suivants établis à la Section 3.2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et dans les section 2 du Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius en particulière, les relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales concernant les additifs alimentaires.

### 3.2 JUSTIFICATION DE L'UTILISATION DES ADDITIFS

L'utilisation d'additifs alimentaires ne se justifie que si elle comporte un avantage, ne présente pas de risque pour la santé du consommateur n'induit pas celui-ci erreur et assure une ou plusieurs des fonctions technologiques fixées par le Codex et répond aux besoins énoncés de l'alinéa a) à l'alinéa d) inclus ci-après et seulement si ces objectifs ne peuvent pas être atteints par d'autres méthodes technologiquement et économiquement applicables :

- a) préserver la qualité nutritionnelle de l'aliment; une réduction délibérée de la qualité nutritionnelle d'un aliment n'est justifiée que dans les circonstances exposées à l'alinéa b) ainsi que dans d'autres cas où l'aliment ne constitue pas un élément important du régime alimentaire ordinaire;
- b) introduire des ingrédients ou des composants dans les aliments nécessaires à certains groupes de consommateurs ayant des besoins diététiques spécifiques;
- c) améliorer la capacité de conservation ou la stabilité d'un aliment ou ses propriétés organoleptiques, à condition de ne pas en altérer la nature, la Additif ou la qualité de manière à tromper le consommateur;
- d) servir d'adjuvant dans la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, le conditionnement, le transport ou l'entreposage de l'aliment, à condition que l'additif ne soit pas utilisé pour masquer les effets dus à l'emploi de matières premières de mauvaise qualité ou de méthodes ou techniques indésirables (y compris le manque d'hygiène) à l'occasion de l'une quelconque de ces activités

#### Fruits et légumes marinés fermentés

Fruits et légumes marinés fermentés						
SIN	Additif	NGAA <sup>1</sup>				
		N° cat. d'aliment	CM	Étape	Observation	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>						
297	Acide fumarique	04.2.2.7		BPF	4	
327	Lactate de calcium	04.2.2.7	10 000	mg/kg	4	Note 58 <sup>2</sup>
331iii	Citrate trisodique	04.2.2.7		BPF	4	
350ii	Malate de sodium	04.2.2.7		BPF	4	
355-357, 359	Adipates	04.2.2.3 <sup>3</sup>	50 000	mg/kg	7	Note 1 <sup>4</sup>
		04.2.2.7	50 000	mg/kg	4	Note 1
365	Fumarate de sodium	04.2.2.7		BPF	4	
500i	Carbonate de sodium	04.2.2.7		BPF	4	
501i	Carbonate de potassium	04.2.2.7		BPF	4	
504i	Carbonate de magnésium	04.2.2.7	5000	mg/kg	4	Note 36 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) (CODEX STAN 192-2006).

<sup>2</sup> **Note 58** Comme le calcium.

<sup>3</sup> Numéro de catégorie alimentaire 04.2.2.3 : Légumes (en ce compris les champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et l'aloé vera) et les algues marines dans le vinaigre, l'huile, la saumure ou sauce de soja.

<sup>4</sup> **Note 1** Comme l'acide adipique.

Fruits et légumes marinés fermentés						
SIN	Additif	NGAA <sup>1</sup>				
		N° cat. d'aliment	CM	Étape	Observation	
<b>Antioxydants</b>						
301	Ascorbate de sodium	04.2.2.7		BPF	4	
315	Acide érythorbique	Tableau 3		BPF	Adopté	
316	Érythorbate de sodium	04.2.2.7		BPF	4	
322	Lécithines	04.2.2.7		BPF	4	
<b>Colorants</b>						
100i	Curcumine	04.2.2.3	500	mg/kg	7	
		04.2.2.7	500	mg/kg	4	
102	Tartrazine	04.2.2.3	500	mg/kg	7	
		04.2.2.7	500	mg/kg	4	
104	Jaune de quinoléine	04.2.2.3	500	mg/kg	7	
110	Jaune FCF	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
		04.2.2.7	200	mg/kg	6	
120	Carmins	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
122	Azorubine	04.2.2.3	500	mg/kg	7	
123	Amarante	04.2.2.3	300	mg/kg	7	
		04.2.2.7	300	mg/kg	4	
124	Ponceau 4R	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
		04.2.2.7	500	mg/kg	3	
127	Érythrosine	04.2.2.3	300	mg/kg	6	
		04.2.2.7	300	mg/kg	3	
129	Rouge Allura AC	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
132	Indigotine	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
		04.2.2.7	500	mg/kg	3	
133	Bleu brillant FCF	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
		04.2.2.7	500	mg/kg	3	
143	Vert solide FCF	04.2.2.3	300	mg/kg	Adopté	
		04.2.2.7	300	mg/kg	3	
150a	Caramel ordinaire (I)	04.2.2.7		BPF	4	
150b	Caramel de sulfite caustique (II) II	04.1.2	80 000	mg/kg	4	
		04.2.2	80 000	mg/kg	4	
150c	Caramel ammoniacal (III)	04.1.2	80 000	mg/kg	3	
		04.1.2.3		BPF	Adopté	
		04.2.2	80 000	mg/kg	3	
		04.2.2.3	500	mg/kg	Adopté	
		04.2.2.7		BPF	6	
151	Noir brillant PN	04.2.2.3	500	mg/kg	7	
155	Brun HT	04.2.2.3	500	mg/kg	7	
160aai	Carotènes végétaux	04.1.2.3	1000	mg/kg	Adopté	
		04.1.2.10	200	mg/kg	Adopté	
		04.2.2.3	1320	mg/kg	3	
		04.2.2.7	1000	mg/kg	Adopté	
160ai, aii, e, f	Caroténoïdes	04.2.2.7	1000	mg/kg	3	
160b	Extraits d'annatto	04.2.2.3	300	mg/kg	7	
		04.2.2.7	200	mg/kg	7	Note 9 <sup>6</sup>
161bi	Lutein from <i>Tagetes erecta</i> ///	04.2.2.7		BPF	4	
161g	Canthaxanthine	04.2.2.3		BPF	6	
163ii	Extrait de pellicules de grains de raisin	04.1.2.10	1500	mg/kg	3	
		04.2.2.7	1500	mg/kg	3	
172i-iii	Oxyde et hydroxyde de fer	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
<b>Affermissants</b>						
523	Sulfate d'aluminium ammonique	04.2.2.3	35	mg/kg	Adopté	Note 6 <sup>7</sup>
		04.2.2.7	500	mg/kg	6	
<b>Exhausteurs de saveur</b>						
627	Guanylate disodique, 5'	04.2.2.7		BPF	4	
631	Inosinate disodique, 5'	04.2.2.7		BPF	4	
634	Ribonucléotides calciques, 5'	04.2.2.7		BPF	4	
635	Ribonucléotides disodiques 5'	04.2.2.7		BPF	4	

<sup>5</sup> **Note 36** Niveau résiduel.

<sup>6</sup> **Note 9** Comme la bixine ou la norbixine.

<sup>7</sup> **Note 6** Comme l'aluminium.

Fruits et légumes marinés fermentés						
SIN	Additif	NGAA <sup>1</sup>				
		N° cat. d'aliment	CM	Étape	Observation	
<b>Agents de conservation</b>						
214, 216, 218	Hydroxybenzoates	04.1.2.3	800	mg/kg	7	Note 27
		04.1.2.10	800	mg/kg	7	Note 27
		04.2.2.3	1000	mg/kg	7	Note 27 <sup>8</sup>
		04.2.2.7	300	mg/kg	7	Note 27
220-225, 227, 228	Sulfites	04.2.2.7	500	mg/kg	Adopté	Note 44 <sup>9</sup>
262(ii)	Diacétate de sodium	04.1.2.3		BPF	7	
		04.2.2.3		BPF	7	
<b>Séquestrants</b>						
334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337	Tartrates	04.1.2.10		BPF	7	Note 45 <sup>10</sup>
450iii	Diphosphate tétrasodique <sup>11</sup>					
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i, ii, iii, v, vi, vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	04.1.2.3	1100	mg/kg	7	Note 33
		04.2.2.3	2200	mg/kg	7	Note 33 <sup>12</sup>
		04.2.2.7	2200	mg/kg	7	Note 33 et 76 <sup>13</sup>
472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	04.2.2.7		BPF	4	
472e	Esters diacétyltartiques des mono- et diglycérides d'acides gras	04.1.2.10	2500	mg/kg	Adopté	
		04.2.2.7	2500	mg/kg	Adopté	
576	Gluconate de sodium	04.2.2.7		BPF	4	
<b>Édulcorants</b>						
420	Sorbitol (incluant le sirop de sorbitol)	04.2.2.7	70 000	mg/kg	4	
950	Acésulfame-K	04.1.2.3	200	mg/kg	6	
		04.1.2.10	1000	mg/kg	3	
		04.2.2.3	1000	mg/kg	3	
		04.2.2.7	1000	mg/kg	3	
951	Aspartame	04.1.2.10	2000	mg/kg	6	
		04.2.2.7	2500	mg/kg	6	
953	Isomalt	04.2.2.7	50 000	mg/kg	4	
954	Saccharine	04.2.2.7	500	mg/kg	6	
957	Thaumatine	04.2.2.7		BPF	4	
961	Néotame	04.1.2.3	100	mg/kg	3	
		04.1.2.10	65	mg/kg	3	
		04.2.2.3	10	mg/kg	3	
		04.2.2.7	33	mg/kg	3	
962	Sel d'aspartame-acésulfame	04.1.2.3	450	mg/kg	3	Note 113 <sup>14</sup> & 144
		04.2.2.3	460	mg/kg	3	Note 119 <sup>15</sup> & 144 <sup>16</sup>
		04.2.2.7	2270	mg/kg	3	Note 113
965	Maltitol et sirop de Maltitol	04.2.2.7	100 000	mg/kg	4	
966	Lactitol	04.2.2.7	10 000	mg/kg	4	
967	Xylitol	04.2.2.7	10 000	mg/kg	4	

<sup>8</sup> **Note 27** Comme l'acide p-hydroxybenzoïque.

<sup>9</sup> **Note 44** Comme le SO<sub>2</sub> résiduel.

<sup>10</sup> Note 45 Comme l'acide tartarique.

<sup>11</sup> Dans l'avant-projet de norme (CX/PFV 06/23/4), le pyrophosphate de sodium (SIN 451iii) a été inclus avec une limite maximale d'usage de 2200 mg/kg, mais cette référence n'existe pas dans le Codex SIN (CODEX GL 36). Le 23<sup>ème</sup> CCPFV était d'avis qu'il s'agissait d'une erreur typographique et a pensé que l'additif en question était le SIN 450iii Diphosphate tétrasodique.

<sup>12</sup> **Note 33** Comme le phosphore.

<sup>13</sup> **Note 76** Utilisation dans les pommes de terre seulement.

<sup>14</sup> **Note 113** Utiliser le niveau indiqué comme équivalent à l'acésulfame-K.

<sup>15</sup> **Note 119** Utiliser le niveau indiqué comme équivalent à l'aspartame.

<sup>16</sup> **Note 144** À utiliser dans les produits aigre-doux uniquement.

**NGAA Tableau 3 Additifs alimentaires par catégorie fonctionnelle d'additif alimentaire**

<b>Tableau 3 Régulateurs de l'acidité</b>			
<b>SIN</b>	<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Additif</b>
170i	Carbonate de calcium	380	Citrate de triammonium
261	Acétates de potassium	500i	Carbonate de sodium
263	Acétate de calcium	500ii	Carbonate acide de sodium
264	Acétate d'ammonium	500iii	Sesquicarbonate de sodium
297	Acide fumarique	501i	Carbonate de potassium
325	Lactate de sodium	501ii	Carbonate acide de potassium
326	Lactate de potassium	503i	Carbonate d'ammonium
327	Lactate de calcium	503ii	Carbonate acide d'ammonium
328	Lactate d'ammonium	504i	Carbonate de magnésium
329	Lactate de magnésium (DL-)	504ii	Carbonate acide de magnésium
331i	Citrate de sodium dihydrogène	507	Acide chlorhydrique
331iii	Citrate trisodique	514	Sulfate de sodium
332i	Citrate monopotassique	515	Sulfate de potassium
332ii	Citrate tripotassique	524	Hydroxyde de sodium
333	Citrates de calcium	525	Hydroxyde de potassium
350i	Malate acide de sodium	526	Hydroxyde de calcium
350ii	Malate de sodium	527	Hydroxyde d'ammonium
351i	Malate acide de potassium	528	Hydroxyde de magnésium
351ii	Malate de potassium	529	Oxyde de calcium
352ii	Malate de calcium	575	Glucono Delta-Lactone
365	Fumarate de sodium	578	Gluconate de calcium
380	Citrate d'ammonium	580	Gluconate de magnésium

<b>Tableau 3 Antimoussants</b>	
<b>SIN</b>	<b>Additif</b>
404	Alginate de calcium

<b>Tableau 3 Antioxydants</b>			
<b>SIN</b>	<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Additif</b>
301	Ascorbate de sodium	322	Lécithines
302	Ascorbate de calcium	325	Lactate de sodium
303	Ascorbate de potassium	326	Lactate de potassium
315	Acide érythorbique	330	Acide citrique
316	Érythorbate de sodium	1102	Glucose oxydase d'aspergillus niger

<b>Tableau 3 Colorants</b>			
<b>SIN</b>	<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Additif</b>
150a	Caramel ordinaire (I)	171	Dioxyde de titane

<b>Tableau 3 Affermissants</b>			
<b>SIN</b>	<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Additif</b>
333	Citrates de calcium	526	Hydroxyde de calcium
511	Chlorure de magnésium	580	Gluconate de magnésium
516	Sulfate de calcium		

Tableau 3 Exhauteurs de saveur

SIN	Additif	SIN	Additif
580	Gluconate de magnésium	631	Inosinate disodique
620	Acide glutamique (L+)-	632	Inosinate de dipotassium
622	Glutamate monopotassique, L-	633	Inosinate de calcium-
623	Diglutamate de calcium	634	Ribonucléotides calciques
624	Glutamate d'ammonium, L-	635	Ribonucléotides disodiques
625	Diglutamate de magnésium	957	Thaumatine
626	Acide guanilique	968	Erythritol
627	Guanylate disodique	1101ii	Papaïne
628	Guanylate dipotassique	1101iii	Broméline
629	Guanylate de calcium	1104	Lipase (Sources animales)
630	Acide inosinique	1104	Lipase ( <i>Aspergillus oryzae</i> var.)

Tableau 3 Agents de conservation

SIN	Additif	SIN	Additif
260	Acide acétique, glacial	280	Acide propionique
261	Acétates de potassium	281	Propionate de sodium
262i	Acétate de sodium	282	Propionate de calcium
263	Acétate de calcium	283	Propionate de potassium

Tableau 3 Séquestrants

SIN	Additif	SIN	Additif
262i	Acétate de sodium	472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras
330	Acide citrique	472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras
331i	Citrate de sodium dihydrogène	472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
331iii	Citrate trisodique	516	Sulfate de calcium
332i	Citrate monopotassique	576	Gluconate de sodium
332ii	Citrate tripotassique	577	Gluconate de potassium
333	Citrates de calcium		

Tableau 3 Édulcorants

SIN	Additif	SIN	Additif
420	Sorbitol (incluant le sirop de sorbitol)	965	Maltitol (incluant le sirop de maltitol)
421	Mannitol	966	Lactitol
953	Isomalt	967	Xylitol
957	Thaumatine	968	Érythritol
964	Sirop de polyglycitol		

## Concentré de tomates traité

Tableau 3 Régulateurs de l'acidité

SIN	Additif	SIN	Additif
170i	Carbonate de calcium	500i	Carbonate de sodium
260	Acide acétique, glacial	500ii	Carbonate acide de sodium
261	Acétates de potassium	500iii	Sesquicarbonate de sodium
262i	Acétate de sodium	501i	Carbonate de potassium
263	Acétate de calcium	501ii	Carbonate acide de potassium
264	Acétate d'ammonium	503i	Carbonate d'ammonium
270	Acide lactique	503ii	Carbonate acide d'ammonium
296	Acide malique(DL-)	504i	Carbonate de magnésium
297	Acide fumarique	504ii	Carbonate acide de magnésium

Tableau 3 Régulateurs de l'acidité

SIN	Additif	SIN	Additif
325	Lactate de sodium	507	Acide chlorhydrique
326	Lactate de potassium	514	Sulfate de sodium
327	Lactate de calcium	515	Sulfate de potassium
328	Lactate d'ammonium	524	Hydroxyde de sodium
329	Lactate de magnésium (DL-)	525	Hydroxyde de potassium
350i	Malate acide de sodium	526	Hydroxyde de calcium
350ii	Malate de sodium	527	Hydroxyde d'ammonium
351i	Malate acide de potassium	528	Hydroxyde de magnésium
351ii	Malate de potassium	529	Oxyde de calcium
352ii	Malate de calcium	575	Glucono Delta-Lactone
365	Fumarate de sodium	578	Gluconate de calcium
380	Citrate d'ammonium	580	Gluconate de magnésium
380	Citrate de triammonium		

## Tomates en conserve

Tomates en conserve						
SIN	Additif	NGAA				
		N° cat. d'aliment	CM	Étape	Observation	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>						
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i, ii, iii, v, vi, vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	04.2.2.4 <sup>17</sup>	2200	mg/kg	7	Note 33 <sup>18</sup>
<b>Affermissants</b>						
341i	Phosphate monocalcique	Voir phosphates				
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i, ii, iii, v, vi, vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	04.2.2.4 <sup>19</sup>	2200	mg/kg	7	Note 33 <sup>20</sup>

<sup>17</sup> Légumes en boîtes ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (en ce compris les champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et l'aloé vera) et les algues marines.

<sup>18</sup> **Note 33** Comme le phosphore.

<sup>19</sup> Légumes en boîtes ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression en ce compris les champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et l'aloé vera) et les algues marines.

<sup>20</sup> **Note 33** Comme le phosphore.

Tableau 3 Régulateurs de l'acidité			
SIN	Additif	SIN	Additif
170i	Carbonate de calcium	500i	Carbonate de sodium
260	Acide acétique, glacial	500ii	Carbonate acide de sodium
261	Acétates de potassium	500iii	Sesquicarbonate de sodium
262i	Acétate de sodium	501i	Carbonate de potassium
263	Acétate de calcium	501ii	Carbonate acide de potassium
264	Acétate d'ammonium	503i	Carbonate d'ammonium
270	Acide lactique	503ii	Carbonate acide d'ammonium
296	Acide malique (DL-)	504i	Carbonate de magnésium
297	Acide fumarique	504ii	Carbonate acide de magnésium
325	Lactate de sodium	507	Acide chlorhydrique
326	Lactate de potassium	514	Sulfate de sodium
328	Lactate d'ammonium	515	Sulfate de potassium
329	Lactate de magnésium (DL-)	524	Hydroxyde de sodium
350i	Malate acide de sodium	525	Hydroxyde de potassium
350ii	Malate de sodium	526	Hydroxyde de calcium
351i	Malate acide de potassium	527	Hydroxyde d'ammonium
351ii	Malate de potassium	528	Hydroxyde de magnésium
352ii	Malate de calcium	529	Oxyde de calcium
365	Fumarate de sodium	578	Gluconate de calcium
380	Citrate d'ammonium	580	Gluconate de magnésium
380	Citrate de triammonium		

Tableau 3 Affermissants			
SIN	Additif	SIN	Additif
511	Chlorure de magnésium	578	Gluconate de calcium
516	Sulfate de calcium	580	Gluconate de magnésium
526	Hydroxyde de calcium		

### Certains agrumes en conserve

Certains agrumes en conserve						
SIN	Additif	NGAA				Observations
		N° cat. aliment	CM	Étape		
<b>Régulateurs de l'acidité</b>						
334; 335i,ii; 336i,ii; 337	Tartrates	04.1.2.4	1300 mg/kg	7	Note 45 <sup>21</sup>	
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i, ii, iii, v, vi, vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	04.1.2.4	200 mg/kg	7	Note 33 <sup>22</sup>	

« Anti-clouding Agent » (anti-nébulisant)

**SIN 461 – MÉTHYLCELLULOSE À 10 MG/KG** – Il n'y a pas de catégorie fonctionnelle pour les « anti-clouding agents » (anti-nébulisants) dans les Noms de catégories et dans le Système international de numérotation des additifs alimentaires. SIN 461 est identifié avec une fonction technologique d'épaississant, d'émulsifiant ou de stabilisateur. Le Comité devra identifier une catégorie fonctionnelle pour cet additif ou demander l'avis du CCFA pour créer une nouvelle catégorie « Anti-clouding Agent » (anti-nébulisant)

<sup>21</sup> **Note 45** Comme l'acide tartarique.

<sup>22</sup> **Note 36** Niveau résiduel.

Tableau 3 Régulateurs de l'acidité

SIN	Additif	SIN	Additif
170i	Carbonate de calcium	365	Fumarate de sodium
260	Acide acétique, glacial	380	Citrate d'ammonium
261	Acétate de potassium	380	Citrate de triammonium
262i	Acétate de sodium	500i	Carbonate de sodium
263	Acétate de calcium	500ii	Carbonate acide de sodium
264	Acétate d'ammonium	500iii	Sesquicarbonate de sodium
270	Acide lactique	501i	Carbonate de potassium
296	Acide malique (DL-)	501ii	Carbonate acide de potassium
297	Acide fumarique	503i	Carbonate d'ammonium
325	Lactate de sodium	503ii	Carbonate acide d'ammonium
326	Lactate de potassium	504i	Carbonate de magnésium
327	Lactate de calcium	504ii	Carbonate acide de magnésium
328	Lactate d'ammonium	507	Acide hydrochlorique
329	Lactate de magnésium (DL-)	514	Sulfate de sodium
330	Acide citrique	515	Sulfate de potassium
331i	Citrate de sodium dihydrogène	524	Hydroxyde de potassium
331iii	Citrate trisodique	525	Hydroxyde de calcium
332ii	Citrate tripotassique	526	Hydroxyde de d'ammonium
332i	Citrate monopotassique	527	Hydroxyde de magnésium
333	Citrates de calcium	528	Oxyde de calcium
350i	Malate acide de sodium	529	Sulfate de sodium
350ii	Malate de sodium	575	Glucono Delta-Lactone
351i	Hydrogénomalate de potassium	578	Gluconate de calcium
351ii	Malate de potassium	580	Gluconate de magnésium
352ii	Malate de calcium		

Tableau 3 Affermissants

SIN	Additif	SIN	Additif
333	Citrates de calcium	526	Hydroxyde de calcium
511	Chlorure de magnésium	578	Gluconate de calcium
516	Sulfate de calcium	580	Gluconate de magnésium

**LISTE DE PRIORITÉ POUR LA NORMALISATION  
DES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS**

- Baies en conserve
- Cocktail de fruits en conserve
- Mangues en conserve
- Ananas en conserve
- Salade de fruits tropicaux en conserve
- Chutney (y compris le chutney de mangue)
- Figues sèches
- Brocolis surgelés
- Dattes entières