



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP13/PFV

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-sixième session
Rome (Italie), 1^{er} - 5 juillet 2013

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

Montego Bay, Jamaïque
15 – 19 octobre 2012

REMARQUE: Le présent rapport comprend la lettre circulaire CL 2012/40-PFV.



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CX 5/5.2

CL 2012/40-PFV
Décembre 2012

AUX.: Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées

DU.: Secrétariat,
Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
Courriel: codex@fao.org,
Télécopie: **+39 06 5703057**
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Rome, Italie

Objet: DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA VINGT-SIXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (REP13/PFV)

Le rapport ci-joint de la vingt-sixième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-sixième session (Rome, Italie, 1^{er} - 5 juillet 2013).

PARTIE I: QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA TRENTE-SIXIÈME SESSION

Avant-projets de normes à l'étape 5/8 de la procédure

1. Avant-projet de Norme pour les olives de table (révision de la norme CODEX STAN 66-1981) (par. 38, Annexe II).

Autres textes pour adoption

2. Modification aux Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003) (par. 80, Annexe IV).
3. Modification aux Normes pour certains agrumes en conserve, les tomates en conserve et les purées de tomates en conserve (section 4 - Additifs alimentaires) (par. 123-124, Annexe VI).
4. Modification à la Norme pour la purée de pommes en conserve (Section 9 – Méthodes d'analyses) (par. 128, Annexe VII).

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les documents susmentionnés sont invités à le faire conformément à la *Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés* (Partie 3 - Procédure d'élaboration des normes Codex et des textes apparentés, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), **de préférence par courrier électronique**, à l'adresse indiquée ci-dessus, **au plus tard le 30 avril 2013**.

Avant-projets de normes à l'étape 5 de la procédure

5. Avant-projet de Norme pour certains fruits en conserve et avant-projet d'annexe pour les mangues (par. 79, Annexe III).
6. Avant-projet de Norme pour certains légumes surgelés (par. 86, Annexe V).

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les documents susmentionnés sont invités à le faire conformément à la *Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés* (Partie 3 - Procédure unique d'élaboration des normes Codex et des textes apparentés, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), **de préférence par courrier électronique**, à l'adresse indiquée ci-dessus, **au plus tard le 30 avril 2013**.

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À l'issue de sa vingt-sixième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités est parvenu aux conclusions suivantes:

QUESTIONS À SOUMETTRE À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR EXAMEN ET ADOPTION À SA TRENTE-SIXIÈME SESSION:

Avant-projets de normes pour adoption à l'étape 5/8 de la procédure

Le Comité a convenu d'avancer les avant-projets suivants:

- Avant-projet de Norme pour les olives de table (révision de la norme CODEX STAN 66-1981) (par. 38, Annexe II).

Autres textes pour adoption

Le Comité a convenu d'avancer les avant-projets suivants:

- Modifications aux Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (par. 80, Annexe IV); Norme pour certains agrumes en conserve (par. 124, Annexe VI); Normes pour les tomates en conserve et les concentrés de tomates traités (par. 123, Annexe VI); et Norme pour la purée de pomme en conserve (par. 128, Annexe VII).

Avant-projets de normes pour adoption à l'étape 5

Le Comité a convenu d'avancer les avant-projets suivants:

- Avant-projet de Norme pour certains fruits en conserve et avant-projet d'Annexe pour les mangues (par. 79, Annexe III);
- Avant-projet de Norme pour certains légumes surgelés (par. 86, Annexe V).

Propositions visant de nouveaux travaux

Le Comité a convenu de transmettre à la Commission du Codex Alimentarius, par l'entremise du Comité exécutif, des propositions de nouveaux travaux sur les thèmes suivants:

- Avant-projet de norme pour les produits à base de ginseng (conversion de la Norme régionale pour les produits à base de ginseng à une norme mondiale) (par. 138, Annexe VIII).

Questions intéressant la Commission du Codex Alimentarius

Le Comité a convenu:

- de renvoyer les avant-projets d'Annexes aux Normes pour certains fruits en conserve et pour certains légumes surgelés ainsi que les méthodes d'analyse et d'échantillonnage de ces normes à l'étape 2 pour qu'elles puissent être remaniées, diffusées pour recueillir des observations à l'étape 3 et examinées plus avant à sa prochaine session (par. 51, 74 et 85-86, respectivement);
- de maintenir l'Avant-projet de Plan d'échantillonnage, y compris les dispositions métrologiques pour contrôler le poids égoutté minimal des fruits et légumes en conserve en milieux de couverture à l'étape 4 en attendant l'achèvement de l'examen de la norme OIML R87 (par. 101);
- d'examiner des dispositions complémentaires relatives aux additifs alimentaires dans un certain nombre de fruits et légumes traités, à sa prochaine session (par. 116 et 119-122);
- de solliciter des observations sur les milieux de couverture des légumes marinés, qui seront ajoutées au document de la Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés (par. 132);
- de poursuivre l'examen de la hiérarchisation des travaux de révision d'examen des autres normes individuelles pour les fruits et légumes traités ainsi que d'un document de travail sur les solutions concernant la normalisation des produits secs et séchés (par. 153-154);

Questions confiées à d'autres Comités du Codex

Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage

Le Comité a convenu de transmettre la modification à la section 9 de la Norme pour la purée de pomme en conserve, pour approbation (par. 128, Annexe VII).

Comité du Codex sur les additifs alimentaires

Le Comité a convenu:

- de transmettre les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les olives de table, les tomates en conserve, les concentrés de tomates traités et les agrumes en conserve pour approbation par le CCFA, y compris quelques questions d'ordre général à cet égard (par. 35, 44, 114 et 123-124);
- d'informer le CCFA qu'aucune justification technologique n'avait été cernée pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la procédure par étapes, pour ajout dans les catégories d'aliments 04.2.2.3, 04.1.2.4; 04.2.2.4 pour les olives de table, les agrumes en conserve et les tomates en conserve, respectivement (par. 107, 110, 113); et qu'il n'était pas possible d'insérer un renvoi général à la NGAA au sujet des régulateurs d'acidité, en raison du nombre restreint de régulateurs d'acidité dont l'utilisation est technologiquement justifiée dans les concentrés de tomates traités (par. 114);
- de demander au CCFA de classer le lactate de calcium et le chlorure de potassium comme des affermissants dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 (pour les olives de table); et de classer le lactate de calcium comme affermissant dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (pour les agrumes en conserve) de la NGAA (par. 108 et 111);
- d'informer le CCFA qu'il ne poursuivrait pas à sa prochaine session l'examen des tartrates dans les pousses de bambou en conserve ni des colorants et des exaltateurs d'arôme dans les champignons de couche en conserve (par. 122); et
- de demander au CCFA d'examiner les boissons aromatisées chimiquement à base d'eau en fonction de leur classement dans les catégories alimentaires de la NGAA et d'envisager d'élargir les catégories fonctionnelles / additifs alimentaires de manière à inclure ces produits (par. 149).

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et conclusions	iii
Rapport de la vingt-sixième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités	1
État d'avancement des travaux	16
	Paragraphe(s)
Introduction	1
Inauguration de la session	2 - 4
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	5
Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et les comités du Codex (Point 2 de l'ordre du jour)	6 - 12
Avant-projets de Normes Codex et textes apparentés à l'étape 4	
Avant-projet de Norme pour les olives de table (révision de la norme CODEX STAN 66-1981) (Point 3 de l'ordre du jour)	13 – 38
Avant-projet de Norme pour certains fruits en conserve (révision de normes individuelles restantes pour les fruits en conserve) (Point 4 de l'ordre du jour)	39 – 80
Avant-projet de Norme pour certains légumes surgelés (révision des normes individuelles pour les légumes surgelés) (Point 5 de l'ordre du jour)	81 - 86
Avant-projet de Plan d'échantillonnage, y compris les dispositions métrologiques pour contrôler le poids égoutté minimal des fruits et légumes en conserve en milieux de couverture (Point 6 de l'ordre du jour)	87 – 101
Dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les fruits et légumes traités – Dispositions additionnelles à inclure dans certaines normes adoptées (Point 7 de l'ordre du jour)	102 – 124
Questions relatives à certaines normes du Codex pour les fruits et légumes traités (Point 8 de l'ordre du jour)	
Méthodes d'analyse pour la purée de pomme en conserve	125 - 128
Milieux de couverture pour les légumes marinés fermentés	129 – 132
Document de travail sur l'extension éventuelle de l'application territoriale de la Norme régionale pour les produits à base de ginseng (Point 9 de l'ordre du jour)	133 - 140
Document de travail sur l'élaboration d'une norme pour les boissons aromatisées chimiquement à base d'eau (Point 10 de l'ordre du jour)	141 - 149
Autres questions (Point 11 de l'ordre du jour)	
État d'avancement des travaux de révision des normes Codex pour les fruits et légumes traités (Point 11a de l'ordre du jour)	150 - 154
Date et lieu de la prochaine session (Point 12 de l'ordre du jour)	155 - 156

LISTE DES ANNEXES

	Page
ANNEXE I:	Liste des participants 17
ANNEXE II:	Avant-projet de Norme pour les olives de table (révision de la norme CODEX STAN 66-1981) 26
ANNEXE III:	Avant-projet de Norme pour certains fruits en conserve (dispositions générales) et Avant-projet d'annexe sur les mangues 40
ANNEXE IV:	Modification aux Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003) 48
ANNEXE V:	Avant-projet de Norme pour certains légumes surgelés (dispositions générales) 49
ANNEXE VI:	Modifications aux Normes pour les tomates en conserve, les concentrés de tomates traités et certains agrumes en conserve (Section 4 - Additifs alimentaires) 55
ANNEXE VII:	Modification à la Norme pour la purée de pomme en conserve (CODEX STAN 17-1981) (Section 9 - Méthodes d'analyse) 63
ANNEXE VIII:	Proposition concernant l'extension éventuelle de l'application territoriale de la norme régionale pour les produits à base de ginseng 64

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a tenu sa vingt-sixième session à Montego Bay, en Jamaïque, du 15 au 19 octobre 2012, à l'aimable invitation des gouvernements des États-Unis d'Amérique et de la Jamaïque. M. Richard Boyd, des États-Unis d'Amérique, a présidé la session et la D^{re} Linnette Peters, de la Jamaïque, a agi en qualité de coprésidente. Ont assisté à la session 25 pays membres, une organisation membre et les observateurs de cinq organisations internationales. La liste des participants est fournie dans l'Appendice I du présent rapport.

INAUGURATION DE LA SESSION

2. La session a été inaugurée par D^{re} Linnette Peters, et l'allocution d'ouverture a été prononcée par la ministre d'État au Ministère de l'Investissement de l'Industrie et du Commerce de la Jamaïque, l'honorable Sharon Ffolkes Abrahams. La ministre a fait remarquer que la Jamaïque participait pour la première fois à l'accueil d'une session du Codex et a souligné l'importance de cet événement sur son sol, compte tenu du rôle de l'harmonisation des normes dans le commerce international des fruits et légumes transformés. Les délégués ont pris note que le choix du lieu de la tenue de la session offrait aux Jamaïcains et à toute la région des Caraïbes une excellente occasion de participer au processus tant essentiel que représente l'élaboration de normes pour les denrées agricoles à valeur ajoutée, en plus de permettre aux acteurs locaux de prendre part à ce processus. La ministre a souligné que le fait de tenir la présente session du Comité en Jamaïque tombait à point nommé, puisque ce pays célèbre cette année le cinquantième anniversaire de son entrée dans le concert des nations.

3. L'ambassadrice des États-Unis en Jamaïque, son excellence Pamela Bridgewater, M. Paulo Almeida, directeur associé, Bureau du Codex États-Unis, et le président du CCPFV, M. Richard Boyd, ont également prononcé de brèves allocutions pour exprimer leur gratitude au gouvernement de la Jamaïque, qui a bien voulu co-organiser la session. Étaient également présents à cette cérémonie d'ouverture le ministre d'État au Ministère de l'Agriculture et de la Pêche de la Jamaïque et le président du Conseil des normes de l'Office de normalisation de ce même pays.

Répartition des compétences

4. Le Comité a pris acte de la répartition des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5, règle II du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius¹.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)²

5. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire à titre d'ordre du jour de la Session.

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET LES COMITÉS DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)³

6. Le Comité a pris acte de la demande du Comité sur les additifs alimentaires d'examiner si d'autres tartrates inclus dans les doses journalières acceptables (DJA) établies par le Comité mixte FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA) pourraient être utilisés, seuls ou en association, comme régulateurs d'acidité dans la Norme pour les pousses de bambou en conserve (CODEX STAN 241-2003), et d'examiner ce que serait alors la base de calcul, sachant que dans la Norme générale pour les additifs alimentaires, la base de calcul est « en tant qu'acide tartrique », par souci de cohérence avec les données du JECFA.

7. Le Comité a également mentionné la demande du CCFA d'examiner si d'autres colorants et exaltateurs d'arôme inclus dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 « Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines » s'appliquent aux produits couverts dans l'annexe sur certains champignons de couche de la Norme pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009).

8. Le Comité a convenu d'examiner ces demandes lors de la prise en considération des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les fruits et légumes traités, au Point 7 de l'ordre du jour.

9. À cet égard, le président a attiré l'attention du Comité sur la recommandation du CCFA, soit d'encourager les comités de produits à insérer des renvois à la NGAA dans leurs normes, dans toute la mesure du possible, et de joindre des justifications technologiques à leurs propositions, afin d'en faciliter l'approbation et de réduire les incohérences par rapport à la NGAA.

10. En outre, le Comité a relaté la question posée par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, à savoir si les directives de prélèvement d'échantillons contenues dans la méthode ICC⁴ n° 101.1960 pourraient être maintenues à titre de références valides et appliquées à la noix de coco desséchée.

¹ Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5, Règle II du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (CRD 1).

² CX/PFV 12/26/1.

³ CX/PFV 12/26/2. Observations du Brésil (CRD 5).

⁴ International Association for Cereal Science and Technology (ICC).

11. Le Comité a mentionné que le plan d'échantillonnage de l'ICC avait un lien avec l'évaluation de la qualité des céréales et qu'il ne s'appliquerait donc pas à la noix de coco desséchée. Le Comité a également indiqué que, lorsqu'il avait examiné le prélèvement d'échantillons dans la noix de coco desséchée, il avait décidé de ne pas mentionner les directives de prélèvement d'échantillons primaires. Le Comité a en outre mentionné que le CCMAS avait confirmé le plan d'échantillonnage assorti d'un NQA de 6,5 et de deux niveaux d'inspection (échantillonnage normal et échantillonnage de règlement de différends), tel que proposé par le CCPFV, et que ce plan d'échantillonnage couvrirait suffisamment l'inspection de qualité des noix de coco desséchées dans le monde entier. Compte tenu de ce qui précède, le Comité a réaffirmé sa décision de recommander la révocation de la méthode d'échantillonnage ICC n° 101.1960.

12. Le Comité a pris note que les autres points abordés dans le document de travail étaient fournis à titre indicatif uniquement.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES OLIVES DE TABLE (Révision de la norme CODEX STAN 66-1981) (Point 3 de l'ordre du jour)⁵

13. La délégation de l'Union européenne, qui assurait la présidence du Groupe de travail physique sur les olives de table, a présenté le document CRD 2 et a informé le Comité que le groupe de travail avait examiné la Norme contenue dans le document CX/PFV 12/26/3 jusqu'à et y inclus la section 4, Additifs alimentaires, sans toutefois examiner le reste du document, faute de temps. La délégation a souligné les modifications apportées à la Norme et a expliqué plus en détail les principaux points sur lesquels le groupe de travail n'avait pu parvenir à un accord ou qui nécessiteraient un examen plus approfondi, à savoir:

- l'ajout d'autres huiles végétales alimentaires à la liste des autres ingrédients autorisés (section 2.4.6);
- les dispositions relatives aux critères microbiologiques et physico-chimiques des saumures de conditionnement. Le Groupe de travail a décidé de déplacer les critères de la section 3.1.3 à la section 6 - Hygiène et de demander à la délégation de l'Espagne et aux autres parties intéressées de préciser le bien-fondé de ces critères et d'élaborer des propositions pour examen par le Comité; et
- le bien-fondé de fournir des défauts et des tolérances précis pour les « autres modes de présentation ». Le Groupe de travail a convenu que la délégation des États-Unis d'Amérique réviserait sa proposition concernant l'ajout de ces défauts et tolérances dans la Norme.

14. La délégation du Brésil a mentionné que la section 3.2.4 n'avait pas été suffisamment examinée ni débattue pendant la réunion du groupe de travail, et elle a souligné qu'il était mentionné dans le document CRD 2 que le groupe de travail physique avait interrompu l'examen de l'avant-projet à la section 4, mais qu'en fait, il avait interrompu l'examen du document à la section 3.2.1 et qu'il avait par contre examiné la section 4.

15. Le Comité a examiné l'avant-projet révisé tel que présenté dans le document CRD 2. Le Comité a approuvé les modifications proposées. En plus de changements d'ordre rédactionnel, il a fait les observations et pris les décisions suivantes:

Section 2.1 - Définition du produit

16. Le Comité a convenu de remplacer « stade de maturité » par « stade de développement », car ce terme est plus exact et qu'il cadre avec la terminologie utilisée dans les autres normes Codex du même genre.

Section 2.2.2 - Préparations commerciales

17. Le Comité a examiné une proposition visant à remplacer « olives noires » par « olives noires, noircies » dans la section 2.2.2 (d -1), par souci de cohérence avec les titres contenus dans la section 3.2.4 et pour faire en sorte que les consommateurs ne soient pas induits en erreur, car la terminologie ne permettait pas de savoir clairement que les « olives noires » sont en fait des olives noircies par oxydation. Il a été précisé que les « olives noires », même lorsqu'elles sont noircies par oxydation, sont commercialisées sous la désignation d'« olives noires », et ce depuis de nombreuses années, et que les consommateurs sont habitués à ce terme et qu'ils ne risquent pas d'être induits en erreur. Le Comité a donc convenu de garder le terme « olives noires » et a aussi convenu de remplacer « *must* » par « *should* », cette forme étant plus appropriée dans une norme du Codex; le Comité a apporté ce changement dans tout le document.

Section 3.1.2 - Autres ingrédients autorisés

18. Le Comité a convenu d'inclure d'autres huiles végétales alimentaires dans la liste des ingrédients autorisés, et a convenu de supprimer les crochets.

⁵ CX/PFV 12/26/3; CX/PFV 12/26/3-Add.1 (Observations du Brésil, du Chili, du Costa Rica, de Cuba, de l'Union européenne, de l'Inde, du Kenya et des États-Unis d'Amérique); Rapport de la réunion du groupe de travail physique sur les olives de table (CRD 2). Observations de la Malaisie (CRD 6); de la Thaïlande (CRD 7); de l'Algérie (CRD 8); de l'Espagne (CRD 23); des États-Unis d'Amérique (CRD 24rev); Proposition du groupe de travail intra-session sur les olives de table concernant un tableau des tolérances de défauts pour les modes de présentation autres qu'entier (CRD 26).

Section 3.1.3 - Milieux de couverture (saumures de conditionnement)

19. Le Comité a expliqué que le Groupe de travail avait décidé de déplacer les dispositions sur les milieux de couverture à la section 6 et que la délégation de l'Espagne avait été invitée à préciser les critères et à présenter de nouvelles propositions pour examen. Cette délégation a présenté une proposition sur les milieux de couverture (saumures de conditionnement) (CRD 23), et a informé le Comité que les dispositions avaient été simplifiées, que les dispositions en matière d'hygiène qui portaient sur le traitement thermique avaient été supprimées et que seuls les paramètres de qualité pour le chlorure de sodium et le pH subsistaient, car il sont essentiels pour la saveur, la texture et la stabilité; la délégation a donc proposé de garder ces dispositions dans la section 3.1.3.

20. Le Comité a examiné la proposition énoncée dans le document CRD 23. Plusieurs points ont été soulevés relativement à cette proposition:

- à savoir si l'information était essentielle et si elle devait figurer dans la section 3.1.3 ou plutôt dans une annexe, sous forme d'information supplémentaire à l'intention de l'industrie;
- si les critères devraient être évalués comme des critères de qualité aux fins de l'acceptation des lots;
- le fondement des limites maximales de pH et de la teneur minimale en chlorure de sodium mentionnées dans le tableau, et la raison pour laquelle aucune teneur n'est fournie pour les olives déshydratées et/ou ridées, les olives noircies par oxydation avec un traitement alcalin et les olives vertes.

21. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité que, bien que le plan de présentation des normes Codex de produits fournies dans le Manuel de procédure autorise l'ajout de renseignements complémentaires dans une annexe à la norme, la Commission du Codex Alimentarius a recommandé aux « comités de produits » d'envisager la possibilité de déplacer ces dispositions dans une annexe au document principal des normes. Le Secrétariat a également informé le Comité qu'une telle approche avait été adoptée pour certaines normes de produits, mais que dans le cadre de l'Accord de l'OMC sur les obstacles techniques au commerce (L'Accord OTC), tous les textes du Codex, y compris les normes et leurs annexes, ont été examinés en fonction de la définition d'une norme, de sorte que, du point de vue de l'OMC, il n'y a aucune différence si ces dispositions figurent dans des annexes ou dans le document principal de la norme.

22. La délégation de l'Espagne a précisé que l'industrie avait une grande expérience de la transformation des olives; que les teneurs en chlorure de sodium et les niveaux de pH reposaient sur des preuves scientifiques; et qu'un consensus avait été observé dans plusieurs forums internationaux quand à la réduction de la teneur en chlorure de sodium des olives déshydratées, soit de 10 pour cent à 8 pour cent. Cette délégation a également expliqué qu'il n'était pas nécessaire de spécifier ni une teneur en chlorure de sodium ni un niveau de pH, que ce soit pour les olives noircies par oxydation avec un traitement alcalin ou pour les olives vertes, car les olives de ce type sont toujours stérilisées par traitement thermique et conditionnées dans des récipients hermétiquement fermés, pour le maintien de leur stabilité. En plus de rendre les dispositions plus acceptables en vue de leur ajout à la section 3.1.3, la délégation de l'Espagne a proposé de supprimer les teneurs en bactéries et/ou les levures productrices d'acide lactique.

23. Sur la question de l'acceptation des lots, le président du Comité a expliqué que la Norme actuelle ne comprenait pas de critères sur le chlorure de sodium et le pH aux fins de l'acceptation des lots, et que la même approche pourrait être adoptée dans la Norme révisée.

24. Prenant note de l'explication fournie par le Secrétariat au sujet de l'état d'avancement des annexes et des clarifications fournies par la délégation de l'Espagne, le Comité a décidé de réinsérer les dispositions relatives aux milieux de couverture dans la section 3.1.3, car elles se rapportent davantage à cette section, et a apporté les modifications supplémentaires suivantes à la proposition énoncée dans le document CRD 23:

- supprimer les teneurs de bactéries et de levures productrices d'acide lactique; et
- supprimer la mention concernant la nécessité de commercialiser des olives confectionnées selon les méthodes traditionnelles garanties par un organisme officiel, et plutôt indiquer que ces olives doivent être confectionnées de manière à assurer l'innocuité du produit, conformément aux dispositions de la section 6 sur l'hygiène.

Section 3.2.1 - Catégories commerciales

25. Le Comité a convenu que les catégories commerciales figureraient dans la norme mais que le classement à l'intérieur des catégories commerciales serait facultatif. Le Comité a toutefois tenu un débat sur la nécessité de rendre les désignations obligatoires pour les catégories commerciales dans le cas des olives commercialisées selon un classement respectant les catégories commerciales prescrites. Certaines délégations étaient en faveur de rendre les désignations facultatives, tandis que d'autres étaient d'avis que, quand bien même l'utilisation des catégories commerciales était facultative, lorsque ces catégories étaient utilisées, la désignation était obligatoire et que les défauts et tolérances spécifiés à la section 3.2.4 s'appliquaient à ces désignations commerciales. On a en outre expliqué qu'en cas d'utilisation d'une autre classification, d'autres défauts et tolérances s'appliqueraient. Compte tenu de ce débat, le Comité a convenu de modifier la section 3.2.1 comme suit: « La classification des olives de table est facultative; toutefois, si les olives sont classées, elles doivent l'être selon les désignations suivantes ».

Section 3.2.2 - Uniformité de calibre

26. Il a été convenu de préciser que les olives sont calibrées par comptage, à savoir, nombre de fruits au kilogramme.

Section 3.2.3 - Définition des défauts

27. Après un long débat, le Comité a convenu de définir le terme de « fruits tachés » comme étant des olives portant des marques ou des taches superficielles dépassant 9 mm² et d'aborder plus en détail l'étendue des taches à la section 3.2.4 (voir par. 31).

28. Le Comité n'a pas accepté de réinsérer les défauts figurant dans la norme existante en ce qui concerne les dommages causés par des cryptogames et des moisissures; les dégâts d'insectes; les défauts de peau sans incidence sur la chair et les défauts ayant une incidence sur la chair; ainsi que les dégâts causés par des pratiques culturales anormales, car ces facteurs sont déjà suffisamment couverts dans les défauts définis dans la section. On a également précisé que, pour les consommateurs, la cause des taches est sans importance, pourvu que leur présence soit indiquée.

Section 3.2.4 - Défauts et tolérances

29. Certains membres craignaient que les dispositions relatives aux défauts et aux tolérances ne permettent pas d'assurer la qualité des olives de table classées dans la catégorie « Extra ».

30. Le Comité s'est interrogé sur la meilleure façon de répondre à ces préoccupations. Plusieurs solutions ont été envisagées, notamment retirer de la Norme les catégories commerciales et les défauts et tolérances correspondants, et définir uniquement les spécifications minimales de référence conformément à la catégorie 2, ce qui cadrerait avec l'approche du Codex qui consiste à fixer des spécifications minimales afin d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des aliments. Les catégories commerciales et leurs défauts et tolérances pourraient être déplacés dans une annexe, afin qu'elles puissent être examinées plus en profondeur. Toutefois, il a été souligné que la présence de catégories commerciales est essentielle pour assurer des pratiques loyales dans le commerce des olives de table et que ces catégories devraient être maintenues dans la Norme.

31. Pour résoudre ce problème, le Comité a convenu d'insérer dans le tableau de la section 3.2.4 une note de bas de page en regard de la limite maximale de défaut pour les fruits abîmés dans les olives vertes, catégorie Extra, afin d'indiquer que « En outre, au moins 30 pour cent des fruits doivent être pratiquement exempts de taches ».

32. Le Comité a convenu d'insérer un seuil maximal de tolérance pour les défauts de la farce dans les olives « rangées » de deuxième catégorie.

33. Il a également été mentionné que le tableau de la section 3.2.4 ne contient pas de tolérances maximales de défauts pour les modes de présentation d'olives autres que les olives entières et les olives dénoyautées ou farcies, hormis une note sur les tolérances applicables aux autres modes de présentation indiquant que la présence de noyaux ou de fragments de noyaux est autorisée dans une portion de 300 g de pulpe d'olives égouttée. Il a donc été convenu de supprimer la note au sujet des tolérances applicables aux autres modes de présentation et d'ajouter, avec quelques modifications, le tableau préparé par la délégation des États-Unis d'Amérique et présenté dans le document CRD 24 (Rev), qui renferme des tolérances maximales de défauts pour les olives brisées, olives rouelles ou rondelles, olives hachées et les autres modes de présentation concernant les olives segmentées.

34. La délégation de Cuba a exprimé l'avis et la préoccupation que la taille minimale d'échantillon fixée à 200 olives ou à 300 g d'olives pour l'évaluation des défauts ne convenait pas, particulièrement dans le cas des petits emballages. La délégation des États-Unis d'Amérique a expliqué que selon son expérience, un échantillon latéral serait prélevé pour combler le manque dans la taille minimale de l'échantillon.

Section 4 – Additifs alimentaires

35. Le Comité a convenu de suivre la recommandation du groupe de travail électronique sur les additifs alimentaires, telle que présentée dans le document CX/PFV 12/26/7, concernant l'ajout d'un renvoi à la Norme générale pour les additifs alimentaires.

Section 7.1.4 - Poids égoutté minimal

36. Le Comité a convenu d'ajouter des spécifications pour le poids égoutté minimal. Il a été noté que les olives de gros calibre ne peuvent satisfaire aux spécifications minimales de poids égoutté; le Comité a donc convenu d'insérer une note de bas de page correspondant au mode de présentation afin de préciser que le poids égoutté minimal ne s'applique pas aux olives de grosseur inférieure à 110 unités/kg.

Section 9 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

37. La méthode de détermination de l'acidité de la saumure a été supprimée, car le texte de la Norme ne comprenait aucune disposition concernant l'acidité de la saumure.

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES OLIVES DE TABLE (RÉVISION DE LA NORME CODEX STAN 66-1981)

38. Le Comité a convenu d'avancer l'Avant-projet de Norme pour les olives de table (Révision de la norme CODEX STAN 66-1981) à l'étape 5/8 en omettant les étapes 6 et 7, pour adoption par la trente-sixième session de la Commission (Annexe II).

AVANT-PROJET DE NORME POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE (Révision de normes individuelles restantes pour les fruits en conserve) (Point 4 de l'ordre du jour)⁶

39. La délégation de Cuba, qui assurait la présidence du Groupe de travail physique sur les fruits en conserve, a résumé les principaux points de discussion et les modifications apportées lors de la réunion du groupe de travail, tels qu'ils sont présentés dans le document CRD 3.

40. Le Comité a convenu d'examiner le texte proposé dans le document CRD 3; il a en outre formulé les observations et apporté les modifications suivantes:

Section 2.1 - Définition du produit

41. Le Comité a mentionné que, en ce qui concerne les milieux de couverture, l'approche commune adoptée pour la définition des produits dans les normes des fruits et légumes en conserve consiste non pas à définir le produit en fonction du type de conditionnement (par exemple conditionnement « solide », avec peu ou pas de milieu de couverture, ou conditionnement normal avec milieu de couverture liquide), mais à préciser si le produit est emballé avec ou sans liquide de couverture, une information qui est étroitement liée au type de conditionnement.

42. Le Comité a mentionné que le terme « conditionnement solide » est défini dans les Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003) bien que la définition de « conditionnement normal » n'y figurait pas, mais qu'elle était implicite dans la mesure où les différents types de milieux de couverture étaient décrits de telle façon que les milieux susceptibles de s'appliquer aux fruits en conserve. Le Comité a donc envisagé d'inclure la définition du terme « conditionnement normal » dans les Directives (voir par. 76-78, 80).

Section 3.2.1 - Couleur, saveur, odeur et texture

43. Le Comité a reconnu que l'ajout d'ingrédients autorisés au milieu de couverture pourrait modifier la couleur, la saveur, l'odeur et la texture du fruit en conserve, et a par conséquent décidé d'ajouter une mention au sujet de l'ajout de ces ingrédients.

Section 4 - Additifs alimentaires

44. Le Comité a convenu d'insérer un renvoi entre la section sur les additifs alimentaires et la Norme générale pour les additifs alimentaires, en respectant la formulation normalisée proposée dans le Manuel de procédure, et de mentionner les régulateurs d'acidité comme appartenant à une catégorie fonctionnelle commune à tous les fruits en conserve. Le Comité a en outre convenu que les catégories fonctionnelles propres à un fruit en conserve particulier seraient traitées dans les annexes correspondantes.

45. La délégation de l'Union européenne a mentionné qu'elle était de manière générale préoccupée par ce renvoi direct à la NGAA, car cela pourrait mener à l'autorisation de certains additifs alimentaires non justifiés sur le plan technologique, pour la simple raison que le champ d'application des catégories d'aliments de la NGAA dépasserait celui des normes de produits. Toutefois, comme les agents acidifiants sont généralement régis par les conditions du tableau 3 de la NGAA, cette délégation pourrait accepter le renvoi au sujet des régulateurs d'acidité dans la NGAA, bien que tous les agents acidifiants énumérés dans ce tableau 3 ne seraient pas technologiquement justifiés dans les fruits en conserve.

46. Une proposition a été apportée pour introduire le mot « seulement », cependant le Comité a convenu de garder le texte normalisé, car l'ajout du mot « seulement » risquerait de prêter à confusion, les régulateurs d'acidité appartenant à la seule classe fonctionnelle qui pourrait s'appliquer lors de la confection des conserves de fruits. En outre, le renvoi aux tableaux 1 et 2, en plus du tableau 3 de la NGAA, offrirait plus de souplesse dans l'application des régulateurs d'acidité pour cette catégorie d'aliments, car, dans l'éventualité de situations résultant d'évaluations des risques liés à la sûreté alimentaire ou de l'avènement de nouvelles technologies, il pourrait s'avérer nécessaire d'inscrire certains régulateurs d'acidité dans les tableaux 1 et 2. Cela reflète le processus continu d'élaboration et de révision/actualisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA. En outre, cette approche permettrait de s'assurer de disposer de la liste de régulateurs d'acidité la plus à jour et ne nécessiterait aucun apport de révisions aux dispositions dans la norme de produit. Enfin, la procédure du Codex autorise l'apport de modifications à la NGAA lorsque des additifs alimentaires, par exemple les régulateurs d'acidité, ne s'appliquent pas à une catégorie d'aliments donnée, notamment les fruits en conserve, et que le Comité a déjà adopté cette approche lors de l'examen d'autres normes, comme celle pour la noix de coco desséchée.

⁶ CX/PFV 12/26/4; CX/PFV 12/26/4-Add.1 (Observations du Brésil, du Chili, du Costa Rica, de l'Union européenne, du Ghana, de l'Inde, de la Jamaïque, du Kenya, des Philippines et des États-Unis d'Amérique, rapport du Groupe de travail physique sur les fruits en conserve (CRD 3). Observations de la Thaïlande (CRD 7).

Section 7.1.4 - Poids égoutté minimal

47. Le Comité a parlé d'une proposition visant à regrouper cette section et les dispositions sur l'acceptation du lot pour le remplissage minimal. Toutefois, le Comité a précisé que les dispositions relatives à l'acceptation des lots en fonction du poids égoutté minimal ne sont pas régies par les dispositions correspondantes sur l'acceptation des lots en fonction du remplissage minimal, telles qu'elles sont décrites dans la section 7.1.4.2, et que ce point serait examiné plus en détail au Point 6 de l'ordre du jour.

48. Le Comité a enfin mentionné que les dispositions relatives aux poids et aux mesures présentées dans la section 7 respectaient la présentation normalisée des normes Codex pour les fruits et légumes traités, en particulier les conserves de fruits et légumes utilisant un milieu de couverture qui devaient faire l'objet de dispositions sur le poids égoutté.

Section 8.2.2 - Désignation du calibre

49. Le Comité a tenu un débat sur le bien-fondé de rendre la déclaration du calibre obligatoire ou facultatif. Il a été noté que la mention du calibre des fruits, dans un mode de présentation donné, était plus pertinente pour les transformateurs et les conditionneurs que pour les besoins d'affichage de l'information sur les emballages destinés au consommateur. En outre, la section 8.2.4 prévoit déjà la déclaration obligatoire du mode de préparation, afin d'assurer la protection des consommateurs contre les pratiques trompeuses. Il a en outre été mentionné que cette pratique serait conforme à celle adoptée dans d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités.

50. Compte tenu de ces arguments, le Comité a convenu que la déclaration du calibre devrait être facultative, à savoir que l'information « peut être déclarée », afin d'offrir de la souplesse dans l'application de cette disposition; au besoin, des spécifications plus strictes pourraient être fournies dans les annexes, notamment pour les produits à plusieurs calibres. La délégation de l'Inde a émis des réserves au sujet de cette décision.

Section 9 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

51. Le Comité a convenu que le groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage examinerait les méthodes d'analyse et d'échantillonnage applicables à certains fruits en conserve (voir Point 5 de l'ordre du jour). Une délégation a souligné qu'il était important de cerner des méthodes d'analyse pour la détermination du poids net, afin de garantir des pratiques commerciales loyales pour les conserves de fruits et les fruits et légumes traités en général.

Annexe sur les mangues

Décision générale

52. Le Comité a convenu de renuméroter les sections de l'annexe de manière à ce qu'elles correspondent aux sections du document principal, afin de faciliter l'utilisation de l'annexe de pair avec le texte principal de la Norme.

Section 1.1 - Définition du produit (nouvelle section 2.1)

53. Le Comité a mentionné une proposition visant à inclure l'élimination des noyaux, mais il a pris acte du fait que dans certaines variétés de mangue, on ne retirait pas le noyau, et a donc décidé de garder la définition proposée.

Section 1.2 – Modes de présentation (nouvelle section 2.2)

54. Le Comité a convenu d'ajouter un nouveau mode de présentation (« entier ») compte tenu des pratiques ayant cours dans l'industrie et le négoce.

55. Le Comité a également convenu que ce mode de présentation incluait les fruits entiers avec ou sans noyau. Certaines délégations ont fait observer qu'il pourrait être difficile de retenir le concept de présentation « entier » dans le cas des mangues dénoyautées. Une délégation a mentionné que dans le cas des ananas, le mode de présentation « entier » était autorisé pour les ananas entiers cylindriques dont le cœur avait été retiré, et que cela pourrait aussi s'appliquer aux mangues, notamment les variétés non fibreuses pour lesquelles il existe maintenant des techniques qui permettent de retirer le noyau sans nuire à l'intégrité du fruit.

56. En ce qui concerne le mode de présentation « en moitiés », le Comité a convenu de supprimer la mention au sujet de la séparation de la peau, car elle n'est pas nécessaire et que cette suppression permet d'offrir la souplesse requise et de favoriser l'innovation dans l'industrie et les pratiques commerciales.

57. Concernant le mode de présentation « en dés », le Comité a convenu de supprimer la valeur chiffrée concernant la longueur minimal des cubes, car cette information dépend de la technologie utilisée; cette suppression permet d'offrir la souplesse requise et de favoriser l'innovation dans l'industrie et les pratiques commerciales.

58. Le Comité a également convenu de supprimer les autres modes de présentation car ils sont couverts dans le texte principal de la Norme.

Sections 2.2.1 - Couleur et 2.2.2 – Saveur

59. Le Comité a convenu de supprimer ces dispositions car elles figurent déjà dans les dispositions générales du document principal de la norme.

Section 2.2.3 - Texture (nouvelle section 3.2.1)

60. Le Comité a mentionné que les caractères charnu et fibreux des mangues étaient des caractéristiques de la variété et a modifié le texte en conséquence.

Section 2.2.4 - Uniformité de calibre

61. Concernant les modes de présentation « en moitiés », le Comité a convenu que la plupart des unités, plutôt que 90 pour cent d'entre elles, doivent être de taille raisonnablement uniforme; ce changement vise à accorder de la souplesse dans l'application des différentes technologies ou pratiques de l'industrie. Il a été reconnu que l'emploi du terme « la plupart » impliquerait qu'on obtiendrait un produit s'approchant le plus possible de l'objectif ultime selon lequel toutes les unités seraient de même calibre.

62. Le Comité a également convenu de supprimer la section 2.2.4.2 (Autres modes de présentation) car elle n'est pas nécessaire.

63. Une délégation a mentionné que la taille et la forme des fruits variaient d'un pays à l'autre et même d'une exploitation agricole à l'autre. L'ajout d'exigences en matière d'uniformité de taille et de forme pourrait nuire gravement à l'industrie, car les pertes ne pourraient qu'augmenter, et le prix à la consommation pourrait grimper aussi, ce qui engendrerait un problème à l'échelle du pays. Cette délégation a ajouté que la taille, la forme ou l'uniformité modifiaient peu la qualité globale et la salubrité des produits et que ces spécifications devraient être retirées des annexes. À cet égard, une autre délégation a mentionné que l'uniformité du calibre était trop restrictive et non nécessaire pour définir le produit.

64. D'autres délégations ont indiqué qu'un niveau d'uniformité de référence était nécessaire afin d'assurer une certaine harmonisation dans l'uniformité des calibres au niveau mondial, et afin d'assurer par voie de conséquence des pratiques loyales dans le commerce international des fruits en conserve.

Section 2.2.5 - Symétrie

65. Le Comité a convenu que les dispositions relatives à la symétrie s'appliquaient uniquement aux modes de présentation « en moitiés » et « en tranches ».

Section 2.2.6 - Défauts et tolérances (nouvelle section 3.2.2)

66. Le Comité a convenu de parler de « peel » (pelure) plutôt que de « rind » (écorce) [Note du traducteur: dans la version anglaise de l'annexe), par souci de cohérence avec la définition du produit.

67. En ce qui concerne les défauts relatifs à la présence de noyaux, y compris de particules, le Comité a convenu d'inclure la mention de « fragment », afin de préciser le terme « matière », et de fournir une explication pour l'exception applicable au mode de présentation « entier ».

Section 3 – Poids et mesures (nouvelles sections 7 et 7.1.4)

68. Le Comité a tenu un débat sur la possibilité de réduire le poids égoutté pour les deux types de conditionnement, afin de tenir compte des différentes pratiques commerciales et de transformation. Le Comité a entendu que, selon la variété de mangues, le type de conditionnement et/ou la technologie employée, les spécifications plus rigoureuses, soit 55 pour cent et 78 pour cent pour le « conditionnement solide » et le « conditionnement normal » respectivement, seraient peut-être impossibles à respecter. En outre, on a indiqué que, en raison de la nature des mangues, et de certaines variétés en particulier, le produit pourrait être détrempé et libérer du jus dans le milieu de couverture après le traitement thermique (stérilisation), de sorte que des tolérances devraient être prévues en conséquence.

69. Certaines délégations ont exprimé des réserves quant à l'abaissement des pourcentages de poids égoutté, notamment pour le « conditionnement normal », car cela pourrait induire les consommateurs en erreur.

70. D'après les arguments évoqués ci-dessus, le Comité a décidé de réduire les pourcentages de poids égoutté pour les deux milieux de couverture à 50 pour cent et 70 pour cent respectivement.

Section 4 - Additifs alimentaires

71. Le Comité a convenu d'inclure un renvoi général à la NGAA pour les antioxydants et les affermissants, mais il n'a pu s'entendre sur l'ajout des colorants à utiliser dans les mangues en conserve; il a donc décidé de maintenir cette classe fonctionnelle entre crochets.

72. En ce qui concerne les catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires autorisées dans les mangues en conserve, plusieurs délégations ont indiqué que l'utilisation de colorants devrait être interdite dans ce produit, qu'elle n'était pas nécessaire et qu'elle présentait le risque d'induire les consommateurs en erreur. D'autres délégations ont fait remarquer que l'utilisation de colorants naturels, en plus du bêta-carotène, comme la curcumine, les riboflavines, etc. devrait être autorisée compte tenu des pratiques industrielles et commerciales qui ont cours dans le monde entier. Ces délégations ont également souligné que l'affichage sur l'étiquette des additifs alimentaires était obligatoire, que cette pratique était également conforme aux dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des produits préemballés (CODEX STAN 1-1995) et qu'elle protégeait déjà les consommateurs contre les pratiques trompeuses.

73. Compte tenu de ce qui précède, le Comité a convenu de placer entre crochets les colorants en attendant d'obtenir la justification technologique de l'utilisation de ces additifs, pour examen à sa prochaine session. Le Comité a cependant convenu que si la disposition sur les colorants devait rester dans l'annexe, chaque colorant devrait être énoncé dans l'annexe afin de limiter l'utilisation de ces additifs aux cas où elle était justifiée sur le plan technologique pour respecter les pratiques de l'industrie dans les pays ou les régions où de telles pratiques ont cours. Il a également été mentionné que, compte tenu de la nature hiérarchique de la NGAA, la Norme générale fournissait plusieurs colorants pouvant être utilisés sous la catégorie d'aliments correspondante, de sorte qu'il serait préférable d'établir une liste plutôt que d'introduire des exceptions à la NGAA. On a mentionné que cette possibilité a été envisagée dans le Manuel de procédure lors de l'examen de la justification technologique liée à l'utilisation des additifs alimentaires dans les normes de produits et que cette approche est compatible avec les décisions prises antérieurement par le Comité en ce qui concerne l'élaboration d'autres normes Codex pour les fruits et les légumes traités.

Autres annexes - Poires et ananas

74. En raison de contraintes de temps, le Comité n'a pas eu l'occasion de débattre des annexes sur les poires et les ananas et a convenu de les renvoyer à l'étape 2/3 afin de poursuivre leur élaboration, recueillir des observations et les examiner à sa prochaine session.

75. Afin de faciliter l'examen de ces annexes, le Comité a convenu de convoquer de nouveau le groupe de travail électronique sur les fruits en conserve dirigé par Cuba, travaillant en anglais et en espagnol, afin de réviser ces annexes en tenant compte des observations soumises durant la présente session et d'examiner également les propositions concernant une liste de colorants à joindre à l'annexe sur les mangues, pour examen à la prochaine session du Comité.

Autres questions relatives aux fruits en conserve - Modification des Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003)

76. Le Comité a mentionné que plusieurs dispositions figurant dans le document principal et les annexes de la Norme pour certains fruits en conserve dépendent du type de conditionnement (« conditionnement solide » ou « conditionnement normal »), toutefois, aucune définition du terme « conditionnement normal » par opposition à « conditionnement solide », n'est fournie dans les Directives du Codex sur les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003).

77. Le Comité a en outre mentionné que les Directives traitaient le « conditionnement normal » en décrivant les différents types de milieux de couverture applicables aux fruits en conserve, mais le terme « conditionnement normal » n'a pas été utilisé, et afin de faciliter l'interprétation et l'application de cette disposition de la Norme, il pourrait être nécessaire de définir le terme « conditionnement normal » dans ces Directives.

78. Le Comité a donc décidé d'ajouter une définition pour le « conditionnement normal » à titre de révision d'ordre rédactionnel aux Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve, à la suite du débat sur les dispositions relatives aux types de conditionnement dans la Norme pour certains fruits en conserve (voir par. 41-42).

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE (révision des autres normes Codex pour les fruits en conserve)

79. Le Comité a convenu de présenter l'avant-projet de Norme pour certains fruits en conserve (dispositions générales) et l'avant-projet d'Annexe sur les mangues à la trente-sixième session de la Commission pour adoption à l'étape 5 (Annexe III).

80. Le Comité a également convenu de transmettre l'amendement rédactionnel relatif aux Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003) à la trente-sixième session de la Commission pour adoption (Annexe IV).

AVANT-PROJET DE NORME POUR CERTAINS LÉGUMES SURGELÉS (révision des normes individuelles pour les légumes surgelés) (Point 5 de l'ordre du jour)⁷

81. La délégation des États-Unis d'Amérique, qui assure la présidence du groupe de travail physique sur les légumes surgelés, a présenté le rapport du groupe de travail, tel qu'il figure dans le document CRD 4.

82. Le Groupe de travail a indiqué qu'il avait:

- achevé l'examen des dispositions générales du texte principal de la Norme;
- recommandé qu'un groupe de travail soit mis en place pour rédiger la section sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et pour évaluer si le plan d'échantillonnage existant du CCPFV convient aux légumes surgelés; et
- terminé le débat sur l'Annexe VIII – Poireaux et placé entre crochets les sections 2.1.4 et 2.1.5, en raison du manque de consensus.

⁷ CX/PFV 12/26/5; CX/PFV 12/26/5-Add.1 (Rev.); Observations du Brésil, du Costa Rica, de Cuba, de l'Égypte, du Ghana, de l'Inde, de la Jamaïque et du Kenya, rapport de la réunion du groupe de travail sur les légumes surgelés (CRD 4); Observations de la Thaïlande (CRD 7); de l'Union européenne (CRD 9) et de l'IFFA (CRD 18).

83. Le Comité a examiné les dispositions générales dans le texte principal de la Norme; en plus d'apporter des modifications rédactionnelles mineures, le Comité a pris les décisions et formulé les observations suivantes:

- supprimer les mots « ou aromatisé à X » dans la section 8.2.5, car cette mention ne s'applique pas aux légumes surgelés et qu'elle induirait les consommateurs en erreur; et
- garder l'alinéa a) (déclaration facultative du calibre) et supprimer l'alinéa b) (déclaration obligatoire du calibre) dans la section 8.2.5 pour offrir plus de souplesse dans la déclaration de la désignation du calibre du produit;

84. Le Comité a convenu d'aborder les différents procédés de congélation rapide qui peuvent s'appliquer à l'élaboration de ces produits en ajoutant de l'information dans la section 8.2.2.

85. Faute de temps, le Comité n'a pu examiner la section 10 sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, ni les annexes à la Norme. Afin de faire avancer dans les meilleurs délais les travaux de révision de la Norme, le Comité a décidé (i) de placer la section 10 sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage entre crochets pour élaboration ultérieure, (ii) d'avancer les dispositions générales contenues dans le texte principal de la Norme à l'étape 5; (iii) de demander à un groupe de travail électronique sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage d'examiner et de préparer des propositions. Ce groupe de travail serait dirigé par les États-Unis d'Amérique, travaillerait en anglais seulement et passerait en revue les méthodes d'analyse et d'échantillonnage se rapportant aux normes en cours d'élaboration, pour recueil d'observations et examen à la prochaine session.

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR CERTAINS LÉGUMES SURGELÉS (révision des normes Codex individuelles pour les légumes surgelés)

86. Le Comité a convenu d'avancer les dispositions générales contenues dans le texte principal de l'Avant-projet de Norme pour certains légumes surgelés à l'étape 5, pour adoption à la trente-sixième session de la Commission (Annexe V), et de renvoyer les annexes aux étapes 2/3 afin qu'elles puissent être remaniées, soumises aux observations et examinées à la prochaine session. Le Comité a convenu d'établir un Groupe de travail électronique sur les légumes surgelés, dirigé par les États-Unis d'Amérique et travaillant uniquement en anglais, pour s'occuper de la révision des annexes, en tenant compte des propositions du groupe de travail physique au sujet de l'annexe VIII (Poireaux) et des observations écrites soumises durant la session, pour examen à sa prochaine session, en plus des propositions du groupe de travail électronique sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage mentionné ci-dessus.

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 6 de l'ordre du jour)⁸

87. Le président a rappelé que ces travaux ont débuté lors du débat du Comité sur les critères d'acceptation du poids égoutté, lors d'une session précédente. Durant cette session, des craintes avaient été exprimées sur le fait qu'un des critères d'acceptation, soit « l'absence de récipient présentant une valeur excessivement faible », était vague, indéfini, voire subjectif. En réponse, le Comité avait décidé de commander de nouveaux travaux afin de disposer d'un moyen objectif de déterminer l'acceptation en cas de « manque excessif de remplissage ». La délégation de la France avait été chargée de diriger un groupe de travail pour mener à bien cette tâche. À la vingt-cinquième session du Comité, la délégation de la France a présenté les recommandations de ce groupe de travail. Le Comité n'a pu parvenir à un consensus sur l'opportunité d'adopter les recommandations ou de garder le texte existant sur les critères d'acceptation du poids égoutté.

88. Le Comité a demandé au groupe de travail de revoir et de simplifier ses recommandations, lesquelles comprenaient un plan d'échantillonnage fondé sur un niveau de qualité acceptable (NQA) de 2,5, une taille d'échantillon de 20 récipients, et trois autres critères détaillés pour l'acceptation du poids égoutté.

89. Le président a mentionné que ce plan est objectif et qu'il aborde la question des critères subjectifs relativement aux « manques non excessifs de remplissage » figurant dans les normes actuelles; cependant, ce plan est sensiblement plus complexe que les critères actuels, lesquels exigent que (1) la moyenne de tous les échantillons respecte le poids égoutté déclaré; et (2) qu'aucun échantillon ne présente un manque excessif de remplissage.

90. Le président a fait observer que la tâche à accomplir durant la présente session était d'approuver le plan d'échantillonnage proposé ou de garder le texte existant et de cesser les travaux sur le plan d'échantillonnage.

91. La délégation de la France, qui présidait le groupe de travail électronique sur les plans d'échantillonnage, a présenté le rapport du groupe.

92. La délégation a rappelé que les travaux sur les plans d'échantillonnage avaient été proposés parce que la méthode fournie dans les normes, qui nécessitait que le poids égoutté moyen ne soit pas inférieur au minimum déclaré et qu'il ne figure aucun « manque excessif de remplissage » dans un quelconque récipient, était considérée comme imprécise et qu'elle ne suffisait pas à protéger les consommateurs ni à garantir des pratiques commerciales loyales. Par conséquent, la raison d'être du plan d'échantillonnage proposé

⁸ CX/PFV 12/26/6; CX/PFV 12/26/6-Add. 1 (Observations du Brésil, du Chili, du Costa Rica, de Cuba, de l'Union européenne, de l'Inde, de la Jamaïque et des États-Unis d'Amérique; Observations de la Malaisie (CRD 6); de la Thaïlande (CRD 7) et de la France (CRD 21).

est de fournir une méthode objective et rationnelle pour l'inspection du poids égoutté, étant donné que le poids égoutté minimal est une exigence spécifiée dans les normes Codex pour les conserves de fruits et légumes en milieu de couverture. Le plan d'échantillonnage proposé repose sur des recommandations internationales (Directives générales sur l'échantillonnage, CAC/GL 50-2004, OIML R87; normes ISO 2859, 2854/1976 et 3494/1976) et propose une méthode pour l'inspection du poids égoutté, incluant deux tests visant à déterminer la conformité des lots (plus de 100 unités); un test de moyenne et un test du nombre de défectueux.

93. Suite aux discussions tenues à la vingt-cinquième session du Comité, le texte sur les plans d'échantillonnage a été remanié et abrégé, les formules mathématiques ont été supprimées et les dispositions ont été simplifiées (par exemple les cartes de contrôle ont été déplacées dans les annexes). Le Comité a appris que le plan d'échantillonnage était basé sur un NQA de 2,5, en conformité avec les recommandations internationales relatives au contrôle de la quantité, et qu'il était destiné à être utilisé par les inspecteurs officiels aux stades de la production et de l'importation (à l'exclusion des contrôles au point de vente au détail et en usine).

94. La délégation a conclu que le plan d'échantillonnage proposé répondait au besoin de disposer d'une méthode objective et plus facile d'emploi, de fournir des garanties aux consommateurs et aux exploitants du secteur alimentaire, et qu'il respectait les recommandations internationales (en plus de s'adapter à mesure qu'évoluent ces recommandations internationales).

95. Le Comité a tenté de savoir s'il conviendrait d'adopter les plans d'échantillonnage ou de garder les dispositions existantes dans les Normes Codex pour les légumes surgelés lorsque le poids égoutté fait partie des spécifications.

96. Certaines délégations étaient en faveur d'adopter le plan d'échantillonnage ou de poursuivre son élaboration, car il fournit une orientation pratique et utile, et qu'il est conforme aux *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50 - 2004) et aux autres normes internationales.

97. D'autres délégations ont exprimé l'avis qu'il était prématuré d'adopter ou de parachever le plan d'échantillonnage, surtout compte tenu de la révision en cours de la recommandation OIML-R87. On a signalé que l'OIML-R87 faisait l'objet d'une révision en profondeur susceptible d'avoir une incidence sur le plan d'échantillonnage. Le Comité Technique 6 (TC 6) de l'OIML a formé un sous-comité spécial chargé d'élaborer des plans d'échantillonnage, car des erreurs dans les spécifications statistiques ont été découvertes il y a plusieurs années et ont été confirmées depuis. En outre, ces délégations se sont dites préoccupées par la possibilité de remplacer une méthode qui fonctionne et qui n'a pas occasionné de difficultés pour le commerce international, par une méthode plus lourde et plus complexe.

98. Une délégation s'est déclarée préoccupée par les travaux de l'Organisation internationale de métrologie légale (OIML), dans la mesure où ils ne tiennent pas nécessairement compte des spécificités relatives aux produits végétaux et a souligné qu'il serait important de formuler des commentaires dans le cadre de la révision de la norme OIML-R87, puisque les plans d'échantillonnage reposeront sur cette norme, à savoir l'OIML R87.

99. Une délégation a également proposé que le plan d'échantillonnage soit facultatif, tout en précisant que s'il était adopté, il serait obligatoire pour les besoins de contrôle du poids égoutté et qu'il ferait l'objet de renvois dans les normes renfermant des spécifications sur le poids égoutté.

100. Compte tenu de la révision en cours de l'OIML-R87 et de sa pertinence pour le plan d'échantillonnage, le Comité a convenu de suspendre les travaux d'élaboration du plan d'échantillonnage en attendant la fin de la révision de la norme OIML-R87. Le Comité a en outre décidé de demander à la délégation de la France de suivre l'avancement de la révision de la norme OIML-R87 et de faire rapport au Comité lorsque cette révision serait achevée, en indiquant le type d'incidence que le nouveau texte aura sur le plan d'échantillonnage proposé. Le Comité pourra ensuite réexaminer quelle sera la meilleure façon de procéder au sujet du plan d'échantillonnage. Il a également été convenu que la France pourrait corriger certaines des erreurs contenues dans le document actuel.

ÉTAT D'AVANCEMENT DE 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

101. Le Comité a convenu de maintenir l'avant-projet du plan d'échantillonnage incluant des dispositions métrologiques pour contrôler le poids égoutté minimal des fruits et légumes en conserve en milieu de couverture à l'étape 4 jusqu'à l'achèvement de l'examen de la norme OIML-R87.

DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS: DISPOSITIONS SUPPLÉMENTAIRES À INCLURE DANS CERTAINES NORMES ADOPTÉES ET EN COURS D'ÉLABORATION (Point 7 de l'ordre du jour)⁹

102. Le Comité a rappelé qu'à sa vingt-cinquième session, il avait demandé au groupe de travail électronique sur les additifs alimentaires, présidé par l'Union européenne et co-présidé par les États-Unis d'Amérique, de se pencher sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires associés aux olives de table et à certains fruits en conserve, ainsi que sur certaines normes pour les fruits et légumes traités à savoir, la noix de coco desséchée, les tomates en conserve, les concentrés de tomates traités, certains agrumes en conserve et les fruits et légumes marinés fermentés dans le cadre de la Norme générale pour les additifs alimentaires, afin d'établir un

⁹ CX/PFV 12/26/2; CX/PFV 12/26/7, CX/PFV 12/26/7-Add.1 (Observations du Brésil, du Costa Rica, de l'Iran et des États-Unis d'Amérique; Observations de la Turquie (CRD 16) et des États-Unis d'Amérique (CRD 25).

renvoi général à la NGAA lorsque faire se peut et de fournir une justification compte tenu de la section 3 du préambule de la NGAA pour les exceptions au renvoi général si/quant l'ajout d'un tel renvoi ne convient pas.

103. La délégation de l'Union européenne a présenté un rapport au Comité sur l'analyse, les conclusions et les recommandations du groupe de travail CX/PFV 12/26/7.

104. Le Comité a examiné les recommandations du Groupe de travail et a formulé les observations et les décisions suivantes (Annexe VI):

Noix de coco desséchée:

105. Le Comité a convenu qu'aucun changement ne serait apporté aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la *Norme pour la noix de coco desséchée* (CODEX STAN 177-1991).

Olives de table:

106. Le Comité a expliqué que les recommandations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme pour les olives de table étaient déjà prises en compte lorsque le Comité a examiné la révision de cette norme (voir le paragraphe 35).

107. En ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la procédure par étapes pour inclusion dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 (Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines), le Comité a mentionné que le GT-e n'avait pas reçu d'observations particulières pour les adipates, le diacétate de sodium, le sulfate d'ammonium et l'aluminium alginate de propylène glycol, de sorte qu'il a approuvé la recommandation du groupe de travail voulant qu'aucune justification technologique n'avait été cernée pour ces additifs dans les olives de table, et a convenu d'en informer le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

108. Le Comité a également convenu de demander au CCFA de classer le lactate de calcium (SIN 327) et le chlorure de potassium (SIN 508) parmi les affermissants dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 de la NGAA.

Certains agrumes en conserve:

109. Un renvoi général à la NGAA devrait être inséré dans la section 4 de la *Norme pour certains agrumes en conserve* (CODEX STAN 254-2007) afin de remplacer les dispositions actuelles de la Norme concernant les additifs alimentaires.

110. En ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la procédure par étapes pour inclusion dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)), le Comité a mentionné que le GT-e n'avait pas reçu d'observations particulières pour le diacétate de sodium, et les tartrates, de sorte qu'il a approuvé la recommandation du groupe de travail voulant qu'aucune justification technologique n'avait été cernée pour ces additifs dans les fruits en conserve, et a convenu d'en informer le CCFA.

111. Le Comité a convenu de demander également au CCFA de classer le lactate de calcium comme affermissant dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 de la NGAA.

Tomates en conserve:

112. Le Comité a convenu de mettre à jour les dispositions sur les régulateurs d'acidité dans la *Norme pour les tomates en conserve* (CODEX STAN 13-1981), tel que recommandé par le groupe de travail. Le Comité a mentionné qu'il était impossible d'insérer un renvoi général à la NGAA en raison du nombre restreint de régulateurs d'acidité dont l'utilisation est technologiquement justifiée pour ce produit. Le Comité a en outre convenu de remplacer la liste des affermissants par un renvoi général au tableau 3 de la NGAA.

113. En ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la procédure par étapes pour inclusion dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 (Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines), le Comité a mentionné que le GT-e n'avait pas reçu d'observations particulières pour le diacétate de sodium, et les tartrates, de sorte qu'il a approuvé la recommandation du groupe de travail voulant qu'aucune justification technologique n'avait été cernée pour ces additifs dans les tomates en conserve, et a convenu d'en informer le CCFA.

Concentrés de tomates traités:

114. Le Comité a convenu de mettre à jour la liste des régulateurs d'acidité dans la *Norme pour les concentrés de tomates traités* (CODEX STAN 57-1981), tel que recommandé par le groupe de travail. Le Comité a mentionné qu'il était impossible d'insérer un renvoi général à la NGAA en raison du nombre restreint de régulateurs d'acidité dont l'utilisation est technologiquement justifiée pour ce produit, et a convenu d'en informer le CCFA.

Fruits et légumes marinés fermentés:

115. En ce qui concerne le recours à un renvoi général à la NGAA dans la Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007), la délégation de l'Union européenne s'est déclarée préoccupée par le fait que, bien que cette approche soit recommandée dans le Manuel de procédure, elle pourrait s'avérer problématique parce que les fruits et légumes marinés relèvent de

plusieurs catégories d'aliments dans la NGAA, de sorte que la liste d'additifs alimentaires autorisés pour ce produit est très longue. La délégation a souligné que cette approche serait donc en conflit avec la disposition de la section 3.2 du préambule de la NGAA selon laquelle les additifs alimentaires ne doivent être utilisés qu'en cas de besoin.

116. Le Comité a mentionné qu'il aurait besoin de plus d'information et de temps pour examiner cette question et a demandé au Secrétariat de publier une lettre circulaire sollicitant des observations sur la proposition d'un renvoi général à la NGAA.

117. La délégation des États-Unis d'Amérique s'est déclarée préoccupée par la perspective de poursuivre ce travail fastidieux et onéreux en ressources et elle estimait que les recommandations devraient être acceptées et envoyées au CCFA pour approbation. Cette délégation a en outre mentionné que le groupe de travail avait recommandé le retrait de certains additifs alimentaires non justifiés sur le plan technologique, au motif qu'aucune observation n'avait été reçue, ce qui n'était pas acceptable, car les membres et/ou les observateurs peuvent tout simplement ne pas avoir fourni d'observations bien que des additifs alimentaires étaient utilisés et étaient technologiquement justifiés.

118. La délégation de l'UE a réitéré ses réserves concernant l'ajout d'un renvoi direct à la NGAA. La délégation du Brésil a aussi exprimé des réserves concernant l'ajout d'un renvoi général, notamment au sujet de l'utilisation des colorants.

Demande du CCFA au CCPFV

119. Le Comité a mentionné que faute de temps, le groupe de travail électronique sur les additifs alimentaires ne pouvait pas se pencher sur les questions émanant de la quarante-troisième session du CCFA concernant l'utilisation des autres tartrates dans les pousses de bambou en conserve et sur la base de calculs appropriée; et l'applicabilité des autres colorants et exaltateurs d'arôme, énumérés dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4, aux champignons de couche en conserve (voir Point 2 de l'ordre du jour).

120. Une délégation appuyait l'ajout des autres tartrates dans la Norme pour les pousses de bambou en conserve (CODEX STAN 241-2003), car les autres tartrates mentionnés dans la NGAA pourraient agir de la même manière que l'acide tartrique, L (+), pour ce qui est de stabiliser l'acidité dans ce produit, et une base ce calcul « en tant qu'acide tartrique » a été recommandée pour les tartrates. Cette délégation a également appuyé le renvoi à la NGAA pour les catégories fonctionnelles des colorants et des exaltateurs d'arôme dans l'Annexe sur les champignons de couche à la Norme pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009), sauf s'il y existait une justification technologique selon laquelle un additif alimentaire ne permettrait pas d'obtenir un effet fonctionnel.

121. D'autres délégations ont déclaré qu'elles pourraient appuyer l'utilisation des autres tartrates dans les pousses de bambou en conserve, mais qu'elles n'approuvaient pas l'utilisation des colorants et des exaltateurs d'arôme dans certains champignons en conserve. Une autre délégation a déclaré qu'elle appuyait l'utilisation des exaltateurs d'arôme dans certains champignons de couche en conserve, sans toutefois appuyer l'emploi de colorants dans certains champignons en conserve; elle n'était pas sûre si l'utilisation d'acide tartrique était technologiquement justifiée dans les pousses de bambou en conserve.

122. Compte tenu des avis exprimés, le Comité a estimé qu'il ne pouvait parvenir à un accord et qu'il aurait besoin de plus de temps pour examiner cette question. Par conséquent, le Comité a décidé d'ajouter ces deux questions à la lettre circulaire susmentionnée.

Conclusion

123. Les dispositions révisées sur les additifs alimentaires dans les Normes pour les tomates en conserve et les concentrés de tomates traités seraient transmises pour approbation par la quarante-cinquième session du CCFA et adoption à la trente-sixième session de la Commission (Annexe VI).

124. Le renvoi général à la NGAA dans la Norme pour certains agrumes en conserve serait transmis à la trente-sixième session de la Commission pour adoption (Annexe VI).

QUESTIONS RELATIVES À CERTAINES NORMES DU CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (Point 8 de l'ordre du jour)¹⁰

Méthodes d'analyse pour la purée de pomme en conserve

125. Le Comité a expliqué que les Normes Codex pour les fruits et légumes traités qui ont été révisées énumèrent ou décrivent les méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans la section correspondante, ce qui a permis de cesser de publier le tome 13 sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

126. À cet égard, le Comité avait mentionné qu'il n'existait pas de dispositions pour les méthodes d'analyse applicables à la purée de pommes en conserve et que, par souci de cohérence avec l'approche adoptée pour les méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités, il avait accepté de solliciter des observations sur les méthodes d'analyse afférentes, pour inclusion dans la Norme pour la purée de pommes en conserve (CODEX STAN 17-1981).

¹⁰ CL 2010/52-PFV, Partie II; CX/PFV 12/26/8 (Observations de l'Australie, du Chili, de la Colombie et de l'Union européenne); Observations du Brésil (CRD 20) et du Secrétariat du Codex (CRD 22).

127. Le Comité a indiqué que les observations reçues en réponse à la CL 2010/52-PFV révélaient que les méthodes générales Codex pour les fruits et légumes traités (solides solubles et remplissage minimal) s'appliquaient à la purée de pommes en conserve et qu'elles devraient figurer dans la norme.

Conclusion

128. Le Comité a convenu d'inclure les méthodes d'analyse des solides solubles et du remplissage minimal dans la Norme pour la purée de pommes en conserve et de transmettre cette modification d'ordre rédactionnel à la trente-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption (Annexe VII).

Milieux de couverture pour les légumes marinés fermentés

129. Le Comité a rappelé que les dispositions relatives aux milieux de couverture des fruits marinés étaient conformes aux Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003). Toutefois, du fait que les travaux sur les Directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve ont été abandonnés suite à l'ajout de dispositions spécifiques pour les milieux de couverture dans la Norme pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009), le Comité a décidé de solliciter des observations sur le bien-fondé d'élaborer des dispositions spécifiques pour les milieux de couverture des légumes marinés pour la Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007), et dans l'affirmative, de considérer l'applicabilité des dispositions sur les milieux de couverture qui apparaissent dans la section 3.1.3 de la Norme pour certains légumes en conserve.

130. Le Comité a mentionné que les observations reçues en réponse à la CL 2010/52-PFV étaient généralement favorables à l'application des dispositions sur les milieux de couverture des légumes en conserve aux légumes marinés.

131. Le Comité a mentionné que, faute de temps, il ne pourrait pas examiner ces propositions en vue de formuler une recommandation, sous forme d'une modification corrélative à la Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés, pour adoption par la Commission.

Conclusion

132. Compte tenu de ce qui précède, le Comité a convenu que le Secrétariat du Codex préparerait une lettre circulaire accompagnée d'une proposition pour les milieux de couverture des légumes marinés fermentés d'après les observations formulées durant la présente session, pour observations supplémentaires et examen à la prochaine session.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLARGISSEMENT ÉVENTUEL DU CHAMP D'APPLICATION TERRITORIAL DE LA NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE DE GINSENG (Point 9 de l'ordre du jour)¹¹

133. Le Comité a rappelé qu'à sa vingt-cinquième session, il avait recommandé à la République de Corée d'élaborer un document de travail décrivant le champ d'application de la Norme régionale pour les produits à base de ginseng (Asie) (CODEX STAN 295R-2009) et de fournir toute autre information pertinente sur les produits couverts par la norme, en vue d'examiner la proposition d'élargissement du champ territorial de la norme à la prochaine session.

134. La délégation de la République de Corée a présenté le document de travail (document CX/PFV 12/26/9). Cette délégation a expliqué que, bien que le volume des échanges de produits soit en expansion et que divers produits soient distribués à travers le monde, de nombreux pays hors de l'Asie ne disposent pas de législation ni de critères pour les produits à base de ginseng, ou qu'ils utilisent des grilles de classement différentes, ce qui pourrait induire de la confusion dans le commerce international des produits à base de ginseng. La délégation a expliqué qu'une norme mondiale pour les produits à base de ginseng s'imposait pour protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques commerciales loyales à travers le monde. Elle a invité le Comité à soutenir la proposition d'élargissement du champ territorial de la Norme régionale pour les produits à base de ginseng et à examiner le document de projet contenu dans le document CX/PFV 12/26/9.

135. De nombreuses délégations ont appuyé cette proposition. On a expliqué que le volume des échanges internationaux de produits à base de ginseng à des fins alimentaires justifiait de convertir cette norme régionale en norme mondiale. On a également mentionné que cette norme mondiale couvrirait toutes les espèces de ginseng commercialisées dans le monde.

136. Le président du Comité a fait savoir que pendant le processus de conversion de cette norme, le Comité examinerait toutes les sections de la norme régionale pour s'assurer qu'elles s'appliquent à la norme mondiale, et qu'il recommanderait des révisions au besoin.

137. La délégation du Brésil a fait remarquer que dans son pays, le ginseng n'est pas consommé traditionnellement comme un aliment et qu'en vertu de la réglementation brésilienne, ce produit est essentiellement classé comme un médicament et/ou un complément alimentaire. La délégation du Brésil a également soutenu que les extraits de ginseng peuvent contenir des composés bioactifs concentrés qui se rapportent davantage à des médicaments, et que leur innocuité devrait être évaluée avant que le Comité n'entreprenne toute sorte de travaux sur les produits du ginseng y compris les extraits de cette denrée.

¹¹ CX/PFV 12/26/9; Observations du Brésil (CRD 5); de la Malaisie (CRD 6); de l'Union européenne (CRD 9); de Cuba (CDR 10) et de l'Inde (CRD 12).

Conclusion

138. Le Comité a pris note du large appui en faveur de la proposition de convertir la norme régionale pour les produits à base de ginseng en une norme mondiale et a accepté d'entreprendre ces nouveaux travaux sous réserve de leur approbation par la trente-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius (Annexe VIII).

139. Afin de faciliter le débat sur cette Norme à la prochaine session, le Comité a également convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par la République de Corée et co-présidé par le Canada et travaillant uniquement en anglais, pour élaborer un avant-projet de Norme pour les produits à base de ginseng, pour distribution, recueil d'observations et examen à la prochaine session. Le Comité a également convenu d'amorcer les travaux selon le calendrier d'exécution régulier, afin d'offrir plus de souplesse dans la conversion de la norme, tout en sachant que si les travaux avancent suffisamment d'ici à la prochaine session, il pourrait envisager d'accélérer l'avancement de la norme selon la procédure par étapes.

140. La délégation du Brésil a exprimé ses réserves au sujet de la décision du Comité d'entreprendre de nouveaux travaux sur la conversion de la norme régionale pour les produits à base de ginseng en ce qui concerne les extraits de ginseng (extraits de ginseng racine entière et extraits de ginseng étuvé, tels que définis dans la Norme régionale pour les produits à base de ginseng), à moins qu'une évaluation d'innocuité ne soit demandée.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME POUR LES BOISSONS AROMATISÉES CHIMIQUEMENT À BASE D'EAU (Point 10 de l'ordre du jour)¹²

141. La délégation du Kenya a présenté le document de travail et a expliqué que les boissons aromatisées à base d'eau sont généralement constituées de concentrés qui sont dilués avant la consommation ou la vente de la boisson « prête-à-consommer »; ces boissons ne sont pas gazéifiées et sont fabriquées et vendues partout dans le monde, dans les pays développés comme dans les pays en développement. Les ingrédients prédominants de ces boissons sont de l'eau, du colorant alimentaire, du sucre et des exaltateurs d'arôme. Ces colorants et exaltateurs d'arôme peuvent être des produits de synthèse ou des extraits naturels de fruits et de légumes.

142. La délégation a mentionné que ces boissons non gazeuses ne correspondent pas exactement aux catégories d'aliments 14.1.4 (Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées), 14.1.4.2 (Boissons aromatisées à base d'eau, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid) et 14.1.4.3 (Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base aromatisée d'eau) de la Norme générale pour les additifs alimentaires.

143. La délégation a pris acte du fait que le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités n'est pas le comité chargé d'étudier cette question et que sa principale préoccupation était liée à l'utilisation non sécuritaire ou non réglementée de certains additifs alimentaires, tels que les exaltateurs d'arôme, les colorants et les conservateurs. La délégation a donc demandé que le Comité exprime son appui concernant le lancement de travaux dans la NGAA au sujet de l'utilisation sans danger des additifs alimentaires dans les boissons aromatisées à base d'eau, et qu'il recommande à la Commission de demander au Comité du Codex sur les additifs alimentaires d'envisager d'élargir les catégories d'aliments mentionnées précédemment et de parfaire la liste d'additifs alimentaires dans les catégories d'aliments de la NGAA afin que ces produits soient couverts. Cette façon de faire assurerait la transparence et l'harmonisation des normes et aiderait en particulier les pays en développement qui n'ont pas de dispositions établies à cet égard dans leur législation.

144. La délégation a également indiqué que l'étiquetage a été suffisamment pris en compte dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1989), et qu'il en était de même pour les exaltateurs d'arôme dans plusieurs autres normes, notamment les Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).

145. Plusieurs délégations ont dit comprendre ou appuyer les préoccupations exprimées par le Kenya et ont appuyé la proposition voulant que le Comité demande au CCFA d'examiner cette question. Certaines de ces délégations ont également proposé que cette question soit portée à l'attention du Comité du Codex sur l'étiquetage des aliments. Une délégation a mentionné que les régulateurs d'acidité devraient également être inclus dans la liste des additifs à examiner.

146. Un observateur a fait savoir que ces boissons figurent dans la catégorie d'aliments 14.1.4.3 et que si les additifs alimentaires en question n'étaient pas spécifiquement traités dans cette catégorie d'aliments que les additifs alimentaires inclus dans la catégorie 14.1.4, plus étendue, s'appliqueraient également, en raison de la structure hiérarchique de la NGAA.

147. En ce qui concerne les préoccupations suscitées par des additifs alimentaires précis, ce même observateur a mentionné qu'il existe des procédures au sein du Codex qui permettent de soulever ces préoccupations, qu'elles soient liées à l'étiquetage ou à la présence d'additifs ou d'aromatisants.

148. En outre, il a été mentionné que la NGAA est conçue pour couvrir les catégories fonctionnelles dans toutes les catégories d'aliments et qu'il existe un processus de traitement par ordre de priorité des additifs alimentaires inclus dans la Norme générale. Deux lettres circulaires ont été lancées récemment pour inviter les propositions concernant l'ajout de dispositions relatives aux additifs ou la

¹² CX/PFV 12/26/10; Observations du Brésil (CRD 5); de l'Inde (CRD 12); du Costa Rica (CRD 13); des États-Unis (CRD 14); de l'ICBA (CRD 15); de l'ICGMA (CRD 17) et de l'IOFI (CRD 19).

révision des dispositions existantes relatives aux additifs (CL 2012/5-FA), ainsi que pour solliciter des propositions d'ajouts ou de modifications à la liste prioritaire des additifs alimentaires à faire évaluer par le JECFA (CL 2012/8- FA).

149. Prenant note de l'importance des inquiétudes soulevées par le Kenya, le Comité a convenu de demander au CCFA d'examiner si les boissons aromatisées à base d'eau sont suffisamment couvertes dans les catégories d'aliments de la NGAA, et dans la négative, si les catégories d'aliments pertinentes devraient être élargies de manière à inclure ces produits. Si les catégories d'aliments 14.1.4.2 à 14.1.4.3 couvrent effectivement les boissons aromatisées à base d'eau, il s'agira de savoir si la liste d'additifs alimentaires doit être élargie, en y incluant par exemple des exaltateurs d'arôme, des conservateurs, des régulateurs d'acidité et des colorants.

AUTRES QUESTIONS (Point 11 de l'ordre du jour)

ÉTAT DES TRAVAUX SUR LA RÉVISION DES NORMES DU CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (Point 11a de l'ordre du jour)¹³

150. Le Comité a expliqué que ce document avait été préparé par le Secrétariat du Codex afin d'attirer l'attention du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités sur l'état de la révision des normes Codex pour les fruits et légumes traités et sur l'établissement subséquent de la priorité des travaux de révision des normes restantes « non révisées », et ce afin de déterminer le bien-fondé de ces révisions, en conformité avec la mission confiée au Comité par la Commission du Codex Alimentarius, à savoir de revoir les normes individuelles existantes pour les fruits et légumes traités dans le but de les simplifier, autant que possible, et de faciliter leur acceptation par les gouvernements. Ces travaux incluaient la possibilité d'élaborer une norme plus générale afin de couvrir un large éventail de produits lorsque faire se peut.

151. Le Comité a également mentionné que ce document faisait suite aux conclusions du Groupe de travail électronique sur les priorités, lesquelles furent présentées à la vingt-cinquième session du Comité, ainsi qu'aux décisions prises par le CCPFV à l'égard de nouveaux travaux sur la révision des normes individuelles restantes pour les fruits et légumes traités, notamment l'élaboration de normes générales pour les fruits surgelés, les petits fruits en conserve et les salades/mélanges de fruits en conserve, qui devraient comprendre les normes individuelles existantes pour ces produits. En outre, le CCPFV devrait examiner comment procéder quant à la révision des normes restantes pour divers fruits et légumes traités et pour les produits secs et séchés tels qu'ils sont présentés dans le tableau des travaux en cours sur la révision du document CX/PFV 26/12/11.

152. Le président du Comité a également expliqué qu'une bonne part des travaux avait déjà été accomplie relativement à l'examen et à la révision des normes Codex pour les fruits et légumes et a rappelé au Comité qu'il était maintenant possible d'envisager des travaux d'élaboration de nouvelles normes tout en consacrant une part des efforts à l'examen des normes restantes, afin de répondre efficacement aux besoins des pays membres du Codex. Dans cette optique, le président du Comité a invité les membres du Codex à présenter des propositions de nouveaux travaux sur les normes pour les fruits et légumes qui pourraient présenter un intérêt dans leurs pays respectifs.

Conclusion

153. Le Comité a fait mention des travaux en cours sur la révision des normes pour certains fruits en conserve et certains légumes surgelés et a convenu que, selon les résultats de son débat sur les normes en question, lors de sa prochaine session, il examinerait l'ordre de priorité des travaux de révision des normes individuelles restantes pour les fruits et légumes traités, en se fondant sur un document actualisé qui sera préparé par le Secrétariat du Codex.

154. À cet égard, la délégation du Brésil a proposé de préparer un document de discussion sur les moyens d'aborder la normalisation des produits secs et séchés, y compris la possibilité d'élaborer une norme générale pour ces produits.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 12 de l'ordre du jour)

155. Le Comité a été informé que la vingt-septième session du Comité sur les fruits et légumes traités est provisoirement prévue pour 2014. Les dates et le lieu seront décidés entre les États-Unis d'Amérique et le Secrétariat du Codex.

156. Le Comité a fait savoir qu'il pourrait convoquer un ou plusieurs groupes de travail physiques qui se réuniraient entre cette session et la prochaine ou immédiatement avant la prochaine session, et que la session pourrait s'étendre sur six jours, afin de faciliter les débats en séance plénière.

¹³ CX/PFV 26/12/11 et observations de la CEE-ONU (CRD 11).

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

THÈMES DES TRAVAUX	ÉTAPE	MESURE PRISE PAR:	DOCUMENT DE RÉFÉRENCE (REP13/PFV)
Avant-projet de Norme pour les olives de table (révision de la norme CODEX STAN 66-1981)	5/8	36 ^e CCA	par. 38, Annexe II
Avant-projet de Norme pour certains fruits en conserve (dispositions générales) et avant-projet d'annexe pour les mangues	5	36 ^e CCA Groupe de travail électronique (États-Unis d'Amérique) Gouvernements 27 ^e CCPFV	par. 51 et 79, Annexe III
Avant-projet de Norme pour certains légumes surgelés (dispositions générales)	5	36 ^e CCA Groupe de travail électronique (États-Unis d'Amérique) Gouvernements 27 ^e CCPFV	par. 51 et 86 Annexe V
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	4	France CCPFV	par. 101
Avant-projets d'annexe sur les poires et les ananas (Avant-projet de norme pour certains fruits en conserve)	2/3	Groupe de travail électronique (Cuba) Gouvernements 27 ^e CCPFV	par. 74
Avant-projets d'annexe sur plusieurs légumes surgelés (Avant-projet de Norme pour certains légumes surgelés)	2/3	Groupe de travail électronique (États-Unis d'Amérique.) Gouvernements 27 ^e CCPFV	par. 85-86
Proposition sur l'élargissement éventuel du champ territorial de la Norme régionale Codex pour les produits à base de ginseng	1/2/3	36 ^e CCA Groupe de travail électronique (Corée du Sud et Canada) Gouvernements 27 ^e CCPFV	par. 138 Annexe VIII
Modification aux Directives sur les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003)	----	36 ^e CCA	par. 123-124 Annexe IV
Modifications aux Normes pour les tomates en conserve, le concentrés de tomates traités et certains agrumes en conserve (section 4 - Additifs alimentaires)	----	45 ^e CCFA 36 ^e CCA	par. 124 Annexe VI
Modification à la Norme pour la purée de pomme en conserve (CODEX STAN 17-1981) (Section 9 - Méthodes d'analyse)	----	34 ^e CCMAS 36 ^e CCA	par. 128 Annexe VII
Dispositions sur les additifs alimentaires dans les Normes pour les fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007), les pousses de bambou en conserve (CODEX STAN 241-2003) et l'Annexe sur les champignons de couche à la Norme pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009)	----	Secrétariat du Codex Gouvernements 27 ^e CCPFV	par. 116 et 119-122
Dispositions sur les milieux de couverture propres aux légumes marinés de la Norme relative aux fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007)	----	Secrétariat du Codex Gouvernements 27 ^e CCPFV	par. 132
État d'avancement des travaux de révision des Normes Codex pour les fruits et légumes traités	----	Secrétariat du Codex Brésil 27 ^e CCPFV	par. 153-154

ANNEXE I

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

**CHAIR
PRÉSIDENT
PRESIDENTE**

Mr Richard BOYD
Head
Contract Services Section
Inspection Branch, Specialty Crops Inspection Division,
Fruit and Vegetable Program, AMS, USDA
20250 Washington
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 202 720 5021
Fax: 202 690 1527
E-mail: richard.boyd@ams.usda.gov

**CO-CHAIR
CO-PRÉSIDENTE
VICE-PRESIDENTE**

Dr Linnette PETERS
Director of Veterinary Public Health
Ministry of Health
JAMAICA
Tel: 1-876-317-8667
Fax: 1-867-967-1280
E-mail: Impeters2010@hotmail.com; petersl@moh.gov.jm

**CHAIR'S ASSISTANT
ASSISTANT DU PRÉSIDENT
ASISTENTE AL PRESIDENTE**

Mr Brian GRIFFIN
Marketing Specialist
Standardization Branch
Specialty Crops Inspection Division
1400 Independence Ave., SW Room 0726
20250 Washington
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 202 720 5021
Fax: 202 690 1527
E-mail: brian.griffin@ams.usda.gov

**MEMBER COUNTRIES/PAYS MEMBRES/
PAÍSES MIEMBROS**

**ANTIGUA AND BARBUDA/ANTIGUA-ET-BARBUDA/
ANTIGUA Y BARBUDA**

Ms Kadine GOMES
Graduate Assistant (Laboratory Analyst)
Analytical Services Department
Friars Hill Road
St Johns
ANTIGUA AND BARBUDA
Tel: 462 4502
Fax: 462 6281
E-mail: Kadine.gomes@csoweb.org

AUSTRALIA/AUSTRALIE

Mr Richard SOUNESS
Assistant Secretary
Food Branch
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
GPO Box 858
2601 Canberra
AUSTRALIA
Tel: +61 2 6272 4899
E-mail: richard.souness@daff.gov.au

BELGIUM/BELGIQUE/BÉLGICA

Mr Luc OGIER
Director
FPS Economy, S.M.E's., Self employed and Energy
City Atrium C- Vooruitgangstraat 50
1210 Brussel
BELGIUM
Tel: +32 2 277 71 84
E-mail: Luc.ogiers@economie.fgov.be

BRAZIL/BRÉSIL/BRASIL

Mr Karem GOMES MODERNELL
Especialista en Regulacion y Vigilancia de la Salud
Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria, ANVISA
SIA Trecho 5, Area Especial 57, Bloco D, 2 Andar
71205050 Brasilia
BRAZIL
Tel: +55(61)3462-5378
Fax: +55(61)3642-5315
E-mail: karem.modernell@anvisa.gov.br

Mr Pericles MACEDO FERNANDES
Federal Inspector
Ministry of Agriculture
Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministerios Bloco D, Sala 349B
70043-900 Brasilia
BRAZIL
Tel: +55(61)3218-2913
Fax: +55(61)3224-8961
E-mail: Pericles.fernandes@agricultura.gov.br

Mr Laila MOUAWAD
Technical Officer
National Health Surveillance Agency
SIA5 Lote 200, Area Especial 57, 2nd Floor
71205-050 Brasilia
BRAZIL
Tel: +55(61)34625329
Fax: +55(61)3462-5315
E-mail: laila.mouawad@anvisa.gov.br

Mr Andre OLIVEIRA
Coordinator
Ministry of Agriculture
Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministerios, Bloco D, Sala 340B
70043-900 Brasilia
BRAZIL
Tel: +55(61)3218-2739
Fax: +55(61)3224-4322
E-mail: abispo@iq.com.br

CAMEROON/CAMEROUN/CAMERÚN

Mr Stephen Taking EBAI
Head
National Laboratory for Analysis of Agric Products and
Inputs
MINADER, Yaounde
Cameroon
Tel: (00237) 774 82112
E-mail: ebaits@yahoo.co.uk

CANADA/CANADÁ

Mr Kevin SMITH
National Manager, Processed Products, Maple and Honey
Canadian Food Inspection Agency
Canada
1400 Merivale Rd
K1A 0Y9 Ottawa
CANADA
Tel: 613-773-6225
Fax: 613-7736282
E-mail: kevin.smith@inspection.gc.ca

**CENTRAL AFRICAN REPUBLIC/
RÉPUBLIQUE CENTRAFRICAINE/
REPÚBLICA DE AFRICA CENTRAL**

Mr Michel BLOUBAWANE
Point de Contact National du Codex Central Afrique
Ministere du Commerce et de L' Industrie
B.P. 1988
94045 Bangui
CENTRAL AFRICAN REPUBLIC
Tel: 23675784905
Fax: 23621617653
E-mail: mibloub2005@yahoo.fr

CHILE/CHILI

Mr Eduardo AYLWIN
Asesor
Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria
Nueva York 17 Piso 4
Santiago
CHILE
Tel: 5627979900
E-mail: eduardo.aylwin@achipia.gob.cl

CHINA/CHINE

Ms Fang CHEN
Associate professor
China Agricultural University
303#, China Agricultural University, Qinghua east road No
17, Haidian district
100083 Beijing
CHINA
Tel: 86-10-13522674295
Fax: 86-10-62737645-18
E-mail: cfcau@163.com

Ms Bin JIANG
PhD student
China Agricultural University
303#, China Agricultural University, Qinghua east road No
17, Haidian district,
100083 Beijing
CHINA
Tel: 86-10-15101124687
Fax: 86-10-62737645-18
E-mail: Crecent12@163.com

COSTA RICA

Ms Monica ELIZONDO
Dir Asuntos Científicos Y Regulaciones
Camara Costarricense de Industria Alimentaria
7097-1000 San Jose
COSTA RICA
Tel: (506) 22203031
Fax: (506) 22203070
E-mail: melizondo@cacia.org

CUBA

Ms Cecilia Aurora GARCIA HERNANDEZ
Especialista Principal en Gestión de Calidad - Dirección
Técnica
Empresa de Conservas de Vegetales
Calle E #152 esq Calzada Vedado
10400 La Habana
CUBA
Tel: (537) 8320896 8327733
Fax: (537) 8327636
E-mail: ceciliagh@infomed.sld.cu, ceci@consva.co.cu

DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA

Mr Knud OSTERGAARD
Head of Division
Danish Veterinary and Food Administration
Stationsparken 31-33
DK-2600 GLOSTRUP
DENMARK
Tel: +45-7227-6705
E-mail: koe@fvst.dk

Mr Guido SALA CHIRI
Political Administrator
General Secretariat of the Council of the European Union
Rue De La Loi 175
1048 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 281 5734
Fax: +32 2 281 6198
E-mail: guido.salachiri@consilium.europa.eu

**EUROPEAN UNION/UNION EUROPÉENNE/
UNIÓN EUROPEA**

Mr Risto HOLMA
Administrator Responsible for Codex issues
European Commission
DG for Health and Consumers
Rue Froissart 101
1049 Brussels
BELGIUM
Tel: +322 2998683
Fax: +322 298566
E-mail: risto.holma@ec.europa.eu

FRANCE/FRANCIA

Ms Claudine MUCKENSTURM
Directeur Departemental
Direction générale de la concurrence de la consommation et
de la repression des fraudes
Ministere de l'économie et de l'industrie
59 boulevard Vincent Auriol - Teledoc 251
75703 Paris
FRANCE
Tel: +33-01-44-97-24-37
Fax: +33-01-01-44-97-05-27
E-mail: claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr

GHANA

Ms Maureen Aureen LARTEY
HEAD
FOOD AND DRUGS BOARD
FOOD EVALUATION UNIT
P.O. BOX CT 2783, CANTONMENTS
ACCRA
GHANA
Tel: +233-244673336 / +233-30223510
Fax: + 233-302229794
E-mail: naadeilartey@yahoo.com

Ms MARY OPOKU-ASIAMA
DIRECTOR
MINISTRY OF FOOD AND AGRICULTURE
WOMEN IN AGRICULTURAL DEVELOPMENT
P. O. BOX M 37, ACCRA
ACCRA
GHANA
Tel: +233 208 167 665
E-mail: maryoa2002@yahoo.com

Ms Nora Narkie TERLABIE
REGIONAL OFFICER
FOOD AND DRUGS BOARD
P. O. BOX ST 402
KUMASI
GHANA
Tel: + 233 244 337 242
Fax: + 233 322 036 072
E-mail: narkie_t@yahoo.co.uk

HUNGARY/HONGRIE/HUNGRIA

Ms MÁRIA GAZDAG SÓS
EXPERT
SZELEKTROSZERVIZ KFT
ÁRPÁDFÖLDI ÚT 124
1162 BUDAPEST
HUNGARY
Tel: 003614010570
Fax: 003614010571
E-mail: szelektroszerviz@tvnetwork.hu

Mr JÓZSEF SÓS
GENERAL MANAGER
SZELEKTROSZERVIZ KFT
ÁRPÁDFÖLDI ÚT 124
1162 BUDAPEST
HUNGARY
Tel: 003614010570
Fax: 003614010571
E-mail: szelektroszerviz@tvnetwork.hu

INDIA/INDE

Mr Vinod KUMAR
Deputy General Manager (Operation & Quality Assurance)
Mother Dairy Fruit & Vegetable (PVT) LTD
Mangolpuri Industrial Area, Phase-1
110083 Dehli
INDIA
Tel: 91 11 27902222
Fax: 91 11 27915816
E-mail: Vinod.kumar@motherdairy.com

Mr Sataya Narayan MOHANTY
CEO
Food Safety and Standards Authority of India
KOTLA ROAD
New Delhi-110002
INDIA
Tel: +91 11 23320995
E-mail: Codex-india@nic.in

INDONESIA/INDONÉSIE

Ms Atih Surjati HERMAN
Senior Researcher
Ministry of Industry
Ministry of Industry Building, 19th floor, Jl. Jenderal Gatot
Subroto Kav. 52-53
12950 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 21 5252236
Fax: +62 21 5252236
E-mail: atihherman@yahoo.com

Mr Mogadishu Djati ERTANTO
Section Head of Program
Ministry of Industry
Ministry of Industry Building, 17th floor, Jl. Jendral Gatot
Subroto Kav. 52-53
12950 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 21 5252236
Fax: +62 21 5252236
E-mail: md_ertanto@yahoo.com

Mr Arief Wickaksono P PUTRO
Third Secretary
Embassy of the Republic of Indonesia in Havana Cuba
5TA Avenida #1607 Esq. A. 18 MIRAMAR
CUBA
Tel: 537 204 9963
Fax: (537) 204 9617
E-mail: wicaksonoster@gmail.com

JAMAICA/JAMAÏQUE

Mr Wendell RICHARDS
Team Leader, Regulatory Division
Bureau of Standards Jamaica
6 Winchester Road, Kingston 10
JAMAICA
Tel: (876)619-1131
Fax: (876) 929-4736
E-mail: wrichards@bsj.org.jm

Mr Stephen FARQUHARSON
Manager, Standards Development and Certification
Bureau of Standards Jamaica
6 Winchester Road
6 Kingston 10
JAMAICA
Tel: (876)6324275
Fax: (876)9294736
E-mail: sfarquharson@bsj.org.jm

Ms Chanoya KIDD
Inspector, Food Inspectorate
Bureau of Standards Jamaica
6 Winchester Road
Kingston 10
JAMAICA
Tel: 876-890-3092
Fax: 876-929-4736
E-mail: ckidd@bsj.org.jm

Ms Lorna LOWE
Technical Manager
Grace Kennedy Company Limited
73 Harbour Street Kingston
Kingston
JAMAICA
Tel: 1-876-822-4420
E-mail: lorna.lowe@gkco.com

Dr. Donna MINOTT-KATES
Lecturer
The University of the West Indies
The Department of Chemistry
7 Plymouth Crescent
Kingston 7 St. Andrew
JAMAICA
Tel: 876-927-1910
Fax: 977-1835
E-mail: donna.minott@uwimona.edu.jm

Dr. Sylvia MITCHELL
Lecturer
Medicinal Plant Research Group
Biotechnology Centre
2 St John Road
University of the West Indies
Mona Campus
Kingston 7
JAMAICA
Tel: 876-977-1828, 935-8519-21
Fax: 876-977-3331
E-mail: sylvia.mitchell@unimona.edu.jm;
sylviamitchell.biotech@gmail.com

Ms La-Tanya RICHARDS
Entomologist
Ministry of Agriculture and Fisheries
Plant Quarantine
193 Old Hope Road
Kingston 6
Tel: 1-876-854-9942
Fax: 1-876-940-1038
E-mail: latanya_richards@yahoo.com

Ms Sanniel WILSON
Pest Risk Analyst
Ministry of Agriculture and Fisheries
Plant Quarantine/ Produce Inspection
Hope Gardens
Kingston 6
JAMAICA
Tel: 876-977-7160
Fax: 876-977-7160
E-mail: sanniel_wilson@yahoo.co.uk

Mr. Leonard Green
Member – Standards Council, Bureau of Standards Jamaica
29 Dominica Drive
Kingston 5

JAPAN/JAPON/JAPÓN

Ms Rieko MIYATA
Officer
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Food Safety and Consumer Policy Division, Food Safety and
Consumer Affairs Bureau
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan
100-8950 Tokyo
JAPAN
Tel: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
E-mail: rieko_miyata@nm.maff.go.jp

KENYA/KENIA

Ms Alice ONYANGO
Manager
Kenya Bureau of Standards
National Codex contact point/Standards development and
international trade
P.O. Box 54974
200 Nairobi
KENYA
Tel: +254-026948303
Fax: +254-02-609660
E-mail: akothe@kebs.org/dereda.onyango1@gmail.com/
info@kebs.org

PHILIPPINES/FILIPINAS

Ms Maria Theresa CERBOLLES
Food Drug Regulation Officer III
Food and Drug Administration
Department of Health- Philippines
Civic Drive, Filinvest Corporate City
1770 Alabang
PHILIPPINES
Tel: 63 2 8072843
Fax: 63 2 8070751
E-mail: tessacodex@yahoo.com

Ms Ma. Bella JAVIER
Board Member and Corporate Secretary
Philippine Chamber of Food Manufacturers Inc. (Food
Chamber)
1216 Cityland Tower 2, 6817 Ayala Avenue Cornder H.V.
Dela Costa Salcedo Vill
1227 Makati
PHILIPPINES
Tel: 63 2 624 3275
Fax: 63 2 8933893
E-mail: javierBB@delmonte-phil.com

REPUBLIC OF KOREA/ RÉPUBLIQUE DE CORÉE/REPÚBLICA DE COREA

Ms Seon-Mi GO
officer
Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries
47, GwanMun-Ro, GwaCheon-Si, GyeonGi-Do, Korea, 427-
719
427-719 GyeonGi-Do
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82.2.500.2208
Fax: +82.2.503.7277
E-mail: island364@korea.kr

Mr Jongsung AHN
National Agricultural Products Quality Management Service
80 Sunudong 1 ro, Yongdyungpogu
150-804 Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-(0)2-2165-6140
Fax: +82-(0)2-2165-6008
E-mail: j.ahn@korea.kr

Mr In Ho BAEG
Director
Ginseng research center, korea ginseng corporation
30,Gajeong-ro, Yuseong-gu, Daejeon
305-805 Daejeon
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82.42.870.3140
Fax: +82.42.870.3104
E-mail: ginsengking@kgc.or.kr

Mr Kyujai HAN
Principal Research Scientist
Korea Food Research Institute
516, Baekhyeon-dong, Bundang-gu
463-746 Seongnam-si, Gyeonggi-do,
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-31-780-9120
Fax: +82-31-780-9154
E-mail: kjhan@kfri.re.kr

Ms Bo-Young NOH
Research Scientist
Korea Food Research Institute
516, Baekhyeon-dong, Bundang-gu
463-746 Seongnam-si, Gyeonggi-do,
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-31-780-9351
Fax: +82-31-780-9154
E-mail: bynoh@kfri.re.kr

Ms Jeonghae RHO
Dr.
Korea Food Research Institute
516 BaekHyun-Dong
463-746 Seongnam
REPUBLIC OF KOREA
Tel: 82-31-780-9060
Fax: 82-31-709-9876
E-mail: dmo@kfri.re.kr

SPAIN/ESPAGNE/ESPAÑA

Mr Guerra Sarabia FRANCISCO
Inspector Soivre
Ministerio Economía Y Competitividad
Avda Santa Clara De Cuba 6
41007 Sevilla
SPAIN
Tel: 0034 954 260 574
Fax: 0034 954 254 910
E-mail: fguerra@mcx.es

Mr Jose Alvarez CALDERON
Director Territorial Adjunto de Comercio en Andalucía
Ministerio de Economía y Competitividad
Dirección General de Comercio e Inversiones, Secretaría de
Estado de Comercio
Avd. Santa Clara de Cuba 6
41007 Sevilla
SPAIN
Tel: 954260574
Fax: 954254910
E-mail: jalvarez@comercio.mineco.es

Ms Marin Tapia MARIA TERESA
Jefe de Area
Ministerio de Agricultura Alimentación y Medio Ambiente
Laboratorio Ministerio de Agricultura
Aguaron No 13
28023 Madrid
SPAIN
Tel: 913474939
Fax: 913474968
E-mail: mtmarin@magrama.es

THAILAND/THAÏLANDE/TAÏLANDIA

Mr Sakchai SRIBOONSUE
Secretary General
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Phaholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak
10900 Bangkok
THAILAND
Tel: +6625612277 Ext. 1101
Fax: +6625613697 or +6625613357
E-mail: sakchais@acfs.go.th

Ms Jiraporn BANCHUEN
Standard Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Phaholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak
10900 Bangkok
THAILAND
Tel: +66 2561 2277 Ext. 1416
Fax: +66 2561 3373
E-mail: jiraporn@acfs.go.th

Ms Phawanat BUNNAG
Department of Agriculture
50 Phaholyothin Rd, Ladyao, Chatuchak
10900 Bangkok
THAILAND
Tel: +66 2940 7449
E-mail: phawanat@hotmail.com

Ms Huai Hui LEE
Food Industry Club
Queen Sirikit National Convention Center
Zone C, 4th Floor, 60 New Rachadapisek Rd
Klongtoey
10110 Bangkok
THAILAND
Tel: +662 261 2684-6
Fax: +662 261 2966-7
E-mail: thaifood@th-food.org

Ms Korwadee PHONKLIANG
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Phaholyothin Rd, Ladyao, Chatuchak
10900 Bangkok
THAILAND
Tel: +66 561 2277 Ext. 1413
Fax: +66 561 3373
E-mail: korwadee@hotmail.com

Ms Malinee SUBVANICH
Thai Food Processors Association
170/21-22 9th Floor Ocean Tower1 Building
Klongtoey
10110 Bangkok
THAILAND
Tel: + 662 261 2684-6
Fax: +662 261 2996-7
E-mail: thaifood@th-food.org

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

Mr Dorian LAFOND
International Standards Coordinator
AMS Fruit and Vegetable Program
1400 Independence Ave SW, Stop 0235
20250 Washington, D.C.
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1(202)-690-4944
Fax: +1(202)-720-0016
E-mail: dorian.lafond@ams.usda.gov

Mr Paul SOUTH
U.S. Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 12404021640
Fax: 13014362632
E-mail: paul.south@fda.hhs.gov

Ms Chere SHORTER
Assistant Chief
Standardization Branch
USDA, AMS, Fruit and Vegetable Program Processed
Products Division
1400 Independence Ave SW
20250 Washington, D.C.
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1(202) -720-5021
Fax: +1(202)-690-1527
E-mail: chere.shorter@ams.usda.gov

Mr Paulo ALMEIDA
Associate Manager
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave., SW
20250 Washington, DC
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1-202-205-7760
Fax: +1-202-720-3157
E-mail: paulo.almeida@fsis.usda.gov

Ms Jasmine CURTIS
Program Analyst
U.S. Codex Office
FSIS/USDA
1400 Independence Avenue, Room 4861S
20250 Washington, DC
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1 202 690 1124
Fax: +1 202 720 3157
E-mail: jasmine.curtis@fsis.usda.gov

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

**Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture
(IICA)/
Institut interaméricain de coopération pour l'agriculture/
Instituto Interamericano de Cooperación para la
Agricultura**

Mr Ignatius JEAN
IICA
Hope Gardens
6 Kingston
JAMAICA
E-mail: ignatius.jean@iica.int

**International Olive Council (IOC)/
Conseil oléicole international/
Consejo Oleícola Internacional**

Ms Mercedes FERNANDEZ ALBALADEJO
Head of the Olive Oil Chemistry and Standards Setting Unit
International Olive Council
Principe De Vergara, 154
28002 Madrid
SPAIN
Tel: +34915903638
Fax: +34915631263
E-mail: m.fernandez@internationaloliveoil.org

**INTERNATIONAL NON-GOVERMENTAL
ORGANISATIONS/
ORGANISATIONS INTERNATIONALES NON-
GOUVERNEMENTALES/
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO
GUBERNAMENTALES**

**International Council of Beverages Associations (ICBA)/
Conseil international des associations des producteurs
de boissons
Centro Internacional de Agricultura Biosalina**

Ms Päivi JULKUNEN
Chair, ICBA Committee for Codex
International Council of Beverages Associations
1101 16th Street NW
20036 Washington
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1 202 263 6790
Fax: +1 202 463 8172
E-mail: pjulkunen@coca-cola.com

Mr Jemimah MAMBALA
Scientific Regulatory Affairs Manager
Coca-Cola Central East and West Africa
P.O. Box 30134
Nairobi
KENYA
Tel: +254-20-3253518
E-mail: jmambala@coca-cola.com

**International Council of Grocery Manufacturers
Associations (ICGMA)/
Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes
de Comestibles**

Ms Maia JACK
Director
Science Policy
Grocery Manufacturers Association
1350 I Eye Street, N.W. Suite 300
20005 Washington D.C.
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: (202) 639-5922
Fax: (202) 639-5991
E-mail: Mjack@gmaonline.org

**International Federation of Fruit Juice Producers (IFU)/
Fédération internationale des producteurs de jus de
fruits/
Federación internacional de productores de jugos de
fruta**

Mr Hany FARAG
Chairman, Legislation Committee
International Federation of Fruit Juice Producers (IFU)
14, rue de Turbigo F
75001 Paris
FRANCE
Tel: +33 1 47 42 29 28
Fax: +33 1 47 42 29 28
E-mail: hany.farag@dole.com

SECRETARIAT/SECRÉTARIAT

**CODEX SECRETARIAT/
SECRÉTARIAT DU CODEX/
SECRETARIADO DEL CODEX**

Ms Gracia BRISCO
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
153 Rome
ITALY
Tel: +39065 7052700
Fax: +39065 7054593
E-mail: gracia.brisco@fao.org

Ms Verna CAROLISSEN-MACKAY
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme Head
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
ITALY
Tel: +39065 7055629
Fax: +39065 7054593
E-mail: verna.carolissen@fao.org

Ms Heesun KIM
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
153 Rome
ITALY
Tel: +39065 7054796
Fax: +39065 7054593
E-mail: heesun.kim@fao.org

**HOST GOVERNMENT SECRETARIAT/
SECRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE/
SECRETARIADO DEL PAÍS HOSPEDANTE**

Ms Kadiann ATKINSON
Food Inspector/Facilitator -Secretariat of the National Codex
Committee
Bureau of Standards Jamaica
6 Winchester Road, Kingston 10
Kingston
JAMAICA
Tel: 1-876-619-1131
E-mail: katkinson@bsj.org.jm

Ms Fay BAILEY
Member
National Codex Committee - Jamaica
E-mail: andersonfay@hotmail.com

Ms Nadette BROWN
Administrative Assistant, Regional and International Office
Bureau of Standards Jamaica
6 Winchester
Kingston 10
JAMAICA
Tel: 890-2901
E-mail: ngbrown@bsj.org.jm

Ms Shelia HARVEY
Chief Plant Quarantine/Produce Inspector
Ministry of Agriculture
Plant Quarantine/Produce Inspection Unit
193 Old Hope Rd., Hope Gardens, Kingston 6, Jamaica
Kingston
JAMAICA
Tel: 1-876-977-0637
Fax: 1-876-977-6992
E-mail: syharvey@moa.gov.jm

Ms Orine HENRY-BLAIR
Director, Regulatory Division
Bureau of Standards Jamaica
6 Winchester Road, Kingston 10
Kingston
JAMAICA
Tel: 1-876-691-1131
E-mail: OBlair@bsj.org.jm

Ms Tafreca JAMES
Administrative Officer, Regulatory Division
Bureau of Standards Jamaica
6 Winchester Road
Kingston 10
JAMAICA
Tel: 619-1131
E-mail: tjames@bsj.org.jm

Ms Lisa KURZ
International Trade Specialist
Office of Capacity Building and Development, FAS
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, Room 3832
20250 Washington, DC
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1(202)-720-3372
Fax: +1(202)-720-1320
E-mail: lisa.kurz@fas.usda.gov

Ms Pauline REID
Protocol Officer, Directorate Division
Bureau of Standards Jamaica
6 Winchester Road
Kingston 10
JAMAICA
Tel: 1-876-484-3074
E-mail: PREid@bsj.org.jm

Ms Margarita SHERWOOD
Director
Ministry of Industry, Investment and Commerce
4 St. Lucia
Kingston 5
JAMAICA
Tel: 1-876-9688604
E-mail: msherwood@miic.gov.jm

Ms Casolyn WILLIAMS
Senior Secretary
Ministry of Agriculture
Plant Quarantine/ Produce Inspection Unit
193 Old Hope Road
Kingston 6
JAMAICA
Tel: 1-876-977-0637
E-mail: casolyn@yahoo.com

**SPECIAL GUESTS/INVITÉS SPÉCIAUX/
INVITADOS ESPECIALES**

Honourable Sharon FFOLKES-ABRAHAMS
Minister of State
Ministry of Industry, Investment and Commerce
4 St. Lucia Avenue
Kingston 5
JAMAICA
Tel: 968-7116
Fax: 960-7422
E-mail: stateminister@miic.gov.jm

Honourable Ian HAYLES
Minister of State
Ministry of Agriculture and Fisheries
Hope Gardens
Kingston 6
JAMAICA
Tel: 1-927-1739-50
E-mail: stateminister@moa.gov.jm

Her Excellency Pamela BRIDGEWATER
U.S. Ambassador to Jamaica
Kingston
JAMAICA

Ms. Yvonne HALL
Executive Director
Bureau of Standards Jamaica
6 Winchester Road
Kingston 10
JAMAICA
Yhall@bsj.org.jm

Mr. Courtland Grant
Agricultural Specialist
USDA
Food Agricultural Service
United States Embassy Kingston
142 Old Hope Road
Kingston 6
Courtland.grant@fas.usda.gov

Mrs. Claudette Phipps
Senior Animal Health Technician
Ministry of Agriculture & Fisheries
Veterinary Services Division
193 Old Hope Road
Kingston 6

Ms. Novelette Bryan
Communication Officer
Ministry of Industry, Investment & Commerce
4 St. Lucia Avenue
Kingston 5

Professor Winston DAVIDSON
Chairman, Standards Council
College of Health Sciences
UTech
21 Slipe Pen Road
Kingston 5
JAMAICA

Mrs. Loric EDWARDS-BROWN
Member, Standards Council
Apt 32
Renfrew Place
4-12 Renfrew Road
Kingston 10
JAMAICA

Mr. Obinna BLAKE
Member, Standard Council
Jamaica National
5th Floor
321/2 Duke Street, Kingston
JAMAICA

Mr. Silburn CLARKE
Member, Standards Council
22 Annette Gardens
Kingston 10
JAMAICA

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES OLIVES DE TABLE
(révision de la norme CODEX STAN 66-1981)

(À l'étape 5/8)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux fruits de l'olivier cultivé (*Olea europaea* L.) tels que définis à la section 2, soumis à des traitements ou opérations appropriés, destinés en tant qu'olives de table à la consommation directe, y compris la restauration, ou à l'emballage en contenants en vrac en vue du réemballage en contenants destinés à la vente au détail. Elle ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

« Olives de table » désigne le produit:

- (a) préparé à partir des fruits sains de variétés de l'olivier cultivé (*Olea europaea* L.) ayant atteint le stade de maturité approprié, choisis pour leur production de fruits dont le volume, la forme, la proportion de chair par rapport au noyau, la finesse de la chair, la saveur, la fermeté et la facilité à se séparer du noyau les rendent particulièrement aptes à la confiserie;
- (b) soumis à des traitements de désamérisation et conservé par fermentation naturelle, et/ou par traitement thermique ou par d'autres moyens, afin d'en empêcher la détérioration et d'assurer la stabilité du produit dans des conditions d'entreposage appropriées, avec ou sans agent de conservation;
- (c) conditionnés avec ou sans un liquide de couverture approprié conformément à la section 3.1.3.

2.2 DÉNOMINATIONS DU PRODUIT

Les olives de table sont classifiées selon les catégories suivantes: types d'olives, préparations commerciales et traitements:

2.2.1 Types d'olives

En fonction du degré de maturité des fruits frais, les olives de table sont classées dans l'un des types suivants:

- (a) **Olives vertes:** fruits récoltés au cours du cycle de maturation, avant la véraison, au moment où ils ont atteint leur taille normale.
- (b) **Olives tournantes:** fruits récoltés avant complète maturité, à la véraison.
- (c) **Olives noires:** fruits récoltés au moment où ils ont atteint leur complète maturité, ou peu avant.

2.2.2 Préparations commerciales

Les olives font l'objet des préparations commerciales et autres traitements suivants:

- (a) **Olives confites:** olives vertes ou tournantes ou noires ayant subi un traitement alcalin:
 - (a-1) Olives vertes confites;
 - (a-2) Olives tournantes confites;
 - (a-3) Olives noires confites;
 - (a-4) Olives vertes mures¹.

¹ Olives dont la couleur varie du jaune verdâtre à d'autres teintes de vert et qui peut être tachetées. Les olives subissent un traitement destiné à enlever l'amertume ainsi qu'un traitement thermique adéquat, et sont emballées dans des récipients hermétiques; elles ne sont ni oxydées ni traitées avec des agents acidifiants.

- (b) **Olives au naturel:** olives vertes ou tournantes ou noires traitées directement à la saumure dans laquelle elles subissent une fermentation totale ou partielle et conservées par adjonction d'agents acidifiants ou non:
 - (b-1) Olives vertes au naturel;
 - (b-2) Olives tournantes au naturel;
 - (b-3) Olives noires au naturel.
- (c) **Olives déshydratées et/ou ridées:** olives vertes, tournantes ou noires ayant subi ou non un léger traitement alcalin, conservées en saumure ou partiellement déshydratées au sel sec et/ou par chauffage ou tout autre procédé technologique:
 - (c-1) Olives vertes déshydratées et/ou ridées;
 - (c-2) Olives tournantes déshydratées et/ou ridées;
 - (c-3) Olives noires déshydratées et/ou ridées.
- (d) **Olives noircies par oxydation:** olives vertes ou tournantes conservées en saumure, fermentées ou non, et noircies par oxydation, avec ou sans milieu alcalin. Elles devraient être d'une couleur noire uniforme.

Les olives noircies par oxydation devraient être conservées dans des récipients fermés hermétiquement et faire l'objet d'une stérilisation par la chaleur.

 - (d-1) Olives noires.
- (e) **Spécialités:** Les olives peuvent faire l'objet de préparations différentes ou complémentaires de celles qui sont prévues ci-dessus. Ces spécialités gardent l'appellation « olives » pour autant que les fruits mis en œuvre répondent aux définitions générales de la présente norme. Les dénominations utilisées pour ces spécialités doivent être suffisamment explicites pour ne pas susciter, dans l'esprit des acheteurs ou des consommateurs, de confusion quant à l'origine et à la nature du produit et, en particulier, eu égard aux appellations établies dans la présente norme.

2.3 TYPES VARIÉTAUX

Toute variété produite commercialement (cultivar) et convenant à la transformation peut être employée.

2.4 MODES DE PRÉSENTATION

Les olives peuvent se présenter sous l'une des formes ci-après:

2.4.1 Olives entières

- (a) **Olives entières:** Olives avec ou sans pédoncule, présentant leur conformation naturelle et non dénoyautées.
- (b) **Olives cassées:** Olives entières soumises à une opération permettant de faire éclater la pulpe sans broyer le noyau qui demeure intact et entier dans le fruit.
- (c) **Olives tailladées:** Olives entières tailladées dans le sens longitudinal moyennant des incisions pratiquées dans la peau et une partie de la pulpe.

2.4.2 Olives dénoyautées

- (a) **Olives dénoyautées:** Olives présentant dans l'ensemble leur conformation naturelle et dont le noyau a été ôté.
- (b) **Moitiés:** Olives dénoyautées ou farcies, coupées en deux moitiés approximativement égales perpendiculairement au grand axe du fruit.
- (c) **En quartiers:** Olives dénoyautées, coupées en quatre parties approximativement égales, suivant le grand axe du fruit et perpendiculairement à celui-ci.

- (d) **Sections:** Olives dénoyautées, coupées longitudinalement en plus de quatre parties approximativement égales.
- (e) **Rouelles ou rondelles:** Olives dénoyautées ou farcies, coupées en tranches d'épaisseur à peu près uniforme.
- (f) **Hachées:** Menus morceaux d'olives dénoyautées, de forme irrégulière et pratiquement exemptes (pas plus de 5 pour 100 en poids de ces unités) d'unités identifiables comme points d'insertion du pédoncule et de morceaux de rouelles ou rondelles.
- (g) **Brisées:** Olives brisées au cours du dénoyautage ou de l'introduction de la farce. D'habitude, ces olives peuvent contenir des fragments de farce.

2.4.3 **Olives farcies:** Olives dénoyautées, farcies avec un ou plusieurs produits appropriés (piment, oignon, amande, céleri, anchois, olive, zestes d'orange ou de citron, noisettes, câpres, etc.) ou leurs pâtes comestibles.

2.4.4 **Olives à salade:** Olives brisées entières ou brisées et dénoyautées avec ou sans câpres, avec des fragments de farce, lorsqu'elles prédominent par rapport à l'ensemble du produit commercialisé sous cette forme.

2.4.5 **Olives aux câpres ou medley:** Olives entières ou dénoyautées, généralement de petit calibre, avec ou sans farce, comportant des câpres, emballées avec d'autres produits comestibles marinés, tels que des morceaux d'oignon, de carotte, de céleri, de poivron et d'autres ingrédients appropriés, tels que définis dans la section 3.1.2 lorsqu'elles prédominent par rapport à l'ensemble du produit commercialisé sous cette forme.

2.5 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 pour les défauts, le poids égoutté, et pour 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

Olives telles que définies aux sections 1 et 2, avec ou sans liquide de couverture.

3.1.2 Autres ingrédients autorisés

D'autres ingrédients peuvent être utilisés, tels que:

- (a) eau;
- (b) sels alimentaires tels que définis dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985)*;
- (c) vinaigre;
- (d) huile d'olive, telle que définie dans la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981)* ou d'autres huiles végétales telles que définies dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX-STAN 210-1999)*;
- (e) sucres tels que définis dans la *Norme pour les sucres (CODEX STAN 212-1999)* et/ou denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, comme le miel (CODEX STAN 12-1981);
- (f) toute denrée comestible simple ou composée utilisée en tant qu'accompagnement ou comme farce telle que, par exemple, piment, oignon, amande, céleri, anchois, câpres ou leurs pâtes;
- (g) épices et plantes aromatiques ou leurs extraits naturels.

3.1.3 Milieux de couverture (saumures de conditionnement)

Ce terme désigne les dissolutions de sels alimentaires, tel que défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire*, dans l'eau potable, avec ou sans adjonction, en tout ou en partie, d'ingrédients figurant à la section 3.1.2.

La saumure doit être propre, exempte de matières étrangères, présenter une couleur, une saveur et une odeur caractéristiques et doit répondre aux règles d'hygiène définies à la section 6.

Les olives fermentées contenues dans un milieu de couverture peuvent renfermer des micro-organismes utilisés pour la fermentation, notamment des bactéries lactiques et des levures.

Caractéristiques physico-chimiques de la saumure de conditionnement ou du jus extrait de la pulpe après équilibre osmotique, selon le traitement de conditionnement conformément aux dispositions de la section 2.1 b):

Tableau 1

Type et préparation	Concentration minimale en chlorure de sodium%	Limite maximale de pH
Olives confites	5%	4,3
Olives au naturel	6%	4,3
Olives confites pasteurisées et olives au naturel	BPF	4,3
Olives déshydratées et/ou ridées	8%	BPF
Olives noircies par oxydation avec un traitement alcalin et olives vertes mûres	BPF	BPF

BPF: Bonnes pratiques de fabrication

Les préparations commerciales d'olives de table qui ne répondraient pas aux caractéristiques physico-chimiques ci-dessus devraient être transformées de manière appropriée afin d'assurer leur conformité aux recommandations générales de salubrité alimentaire énoncées à la section 6.

Dans les préparations commerciales d'olives de table soumises à un processus de fermentation réalisé conformément aux bonnes pratiques de fabrication, on peut observer la présence d'acide propionique et de ses sels.

3.2 FACTEURS DE QUALITÉ

Les olives de table doivent présenter la saveur, l'odeur, la couleur et la texture caractéristiques du produit fini.

Les olives et la saumure ne doivent présenter aucun signe de détérioration microbiologique ni aucune saveur ou odeur étrangère due à une fermentation anormale.

Les olives de table doivent respecter les spécifications de qualité minimales de la deuxième catégorie indiquée dans le tableau 3 et le texte de la section 3.2.4. D'autres modes de présentation doivent se conformer au tableau 4 de la section 3.2.4.

3.2.1 Catégories commerciales

La classification des olives de table est facultative; toutefois, si les olives sont classées, elles doivent l'être selon les désignations suivantes:

3.2.1.1 « Extra », « Fantaisie » ou « A »

Sont comprises dans cette catégorie les olives de qualité supérieure, possédant au plus haut degré les caractéristiques propres à leur variété et à leur préparation commerciale. Néanmoins, sous réserve de ne pas nuire au bon aspect de l'ensemble ni aux caractéristiques organoleptiques de chaque fruit, elles pourront présenter de très légers défauts de couleur, de forme ou de fermeté de la pulpe ou de l'épiderme.

Pourront être classées sous cette catégorie les olives entières, tailladées, dénoyautées et farcies des variétés appropriées.

3.2.1.2 « Première », « I », « Premier choix » ou « B »

Dans cette catégorie sont comprises les olives de bonne qualité, au degré de maturité approprié et présentant les caractéristiques propres à leur variété et à leur préparation commerciale. Sous réserve de ne pas nuire au bon aspect de l'ensemble ni aux caractéristiques organoleptiques individuelles de chaque fruit, elles pourront présenter de légers défauts de couleur, de forme, d'épiderme ou de fermeté de la pulpe.

Pourront être classés sous cette catégorie tous les types, préparations et présentations d'olives de table, à l'exception des « hachées » et « brisées »

3.2.1.3 « Deuxième », « II », « Standard » ou « C »

Cette catégorie comporte les olives de bonne qualité répondant aux conditions générales définies pour les olives de table à cette section, qui ne peuvent pas être classées dans les deux catégories antérieures.

3.2.2 Uniformité de calibre

Les olives de table devront être uniformes en calibre. Si elles sont calibrées, on devra appliquer l'échelle suivante. Des échelles différentes peuvent néanmoins être utilisées en fonction d'accords entre les parties.

L'échelle des calibres, dans un kilogramme, est la suivante:

60/70	101/110	161/180	261/290
71/80	111/120	181/200	291/320
81/90	121/140	201/230	321/350
91/100	141/160	231/260	351/380
			381/410*

* Au-delà de 410, l'écart est de 50 fruits.

Pour les olives farcies exclusivement, à partir du calibre 201/220, l'écart est de 20 fruits jusqu'au calibre 401/420.

Le calibrage peut être appliqué pour les olives présentées entières, dénoyautées et farcies.

Lorsqu'il s'agit d'olives dénoyautées ou farcies (après élimination de la farce), le calibre indiqué sera celui correspondant à l'olive entière dont elles procèdent. *Aux fins de vérification, le nombre d'olives dénoyautées dans un kilogramme devra être multiplié par un coefficient déterminé par chaque pays producteur.*

À l'intérieur de chacun des calibres définis ci-dessus, il est exigé qu'après avoir éliminé, dans un échantillon de 100 olives, celles ayant le diamètre équatorial le plus grand et celle ayant le diamètre équatorial le plus petit, la différence entre les diamètres équatoriaux des olives restantes ne dépasse pas 4 mm. *Ou bien, la tolérance tolérée maximale devra être de:*

- 10% des calibres inférieur et supérieur pour les calibres qui ont un écart de 10 fruits;
- 5% des calibres inférieur et supérieur pour les calibres qui ont un écart de 20 fruits;
- 2% des calibres inférieur et supérieur pour les calibres qui ont un écart de 30 fruits ou plus.

3.2.3 Définition des défauts

- (a) **Matières étrangères inoffensives:** Toute matière végétale - par exemple feuilles et pédoncules détachés - non dangereuse pour la santé ni esthétiquement indésirable, non compris les substances dont l'adjonction est autorisée dans la norme.
- (b) **Fruits tachés:** Olives présentant des marques ou des taches superficielles qui pénètrent ou non dans la pulpe, d'une superficie supérieure à 9 mm² qui, individuellement ou ensemble, modifient matériellement l'apparence ou la qualité de consommation des olives.
- (c) **Fruits mutilés:** Olives endommagées par l'arrachement de l'épicarpe, avec dommages à la pulpe, à tel point qu'une portion du mésocarpe devient apparente.

- (d) **Fruits cassés:** Olives endommagées à tel point que leur structure normale est altérée.
- (e) **Fruits ridés:** Olives anormalement ridées à un point tel que leur aspect est altéré. Des rides superficielles légères que présentent certaines préparations commerciales ne sont pas considérées comme un défaut.
- (f) **Texture anormale:** Olives excessivement ou anormalement molles ou dures par rapport à la préparation commerciale considérée et à la moyenne d'un échantillon représentatif du lot.
- (g) **Couleur anormale:** Olives dont la coloration diffère nettement de celle qui caractérise la préparation commerciale considérée et de celle de la moyenne d'un échantillon représentatif du lot.
- (h) **Pédoncules:** Pédoncules fixés à l'olive et qui mesurent plus de 3 mm à la partie la plus saillante de l'olive. Ils ne sont pas considérés comme un défaut dans le cas des olives entières présentées avec pédoncule.
- (i) **Défauts de la farce:** Olives présentées en tant qu'olives farcies, totalement ou partiellement vides par rapport à la préparation commerciale considérée et à la moyenne d'un échantillon représentatif du lot.
- (j) **Noyaux ou fragments de noyau (sauf dans le cas des olives entières):** Noyaux entiers ou fragments de noyau mesurant plus de 2 mm sur leur axe le plus long.
- (k) **« Fruits mous »** – Unités qui manquent de la fermeté caractéristique d'une variété spécifique.
- (l) **« Fruits excessivement mous »** – Les unités devront être considérées excessivement molles lorsque les olives ont un aspect spongieux ou aqueux. On considère les unités comme excessivement molles, lorsqu'elles ont la forme apparente d'unités entières mais semblent avoir une pulpe désagrégée et une texture aqueuse. En plus, une unité doit être considérée excessivement molle si on peut sentir le noyau lorsqu'on exerce une pression modérée.

3.2.4 Défauts et tolérances

Les tolérances maximales de défauts pour chacune des catégories commerciales, par types d'olive et pour les olives noircies par oxydation, sont les suivantes:

- **Olives entières, dénoyautées ou farcies:**

Tableau 3

	Catégorie Extra			Première Catégorie			Deuxième Catégorie		
Préparations commerciales	olives vertes a-1 et a-4	olives noircies par oxydation d-1	olives tournantes et noires autres préparations commerciales	olives vertes a-1 et a-4	olives noircies par oxydation d-1	olives tournantes et noires autres préparations commerciales	olives vertes a-1 et a-4	olives noircies par oxydation d-1	olives tournantes et noires autres préparations commerciales
Olives dénoyautées ou farcies									
<u>Tolérances maximales en% de fruits:</u>									
Noyaux et/ou fragments de noyaux	1	1	2	1	1	2	1	1	2
Fruits cassés	3	3	3	5	5	5	7	7	7
Défauts de la farce									
– olives rangées	1	1	1	2	2	2	-	-	-
– olives non rangées	3	3	3	5	5	5	7	7	7

	Catégorie Extra			Première Catégorie			Deuxième Catégorie		
Préparations commerciales	olives vertes a-1 et a-4	olives noircies par oxydation d-1	olives tournantes et noires autres préparations commerciales	olives vertes a-1 et a-4	olives noircies par oxydation d-1	olives tournantes et noires autres préparations commerciales	olives vertes a-1 et a-4	olives noircies par oxydation d-1	olives tournantes et noires autres préparations commerciales
Olives entières dénoyautées ou farcies									
<u>Tolérances maximales en% de fruits:</u>									
Fruits tachés	4 ²	4	6	6	6	8	10	6	12
Fruits mutilés	2	2	3	4	4	6	8	8	10
Fruits ridés	2	2	4	3	3	6	6	6	10
Texture anormale	4	4	6	6	6	8	10	10	12
Couleur anormale	4	4	6	6	6	8	10	10	12
Pédoncles	3	3	3	5	5	5	6	6	6
Cumul maximal de tolérances pour ces défauts	12	12	12	17	17	17	22	22	22
<u>Tolérance maximale en unités par kilogramme ou par fraction:</u>									
Matières étrangères inoffensives	1	1	1	1	1	1	1	1	1

L'évaluation des tolérances est à réaliser sur un échantillon minimum de 200 olives prélevées conformément au plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

- **Olives brisées, hachées, rouelles ou rondelles (tranchées) et autres présentations d'olives morcelées:**

Tableau 4

Défauts	Olives vertes	Olives noircies par oxydation	Olives noires
Matières étrangères inoffensives (unité)	2	2	2
Pédoncles (unité)	4	6	5
Taches et rides (pourcentage)	25	25	25
Noyaux et fragments de noyaux (nombre moyen d'unités)	1,0	1,0	1,0
Fruits mous et excessivement mous (pourcentage)	10/5	10/5	12/6
Brisures (provenant de morceaux ou de tranches, en pourcentage)	50	50	50

L'évaluation des tolérances est à réaliser sur un échantillon minimum de 300g d'olives prélevés conformément au plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

² En outre, au moins 30% des fruits doivent être pratiquement exempts de taches.

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)³ 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:

- (1) 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
- (2) les spécifications de la section 3.2 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont respectées.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les agents de rétention de couleur⁴, les affermissants, les exaltateurs d'arôme, les conservateurs et les épaississants⁵ utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 (Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines) ou répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (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 fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CAC/RCP 23-1979), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve* (CAC/RCP 2-1969) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).⁶

7. POIDS ET MESURES

7.1 REMPLISSAGE DU RÉCIENT

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 pour cent (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.

³ Ces critères d'acceptation ne s'appliquent pas aux récipients non destinés à la vente au détail.

⁴ Olives de table noircies par oxydation.

⁵ Olives de table farcies.

⁶ Pour les produits rendus commercialement stériles conformément au *Code d'usages 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.

7.1.2 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 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.

7.1.4 Poids net égoutté minimal

Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur aux pourcentages suivants, calculés sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.⁷

Tableau 5

Mode de présentation	Poids égoutté minimal
Olives entières ⁸	50%
Olives entières, dénoyautées et farcies	40%

7.1.4.1 Classification des unités « défectueuses » La tolérance quant au poids égoutté déclaré dans le récipient ne devra pas être supérieur à l'échelle du pourcentage suivant, à condition que le poids égoutté net de l'échantillon soit égal ou supérieur au poids déclaré mentionné:

Tableau 6

(a) Les récipients contenant un poids égoutté de moins de 200 g	5%
(b) Les récipients contenant un poids égoutté entre 200 et 500 g	4%
(c) Les récipients contenant un poids égoutté entre 500 et 1500 g	3%
(d) Les récipients contenant un poids égoutté au-delà de 1500 g	2%

Tout récipient qui ne satisfait pas à ces tolérances doit être considéré comme « défectueux » aux fins de la présente section.

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 que le nombre des récipients « défectueux » tels que définis à la section 7.1.4 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 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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

8.1.1 Nom du produit

8.1.1.1 Le nom du produit doit être « olives » ou « olives de table ».

8.1.1.2 Les prescriptions suivantes doivent faire partie intégrante du nom du produit ou figurer à proximité de celui-ci:

⁷ 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.

⁸ Pour les calibres de moins de 110 unités/kg, le poids égoutté minimal ne s'applique pas.

8.1.1.2.1 Le type d'olive, tel que défini à la section 2.2.1, peut être remplacé par les indications en usage dans le pays de vente au détail. Cette mention n'est pas obligatoire sur les emballages transparents.

8.1.1.2.2 La préparation commerciale telle que décrite à la section 2.2.2, peut être remplacée par celle en usage dans le pays de vente au détail.

8.1.1.2.3 Le mode de présentation tel que décrit à la section 2.4; cette indication peut se limiter aux mentions d'usage dans le pays de vente au détail; cette indication peut être omise sur l'étiquette des bocaux de verre et des sachets plastiques. Pour les olives farcies, le mode de présentation de la farce doit être précisé:

- « olives farcies au.... » (ingrédient simple ou en combinaison);
- « olives farcies à la pâte de... » (ingrédient simple ou en combinaison).

8.1.1.2.4 Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.5), 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.

8.1.1.2.5 Le calibre des olives présentées « entières », « dénoyautées », « farcies » et « moitiés »; la mention du calibre peut se faire selon les usages en vigueur dans le pays de vente au détail. La mention du calibre n'est pas obligatoire sur les emballages transparents.

8.1.1.2.6 La catégorie commerciale (*facultatif*).

8.1.1.2.7 Le nom de la variété (*facultatif*).

8.2 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)	Tamisage Gravimétrie	I
Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972 (pour les récipients en verre) (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités) et ISO 90.1:1999 (pour les récipients en métal) (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	I
pH de la saumure	NMKL 179:2005 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Potentiométrie	II
	AOAC 981.12 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)		III

Disposition	Méthode	Principe	Type
	ISO 1842:1991 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)		IV
Sel dans la saumure	AOAC 971.27 (Méthode générale du Codex)	Potentiométrie	II
	ISO 3634:1979 « chlorure exprimée en chlorure de sodium » (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)		III
Plomb	AOAC 972.25 (Méthode générale du Codex)	AAS (absorption atomique avec flamme)	III
Étain	AOAC 980.19 (Méthode générale du Codex)	AAS	II

**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.

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 OPÉRATOIRE

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.

Plans d'échantillonnage

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suivant:

Niveau de contrôle I	-	Échantillonnage normal
Niveau de contrôle II	-	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

Plan d'échantillonnage 1
(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 Kg (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4.800 ou moins	6	1
4.801 – 24.000	13	2
24.001 – 48.000	21	3
48.001 – 84.000	29	4
84.001 – 144.000	38	5
144.001 – 240.000	48	6
Plus de 240.000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2.400 ou moins	6	1
2.401 – 15.000	13	2
15.001 – 24.000	21	3
24.001 – 42.000	29	4
42.001 – 72.000	38	5
72.001 – 120.000	48	6
Plus de 120.000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	6	1
601 – 2.000	13	2
2.001 – 7.200	21	3
7.201 – 15.000	29	4
15.001 – 24.000	38	5
24.001 – 42.000	48	6
Plus de 42.000	60	7

Plan d'échantillonnage 2
(Niveau de contrôle II, NAQ = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4.800 ou moins	13	2
4.801 – 24.000	21	3
24.001 – 48.000	29	4
48.001 – 84.000	38	5
84.001 – 144.000	48	6
144.001 – 240.000	60	7
Plus de 240.000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2.400 ou moins	13	2
2.401 – 15.000	21	3
15.001 – 24.000	29	4
24.001 – 42.000	38	5
42.001 – 72.000	48	6
72.001 – 120.000	60	7
Plus de 120.000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	13	2
601 – 2.000	21	3
2.001 – 7.200	29	4
7.201 – 15.000	38	5
15.001 – 24.000	48	6
24.001 – 42.000	60	7
Plus de 42.000	72	8

ANNEXE III

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE

(à l'étape 5)

1. CHAMP D'APPLICATION

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

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

2. DESCRIPTION**2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

La désignation de « fruits en conserve » désignent les produits:

- (1) préparés à partir de fruits substantiellement sains, frais, surgelés, ayant subi un traitement thermique ou un autre traitement physique, tels que définis aux annexes correspondantes, et présentant un degré de maturité approprié à la transformation. Les fruits ne sont privés d'aucun de leurs éléments caractéristiques essentiels. Elles sont soumis à des opérations telles que lavage, épluchage, calibrage, coupe, etc. en fonction du type de produit.
- (2) a) conditionnés avec ou sans liquide de couverture approprié, y compris d'autres ingrédients autorisés tels qu'indiqués à la section 3.1.2;
b) conditionnés sous vide avec un milieu de couverture ne dépassant pas 20 pour cent du poids net du produit et lorsque le récipient est scellé de manière à produire une pression interne conformément aux bonnes pratiques de fabrication¹.
- (3) traités 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 qu'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:

- (1) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme;
- (2) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la norme, y compris celles relatives aux limites fixées pour les défauts, le poids égoutté, et pour 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
- (3) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

2.3 TYPE VARIÉTAL

Toute variété cultivée commercialement ou type de fruit approprié pour la mise en conserve peut être utilisé.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 COMPOSITION****3.1.1 Ingrédients de base**

Fruits tels que définis à la section 2 et dans les annexes correspondantes y compris le liquide de couverture convenant au produit, tel qu'indiqué dans la section 3.1.3 ci-dessous.

3.1.2 Autres ingrédients autorisés

Assaisonnements et d'autres ingrédients aromatisants, conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes correspondantes.

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

3.1.3 Milieux de couverture

Conformément aux Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003).

La limite de concentration de tout milieu de couverture sirupeux doit être déterminée d'après la moyenne, mais aucun récipient ne doit présenter une teneur en solides solubles (Brix) dépassant le point médian Brix de la catégorie voisine.

3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

3.2.1 Couleur, saveur, odeur et texture

Les légumes en conserve doivent présenter une couleur, une saveur et une odeur normales pour les fruits en conserve, correspondant au type de fruit, au milieu de couverture et aux ingrédients ajoutés autorisés utilisés, et doivent posséder la texture caractéristique du produit.

3.2.2 Défauts et tolérances

Les fruits en conserve doivent être substantiellement 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 aux sections 3.1.3 et 3.2 lorsque:

- (1) 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
- (2) les spécifications des sections 3.1.3 et 3.2 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont respectées.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Seules les classes d'additifs alimentaires citées ci-dessous et dans les annexes correspondantes 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 dans les annexes correspondantes, peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

4.2 Les régulateurs d'acidité utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)) ou répertoriée dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (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 fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

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

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes 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 (y compris le milieu de couverture) qui ne doit pas occuper moins de 90 pour cent (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 fruits 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.

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.²

7.1.4.2 Acceptation du lot

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 *Norme générale 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 fruits en conserve sont celles définies dans les annexes correspondantes.

8.2.2 Si les fruits sont calibrés, le calibre (ou les calibres en cas de mélange de calibres), tels que définis dans les annexes correspondantes, peut faire partie de la dénomination ou être placé 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 conditionnés 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 Le nom du produit doit comprendre une indication du mode de présentation tel qu'énoncé dans la section 2.2.

8.2.5 **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.

8.2.6 Si un ingrédient ajouté, tel que défini aux sections 3.1.2 change la saveur caractéristique du produit, le nom de l'aliment doit être accompagné de la mention « aromatisé avec X » ou « goût X » comme il convient.

8.2.7 L'appellation du produit peut comprendre l'indication du type variétal.

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'emballleur, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

² 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.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Disposition	Méthode	Principe	Type
Poids égoutté	AOAC 968.30 (Méthode générale pour les fruits et légumes traités)	Tamassage Gravimétrie	I
Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972 (pour les récipients en verre) (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités) et ISO 90.1:1999 (pour les récipients en métal) (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	I
Teneur en solides solubles	ISO 2173:2003 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités) AOAC 932.14C	Réfractométrie	I
Plomb	AOAC 972.25 (Plomb dans les aliments. Spectroscopie / spectrométrie d'absorption atomique)	AAS (absorption atomique à flamme)	III
	ISO 6633:1984	AAS (absorption atomique sans flamme)	I
Étain	AOAC 980.19 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	AAS	II
	ISO 17240:2004	AAS (absorption atomique à flamme)	I
	ISO 2447:1998	Spectrométrie	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.

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 OPÉRATOIRE

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.

Plans d'échantillonnage

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suit:

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

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

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

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

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

AVANT-PROJET D'ANNEXE I: MANGUES

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

1. DESCRIPTION**1.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

On entend par « mangues en conserve » le produit pelé répondant aux caractéristiques du fruit *Mangifera indica* L.

1.2 MODES DE PRÉSENTATION

Pour tous les modes de présentation ci-après, le produit doit être préparé à partir du fruit épluché.

1.2.1 Entier – fruit entier avec ou sans noyau.**1.2.2 Moitiés** - mangues coupées en deux parties approximativement égales, dans le sens de la longueur, depuis le pédoncule jusqu'à la pointe.**1.2.3 Tranches** - morceaux longs, minces, coupés dans le sens de la longueur ou de la largeur.**1.2.4 Morceaux** - (ou mélanges de morceaux ou de fragments irréguliers) - mangues dénoyautées et découpées en morceaux de forme et de dimension irrégulières.**1.2.5 Coupés en dés** - la chair coupée en parties de forme cubique.**2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****2.1 COMPOSITION****2.1.1 Autres ingrédients autorisés**

Épices et plantes aromatiques, huiles d'épices.

2.2 CRITÈRES DE QUALITÉ**2.2.1 Couleur**

On devra considérer que les mangues en conserve qui contiennent des ingrédients particuliers ont une couleur caractéristique, quand elles ne présentent aucune décoloration anormale due à ces ingrédients.

2.2.2 Saveur

Les mangues en conserve préparées avec des ingrédients particuliers doivent présenter la saveur caractéristique des mangues et des autres substances utilisées.

2.2.3 Texture

Les caractéristiques de la chair et de la fibre doivent être représentatives de la variété. Les mangues peuvent être plus ou moins tendres, mais elles ne doivent être ni excessivement spongieuses, ni excessivement dures quand elles sont mises en conserve avec un liquide de couverture; elles ne doivent pas être excessivement dures quand elles sont présentées en conditionnement sans liquide.

2.2.4 Uniformité du calibre**2.2.4.1 Moitiés** – La plupart des unités doivent présenter un calibre raisonnablement uniforme. Lorsqu'une unité s'est brisée dans le récipient, l'ensemble des fragments est considéré comme une unité.**2.2.5 Symétrie (moitiés et tranches)** - Pas plus de 20 pour cent, en nombre, des unités peuvent être découpées dans un sens différent de celui indiqué (longitudinalement) et, parmi celles-ci, la moitié au maximum peuvent être découpées selon l'axe horizontal.**2.2.6 Définitions des défauts**

- (a) **Anomalies** - décolorations ou taches superficielles dues à des facteurs physiques, pathologiques, à des insectes, etc., qui présentent un net contraste avec la couleur générale et qui peuvent pénétrer dans la chair. On peut citer notamment les meurtrissures, les croûtes ou les marques brunes.
- (b) **Miettes ou brisures** - il s'agit des unités émietées ou brisées à un point tel qu'elles ont perdu leur forme normale (pour d'autres raisons que la maturité) ou qui se sont divisées en plusieurs morceaux. Les moitiés partiellement désintégrées ne sont pas considérées comme brisées. En ce qui concerne l'application des tolérances, tout ensemble de fragments de fruit qui a les dimensions d'une unité de taille normale est considéré comme une unité.
- (c) **Peau** - La présence de peau est considérée comme un défaut, soit lorsqu'elle adhère à la chair de la mangue ou qu'elle se trouve détachée dans le récipient.
- (d) **Fragments/morceaux de noyaux** - leur présence est considérée comme un défaut dans tous les modes de présentation, sauf les mangues « entières ». Dans les mangues entières, le noyau peut être présent à l'intérieur du fruit,

mais aucun fragment ni morceau détaché n'est permis au-delà des tolérances indiquées dans le tableau de la section 2.2.7.

- (e) **Matières végétales étrangères inoffensives** - toute substance végétale (par exemple, mais non exclusivement, feuille ou fragment de feuille, pédoncule ou fragment de pédoncule) qui est sans danger mais qui nuit à l'aspect du produit.
- (f) **Marques de parage** - la présence de telles marques n'est considérée comme un défaut que dans le cas des conserves de mangues en moitiés et en tranches conditionnées avec un liquide de couverture. Il faut que les opérations de parage aient été excessives et aient laissé des marques profondes (qu'il s'agisse de parage mécanique ou non) à la surface des unités, nuisant ainsi fortement à leur apparence.

2.2.7 Tolérances de défauts

Le produit doit être raisonnablement exempt de défauts tels que matières étrangères, fragments de noyaux et de peau, tranches ou morceaux présentant des anomalies. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

Défauts	Conditionnement normal (conditionnement avec liquide)	Conditionnement solide (conditionnement sans liquide)
Anomalies et marques de parage	30% en nombre	3 unités par 500 g
Miettes ou brisures	5% en poids	non applicable
Peau et tranches ou morceaux présentant des anomalies	pas plus de 6 cm ² au total par 500 g	pas plus de 12 cm ² au total par 500 g
Noyau ou fragments de noyaux (moyenne) ¹	1/8 de noyau ou équivalent par 500 g	1/8 de noyau ou équivalent par 500 g
Matières étrangères inoffensives	2 fragments par 500 g	3 fragments par 500 g

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

3.2 COLORANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
160a(i),a(iii),e,f	Caroténoïdes	200 mg/kg

4. POIDS ET MESURES

4.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

a) Conditionnement normal	50%
b) Conditionnement solide	70%

¹ Les noyaux entiers ne sont pas considérés comme des défauts.

ANNEXE IV

AMENDEMENTS À LA SECTION 2 - COMPOSITION ET DÉSIGNATION À UTILISER POUR L'ÉTIQUETAGE DANS LES DIRECTIVES DU CODEX POUR LES MILIEUX DE COUVERTURE DES FRUITS EN CONSERVE

(CAC/GL 51-2003)

(Pour adoption)

1 CHAMP D'APPLICATION

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

2 COMPOSITION ET DÉSIGNATIONS À UTILISER POUR L'ÉTIQUETAGE

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

2.1 EAU

2.2 Jus de fruit ou pulpe de fruit ou mélange de jus de fruits ou de pulpes de fruits, non sucrés ou sucrés avec des denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, telles que sucres ou miel¹. Les jus de fruits sucrés ou pulpes de fruits sucrées, compte tenu de la concentration en degrés Brix (°Brix), mesurée dans le produit final, seront désignés comme suit:

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

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

2.3 Sirop: mélanges d'eau et de denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, telles que sucres ou miel¹. Selon la concentration en °Brix mesurée dans le produit fini, ces mélanges seront désignés comme suit²:

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

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

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

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

2.3.5 Sirop très lourd supérieure ou égale à 22°

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

2.5 Nectars (jus de fruits ou pulpe de fruit, des denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, telles que sucres ou miel¹ et eau) tels que définis dans la Norme générale du Codex pour les jus et les nectars de fruits (CODEX STAN 247-2005).

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

2.7 Le produit peut aussi être désigné comme « conditionnement solide » qui désigne le fruit entier ou les morceaux de fruit, sans adjonction de liquide ou avec seulement une petite quantité de liquide, et avec ou sans denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, telles que sucres ou miel¹.

2.8 Conditionnement normal - Le produit peut aussi être désigné comme « conditionnement normal » qui désigne le fruit entier ou les morceaux de fruit recouverts d'un milieu de couverture liquide.

¹ Sucres et miel tels que définis dans les Normes Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999) et le miel (CODEX STAN 12-1981).

² Les désignations suivantes de sirop peuvent s'appliquer aux abricots en conserve et aux cerises en conserve:

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

ANNEXE V

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS LÉGUMES SURGELÉS

(à l'étape 5)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à certains légumes surgelés¹ tels qu'ils sont définis aux Annexes correspondantes, lorsque ces produits sont destinés à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est, sans autre traitement que, le cas échéant, le calibrage². Elle ne s'applique pas aux produits expressément destinés à subir d'autres transformations ou à être utilisés à d'autres fins industrielles et indiqués comme tels.

2. DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Les légumes surgelés désignent:

- (1) préparés à partir de légumes, substantiellement sains, frais (à l'exception des pois secs trempés) ou surgelés, tels que définis aux annexes correspondantes, et présentant un degré de maturité approprié à la transformation. Les légumes ne sont privés d'aucun de leurs éléments caractéristiques 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, blanchiment/désactivation de l'activité enzymatique etc. en fonction du type de produit.
- (2) Des légumes qui ont été soumis à un procédé de surgélation³, et maintenus à une température égale ou inférieure à -18°C à tous les points tout au long de la chaîne du froid, avec des tolérances permises de variations de température.

2.2 DÉFINITION DU TRAITEMENT

Par légumes surgelés, on entend le produit soumis à un procédé de surgélation à l'aide d'un équipement approprié et dans les conditions définies ci-après et dans les annexes correspondantes. La surgélation doit être effectuée de façon que la zone de température de cristallisation maximale soit franchie rapidement. L'opération ne doit être considérée comme achevée qu'au moment où la température au centre thermique du produit a atteint -18°C après stabilisation thermique. La pratique reconnue du reconditionnement des produits surgelés dans des conditions de température contrôlées est autorisée.

2.3 PRATIQUES DE MANUTENTION

Le produit doit être manipulé dans des conditions propres à en conserver la qualité au cours du transport, de l'entreposage et de la distribution, jusqu'au moment de la vente finale inclusivement. Il est recommandé que, tout au long des opérations d'entreposage, de transport, de distribution et de vente au détail, le produit soit manipulé en conformité avec les dispositions du Code d'usages pour le traitement et la manutention des denrées surgelées (CAC/RCP 8-1976).

2.4 MODES DE PRÉSENTATION

En plus des modes de présentation définis aux annexes correspondantes, tout autre mode de présentation doit être autorisé, tel qu'indiqué à la section 2.4.1.

Remarque: Les légumes surgelés peuvent être présentés non agglomérés, à savoir que les morceaux surgelés séparément ne sont pas agglutinés les uns aux autres ou agglomérés en bloc d'une seule masse au point de ne pas se séparer facilement les uns des autres à l'état congelé.

2.4.1 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 pour les défauts, le poids égoutté, et pour 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.

¹ Brocoli, choux de Bruxelles, carottes, chou-fleur, épi de maïs, pommes de terre frites, haricots verts et haricots beurre, poireaux, petits pois, épinards et maïs en grains entiers.

² Le calibrage s'applique aux légumes surgelés suivants: carottes, choux de Bruxelles, haricots verts et haricots beurre, poireaux et petits pois.

³ Procédé effectué de telle manière que la zone de température de cristallisation maximale soit franchie le plus rapidement possible (CAC/RCP 8-1976).

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. Des dispositions spécifiques sont fournies dans les annexes correspondantes.

3.1.2 AUTRES INGRÉDIENTS AUTORISÉS

Conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes correspondantes.

3.2 FACTEURS DE QUALITÉ (CRITÈRES)

3.2.1 Spécifications générales

En plus des dispositions spécifiques fournies dans les annexes correspondantes, les légumes surgelés doivent:

- présenter une coloration relativement uniforme, caractéristique de la variété;
- être propres, sains, et pratiquement exempts de sable, de terre et de toute matière étrangère;
- être pratiquement exempt de dégâts provoqués par des insectes ou des maladies; et
- avoir une saveur / **un goût** et une odeur normales, compte tenu des ingrédients facultatifs ajoutés tel qu'indiqué dans la section 3.1.

3.2.1.1 **Taille de l'échantillon:** Voir les annexes de produit pour connaître les différentes tailles d'échantillon.

3.2.2 Caractéristiques analytiques

Les caractéristiques analytiques doivent être conformes aux dispositions fournies dans les annexes correspondantes.

3.2.3 Définition des défauts

Conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes correspondantes.

3.2.4 Défauts et tolérances

Les légumes surgelés devraient être substantiellement exempts de défauts. Certains défauts courants ne peuvent être présents en quantités supérieures aux limites fixées 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 et dans les annexes correspondantes (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 est considéré comme acceptable lorsque le nombre des unités « défectueuses » définies à la section 3.3 et dans les annexes correspondantes ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5

En ce qui concerne les critères évalués sur une moyenne d'échantillons, on doit juger que le produit est acceptable lorsque la moyenne répond aux spécifications, sous réserve qu'aucun échantillon individuel ne présente une valeur excessivement faible ou élevée.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les classes d'additifs alimentaires citées dans les annexes correspondantes 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 dans les annexes correspondantes, peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (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 fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), *Code d'usages en pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CAC/RCP 8-1976), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003) 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 POIDS NET

Le poids des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être indiqué conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985).

Quand les légumes sont revêtus d'une glaçure, en conformité avec l'Annexe pertinente, le contenu net déclaré des aliments n'inclut pas le givre.⁴

7.1.1 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne respecte pas le poids net déclaré sur l'étiquette doit être considéré comme « défectueux ».

7.1.2 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » requises à la section 7.1.1 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 Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

8.2 NOM DU PRODUIT

8.2.1 Le nom du produit doit être tel que défini dans les annexes correspondantes.

8.2.2 Le mot « surgelé »⁵ doit figurer aussi sur l'étiquette conformément aux dispositions de la section 2.2 de la présente norme. La méthode de congélation peut être indiquée sur l'étiquette.

8.2.3 En cas d'adjonction d'un ingrédient donnant à l'aliment la saveur distinctive de cet ingrédient, le nom de l'aliment doit être accompagné de l'expression « avec X », selon le cas.

8.2.4 Modes de présentation

8.2.4.1 **Modes de présentation** – doivent aussi figurer sur l'étiquette, associés au nom du produit ou à proximité immédiate de celui-ci, l'indication (coupe/description/présentation) telle que définie dans les annexes correspondantes.

8.2.4.2 **Autres modes de présentation** - Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.4.1), l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouté.

8.2.5 Si les légumes sont calibrés, le calibre, tels que définis dans les annexes correspondantes, peut faire partie de la dénomination ou être placé à proximité immédiate du nom du produit.

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'emballleur, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

⁴ **Glaçurage** Application d'une fine couche de glace protectrice qui se forme à la surface d'un produit congelé, par pulvérisation ou par immersion, ou encore avec une eau potable à laquelle on a ajouté certains ingrédients et additifs autorisés. Si le produit est givré, l'eau utilisée pour le givrage ou pour la solution de givrage doit être potable. L'eau potable est de l'eau douce propre à la consommation humaine. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures à celles figurant dans les « Directives de l'OMS pour l'eau potable ».

⁵ Le terme « frozen » est utilisé au lieu de « quick frozen » dans certains pays anglophones.

9. CONDITIONNEMENT

L'emballage utilisé pour les légumes congelés doit être conforme aux dispositions pertinentes du *Code d'usages en pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CAC/RCP 8-1976).

10. [MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE – à élaborer]

Disposition	Méthode	Principe	Type

[

Plans d'échantillonnage	
Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suit:	
Niveau de contrôle I	Échantillonnage normal
Niveau de contrôle II -	Arbitrages, (taille de l'échantillon pour fin d'arbitrage dans le cadre du Codex), mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

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

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

Plan d'échantillonnage 2
(Niveau de contrôle II, NAQ = 6,5)

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

ANNEXE VI

**DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES À INCLURE DANS CERTAINES
NORMES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS**

I. NORME CODEX POUR CERTAINS AGRUMES EN CONSERVE (CODEX STAN 254-2003)

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la section 4 doivent être remplacées par les dispositions indiquées ci-dessous. La justification technologique à l'appui de cette proposition est donnée dans l'appendice de la présente annexe:

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Régulateurs de l'acidité et affermissant utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

II. NORME CODEX POUR LES TOMATES EN CONSERVE (CODEX STAN 13-1981)

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la section 4 doivent être remplacées par les dispositions indiquées ci-dessous. La justification technologique à l'appui de cette proposition est donnée dans l'appendice de la présente annexe:

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ

N° SIN.	Nom de l'additif alimentaire	Limites maximales
300	Acide ascorbique (L-)	BPF
330	Acide citrique	BPF
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	BPF
333(iii)	Citrate de tricalcium	BPF
380	Citrate de triammonium	BPF
507	Acide chlorhydrique	BPF
514(i)	Sulfate de sodium	BPF
515(i)	Sulfate de potassium	BPF
575	Glucono-delta-lactone	BPF
577	Gluconate de potassium	BPF
578	Gluconate de calcium	BPF
580	Gluconate de magnésium	BPF

4.2 AFFERMISSANT

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

III. NORME CODEX POUR LES CONCENTRÉS DE TOMATE TRAITÉS (CODEX STAN 57-1981)

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la section 4 doivent être remplacées par les dispositions indiquées ci-dessous. La justification technologique à l'appui de cette proposition est donnée dans l'appendice de la présente annexe:

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ

N° SIN.	Nom de l'additif alimentaire	Limites maximales
300	Acide ascorbique (L-)	BPF
330	Acide citrique	BPF
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	BPF
333(iii)	Citrate de tricalcium	BPF
380	Citrate de triammonium	BPF
507	Acide chlorhydrique	BPF
514(i)	Sulfate de sodium	BPF
515(i)	Sulfate de potassium	BPF
575	Glucono-delta-lactone	BPF
577	Gluconate de potassium	BPF
578	Gluconate de calcium	BPF
580	Gluconate de magnésium	BPF

APPENDICE

JUSTIFICATION TECHNOLOGIQUE DE L'AMENDEMENT PROPOSÉ À LA SECTION 4 – ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES AGRUMES EN CONSERVE, LES TOMATES EN CONSERVE ET LES CONCENTRÉS DE TOMATE TRAITÉS

Pour examen par la quarante-cinquième session du Comité sur les additifs alimentaires

I. NORME CODEX POUR CERTAINS AGRUMES EN CONSERVE (CODEX STAN 254-2003)

Les produits couverts par cette norme sont inclus dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)) de la NGAA. Cette catégorie d'aliments n'est pas répertoriée dans l'Annexe au tableau 3 de la NGAA. Par conséquent, les additifs mentionnés au tableau 3 de la NGAA peuvent être utilisés dans les aliments compris dans cette catégorie d'aliments en conformité avec les BPF, de sorte qu'aucune disposition spécifique sur leur utilisation ne figure dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 des tableaux 1 et 2 de la NGAA.

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, le groupe de travail électronique sur les additifs alimentaires du Comité sur les fruits et légumes traités (CCPFV/EWG-FA) a conclu que l'utilisation des additifs alimentaires appartenant aux catégories fonctionnelles des régulateurs de l'acidité et affermissant était justifiée sur le plan technologique.

Régulateurs de l'acidité

Aucune disposition n'a été adoptée pour les régulateurs de l'acidité dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 de la NGAA. Toutefois, en raison de la hiérarchie du système de classification des aliments, la cire de carnauba (N° SIN 903), qui figure dans la catégorie d'aliments 04.1.2, est autorisée comme régulateur de l'acidité dans les aliments de la catégorie 04.1.2.4. En outre, les propositions de dispositions suivantes pour les régulateurs de l'acidité font actuellement partie du processus par étapes en vue de leur inscription dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4:

Catégorie d'aliment	N° SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.1.2	903	Cire de carnauba	400 mg/kg		Adoptée en 2004
04.1.2.4	262(ii)	Diacétate de sodium	BPF		Étape 7
04.1.2.4	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	1300 mg/kg	45	Étape 7

Les régulateurs de l'acidité suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

N° SIN	Additif	N° SIN	Additif
170(i)	Carbonate de calcium	365	Fumarates de sodium
260	Acide acétique (glacial)	380	Citrate de triammonium
261	Acétates de potassium	500(i)	Carbonate de sodium
262(i)	Acétate de sodium	500(ii)	Carbonate acide de sodium
263	Acétate de calcium	500(iii)	Sesquicarbonate de sodium
264	Acétate d'ammonium	501(i)	Carbonate de potassium
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	501(ii)	Carbonate acide de potassium
296	Acide malique (DL-)	503(i)	Carbonate d'ammonium
297	Acide fumarique	503(ii)	Carbonate acide d'ammonium
300	Acide ascorbique (L-)	504(i)	Carbonate de magnésium
325	Lactate de sodium	504(ii)	Hydroxyde de carbonate de magnésium
326	Lactate de potassium	507	Acide chlorhydrique
327	Lactate de calcium	514(i)	Sulfate de sodium
328	Lactate d'ammonium	514(ii)	Sulfate acide de sodium
329	Lactate de magnésium (DL-)	515(i)	Sulfate de potassium
330	Acide citrique	515(ii)	Sulfate acide de potassium (étape 3)

N° SIN	Additif	N° SIN	Additif
331(i)	Citrate biacide de sodium	524	Hydroxyde de sodium
331(iii)	Citrate trisodique	525	Hydroxyde de potassium
332(i)	Citrate biacide de potassium	526	Hydroxyde de calcium
332(ii)	Citrate tripotassique	527	Hydroxyde d'ammonium
333(iii)	Citrate de tricalcium	528	Hydroxyde de magnésium
350(i)	Malate acide de sodium, DL-	529	Oxyde de calcium
350(ii)	Malate de sodium, DL-	575	Glucono-delta-lactone
351(i)	Malate acide de potassium	577	Gluconate de potassium
351(ii)	Malate de potassium	578	Gluconate de calcium
352(ii)	Malate de calcium, D,L-	580	Gluconate de magnésium

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, le CCPFV/EWG-FA a conclu que l'utilisation des régulateurs de l'acidité figurant au tableau 3 est nécessaire dans les mandarines, les oranges douces et les pomelos; et que l'utilisation de l'acide citrique est nécessaire dans le pamplemousse. Le CCPFV/EWG-FA n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans certains agrumes en conserve des régulateurs de l'acidité figurant dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 ou dans leurs catégories mères, ou au tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le CCPFV/EWG-FA n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des phosphates, du diacétate de sodium et des tartrates. Le CCPFV/EWG-FA n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans certains agrumes en conserve des autres régulateurs de l'acidité ne figurant pas dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4, dans ses catégories mères ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Agents affermissant

Aucune disposition n'a été adoptée pour les agents affermissant dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 de la NGAA. Les phosphates destinés à être utilisés comme épaississant dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 ont été révoqués en 2012.

Les agents affermissant suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

N° SIN	Additif	N° SIN	Additif
333(iii)	Citrate de tricalcium	516	Sulfate de calcium
424	Curdlan	518	Sulfate de magnésium
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (Gomme cellulosique)	526	Hydroxyde de calcium
509	Chlorure de calcium	578	Gluconate de calcium
511	Chlorure de magnésium	580	Gluconate de magnésium

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, l'utilisation du lactate de calcium et du chlorure de calcium comme affermissant est justifiée sur le plan technologique dans certains agrumes en conserve. Le CCPFV/EWG-FA recommande que le CCPFV demande au CCFA d'envisager de classer le lactate de calcium comme un agent affermissant dans le tableau 3 de la NGAA. Le CCPFV/EWG-FA n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans certains agrumes en conserve des agents affermissant figurant dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 ou au tableau 3 de la NGAA. Le CCPFV/EWG-FA n'a pas trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans certains agrumes en conserve d'autres agents affermissants qui ne figurent pas dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

II. NORME CODEX POUR LES TOMATES EN CONSERVE (CODEX STAN 13-1981)

Les tomates en conserve appartiennent à la catégorie d'aliments 04.2.2.4 (Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines) de la NGAA. Cette catégorie d'aliments n'est pas répertoriée dans l'Annexe au tableau 3 de la NGAA. Par conséquent, les additifs mentionnés au tableau 3 de la NGAA peuvent être utilisés dans les aliments compris dans cette catégorie d'aliments en conformité avec les BPF, de sorte qu'aucune disposition spécifique sur leur utilisation ne figure dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 des tableaux 1 et 2 de la NGAA.

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, le CCPFV/EWG-FA a conclu que l'utilisation des additifs alimentaires appartenant aux catégories fonctionnelles des régulateurs de l'acidité et des affermissant était justifiée sur le plan technologique.

Régulateurs de l'acidité

Les phosphates sont les seuls régulateurs de l'acidité adoptés qui figurent dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 de la NGAA. Cependant, plusieurs dispositions sont actuellement dans le processus par étapes:

N° SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
262(ii)	Diacétate de sodium	BPF		Étape 7
334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	10000 mg/kg	45	Étape 7

Selon l'industrie (CMTT)¹, l'utilisation des additifs alimentaires ci-dessus n'est pas justifiée dans les tomates en conserve, parce que:

- Les transformateurs de tomates n'utilisent pas de phosphates.
- Les acétates, y compris le diacétate de sodium, ne doivent pas être autorisés comme régulateurs de l'acidité, car des métabolites peuvent se former naturellement en cas de détérioration de la matière non transformée. Le fait d'autoriser ces additifs créerait de facto un moyen légitime de masquer l'utilisation de tomates ayant subi une détérioration partielle.
- Les tartrates pourraient infliger des dommages importants à l'équipement de pasteurisation utilisé pour traiter le jus d'accompagnement.

Par conséquent, le CCPFV/EWG-FA n'a pas pu trouver de justification technologique pour l'usage des additifs alimentaires ci-dessus.

Les régulateurs de l'acidité suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

N° SIN	Additif	N° SIN	Additif
170(i)	Carbonate de calcium	365	Fumarates de sodium
260	Acide acétique (glacial)	380	Citrate de triammonium
261	Acétates de potassium	500(i)	Carbonate de sodium
262(i)	Acétate de sodium	500(ii)	Carbonate acide de sodium
263	Acétate de calcium	500(iii)	Sesquicarbonate de sodium
264	Acétate d'ammonium	501(i)	Carbonate de potassium
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	501(ii)	Carbonate acide de potassium
296	Acide malique (DL-)	503(i)	Carbonate d'ammonium
297	Acide fumarique	503(ii)	Carbonate acide d'ammonium
300	Acide ascorbique (L-)	504(i)	Carbonate de magnésium
325	Lactate de sodium	504(ii)	Hydroxyde de carbonate de magnésium
326	Lactate de potassium	507	Acide chlorhydrique
327	Lactate de calcium	514(i)	Sulfate de sodium
328	Lactate d'ammonium	514(ii)	Sulfate acide de sodium
329	Lactate de magnésium (DL-)	515(i)	Sulfate de potassium
330	Acide citrique	515(ii)	Sulfate acide de potassium (étape 3)
331(i)	Citrate biacide de sodium	524	Hydroxyde de sodium
331(iii)	Citrate biacide de potassium	525	Hydroxyde de potassium
332(i)	Citrate biacide de potassium	526	Hydroxyde de calcium

¹ Le Conseil mondial de la tomate traitée (CMTT) représente plus de 95 pour cent de la production mondiale de tomates en conserve.

N° SIN	Additif	N° SIN	Additif
332(ii)	Citrate de tricalcium	527	Hydroxyde d'ammonium
333(iii)	Citrate de tricalcium	528	Hydroxyde de magnésium
350(i)	Malate acide de sodium, DL-	529	Oxyde de calcium
350(ii)	Malate de sodium, DL-	575	Glucono-delta-lactone
351(i)	Malate acide de potassium	577	Gluconate de potassium
351(ii)	Malate de potassium	578	Gluconate de calcium
352(ii)	Malate de calcium, D,L-	580	Gluconate de magnésium

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, le CCPFV/EWG-FA a conclu que l'acide citrique, le citrate biacide de sodium, le citrate trisodique, le citrate biacide de potassium, le citrate tripotassique, les citrates de calcium et le glucono-delta-lactone doivent être utilisés comme régulateurs de l'acidité dans les tomates en conserve.

Selon l'industrie (CMTT), les régulateurs de l'acidité suivants ne sont pas utilisés dans les tomates en conserve. Le CMTT a également fourni la justification suivante pour leur exclusion:

- L'acide acétique (260) ne devrait pas être autorisé en tant que régulateur de l'acidité, car dans sa forme anionique dissociée, il est équivalent à une forme anionique dissocié d'acétates, dont l'ajout pourrait servir à masquer la détérioration.
- **Les lactates et les acétates** (N° SIN 261, 262(i), 263, 264, 270, 325, 326, 327, 328, 329) ne devraient pas être autorisés comme régulateurs de l'acidité, car des métabolites peuvent se former naturellement en cas de détérioration de la matière non transformée. Le fait d'autoriser ces additifs créerait *de facto* un moyen légitime de masquer l'utilisation de tomates ayant subi une détérioration partielle.
- **Les malates et les fumarates** (N° SIN 296, 297, 350 (i), 350 (ii), 351 (i), 351 (ii), 352 (ii), 365) devraient être exclus pour la même raison que les lactates et les acétates, bien que ces composés soient des métabolites de dégradation moins fréquents.
- **Les hydroxydes** (N° SIN 524, 525, 526, 527, 528) et **l'oxyde de calcium** (N° SIN 529) sont des régulateurs de l'acidité qui servent à augmenter le pH; leur utilisation dans les produits à base de tomate n'ont donc aucune justification technologique. Dans les produits à base de tomate, les régulateurs de l'acidité sont utilisés pour réduire le pH afin de garantir la stabilité microbiologique.
- **Les carbonates** (N° SIN 170 (i), 500 (i), 500 (ii), 500 (iii), 501 (i), 501 (ii), 503 (i), 503 (ii), 504 (i), 504 (ii)) peuvent produire de la mousse, mais ce qui est plus grave, c'est qu'ils peuvent libérer des gaz dans les produits finis et compromettre l'état de vide (une caractéristique qui, pour le consommateur, est garante de l'absence d'altération microbienne ou de corrosion dans les boîtes métalliques).

L'industrie a également mentionné que l'acide chlorhydrique (N° SIN 507), les sulfates (N° SIN 514 (i), 514 (ii), 515 (i), 515 (ii)), le glucono-delta-lactone (N° SIN 575) et les gluconates (N° SIN 577, 578, 580) ne sont habituellement pas utilisés comme régulateurs de l'acidité, mais elle n'a pas fourni de justification pour exclure leur utilisation dans les tomates en conserve. Le CCPFV/EWG-FA n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation des autres régulateurs de l'acidité ne figurant pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 ou dans le tableau 3 de la NGAA dans les tomates en conserve.

Par conséquent, l'utilisation des autres régulateurs de l'acidité suivants est acceptable dans les tomates en conserve:

N° SIN	Additif
300	Acide ascorbique (L-)
330	Acide citrique
331(i)	Citrate biacide de sodium
331(iii)	Citrate trisodique
332(i)	Citrate biacide de potassium
332(ii)	Citrate tripotassique
333(iii)	Citrate de tricalcium
380	Citrate de triammonium
507	Acide chlorhydrique
514(i)	Sulfate de sodium

N° SIN	Additif
515(i)	Sulfate de potassium
575	Glucono-delta-lactone
577	Gluconate de potassium
578	Gluconate de calcium
580	Gluconate de magnésium

Agents affermissant

Les phosphates ont été adoptés comme agents affermissant dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4:

N° SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	200 mg/kg	33	Adoptés en 2012

Selon l'industrie (CMTT), les transformateurs de tomates n'utilisent pas de phosphates. Par conséquent, le CCPFV/EWG-FA n'a pas trouvé de justification technologique pour leur utilisation comme agents affermissant.

Les agents affermissant suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

N° SIN	Additif	N° SIN	Additif
333(iii)	Citrate de tricalcium	516	Sulfate de calcium
424	Curdlan	518	Sulfate de magnésium
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (Gomme cellulosique)	526	Hydroxyde de calcium
509	Chlorure de calcium	578	Gluconate de calcium
511	Chlorure de magnésium	580	Gluconate de magnésium

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme (CODEX STAN 13-1981), le CCPFV/EWG-FA a conclu que le lactate de calcium, les citrates de calcium et les chlorures de calcium sont nécessaires comme agents affermissant dans les tomates en conserve. Le CCPFV/EWG-FA n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les tomates en conserve des agents affermissant figurant au tableau 3 de la NGAA. Cependant, l'industrie (CMTT) a indiqué que l'utilisation du curdlan, du carboxyméthylcellulose de sodium, du chlorure de magnésium, du sulfite de magnésium et du gluconate de magnésium n'est pas répandue dans l'industrie de la tomate en conserve. Le CCPFV/EWG-FA n'a pas trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les tomates en conserve des autres agents affermissant non mentionnés dans la catégorie des aliments 04.2.2.4. ou au tableau 3 de la NGAA.

III. NORME CODEX POUR LES CONCENTRÉS DE TOMATE TRAITÉS (CODEX STAN 57-1981)

Les produits couverts par cette norme sont inclus dans les catégories d'aliments suivantes de la NGAA:

- Concentré de tomate en conserve - 04.2.2.4 (Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines).
- Purée de tomate – 04.2.2.5 (Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes).
- Concentré de tomate - 04.2.2.6 (Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)).

Ces catégories d'aliments ne figurent pas dans l'annexe du tableau 3 de la NGAA. Par conséquent, les additifs mentionnés au tableau 3 de la NGAA peuvent être utilisés dans les aliments compris dans ces catégories d'aliments en conformité avec les BPF, de sorte qu'aucune disposition spécifique sur leur utilisation ne figure dans ces catégories d'aliments dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA.

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, le GT-e a conclu que l'utilisation des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle des régulateurs de l'acidité était justifiée sur le plan technologique.

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme et les renseignements fournis par l'industrie (CMTT), et en référence à l'évaluation présentée dans l'Annexe 4 concernant les tomates en conserve, aucune justification n'a été fournie pour exclure les régulateurs de l'acidité suivants mentionnés dans le tableau 3:

N° SIN	Additif
300	Acide ascorbique (L-)
330	Acide citrique
331(i)	Citrate biacide de sodium
331(iii)	Citrate trisodique
332(i)	Citrate biacide de potassium
332(ii)	Citrate tripotassique
333(iii)	Citrate de tricalcium
380	Citrate de triammonium
507	Acide chlorhydrique
514(i)	Sulfate de sodium
515(i)	Sulfate de potassium
575	Glucono-delta-lactone
577	Gluconate de potassium
578	Gluconate de calcium
580	Gluconate de magnésium

ANNEXE VII

**MÉTHODES D'ANALYSE À INCLURE DANS LA
NORME CODEX POUR LA PURÉE DE POMME EN CONSERVE (CODEX STAN 17-1981)**

Section 9 – Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

Disposition	Méthode	Principe	Type
Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972 (pour les récipients en verre) (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités) et ISO 90.1:1999 (pour les récipients en métal) (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	I
Teneur en solides solubles	AOAC 932.12 ISO 2173:2003 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Réfractométrie	I

ANNEXE VIII

DOCUMENT DE PROJET SUR LA PROPOSITION DE CONVERSION DE LA NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE DE GINSENG EN UNE NORME MONDIALE

1. Objectifs et champ d'application de la Norme

Cette norme vise à fournir un document de portée internationale reflétant l'information sur l'innocuité et la haute qualité des produits à base de ginseng, en conformité avec les objectifs du Codex, soit de protéger la santé des consommateurs et de garantir des pratiques commerciales équitables.

Cette norme s'applique aux produits confectionnés à partir de racines fraîches comestibles de ginseng appartenant aux espèces *P. ginseng* C.A. Meyer et *P. quinquefolius* L. et aux produits utilisés comme aliment ou ingrédient alimentaire, mais ne s'applique pas aux produits utilisés à des fins médicinales.

2. Pertinence et actualité de la norme

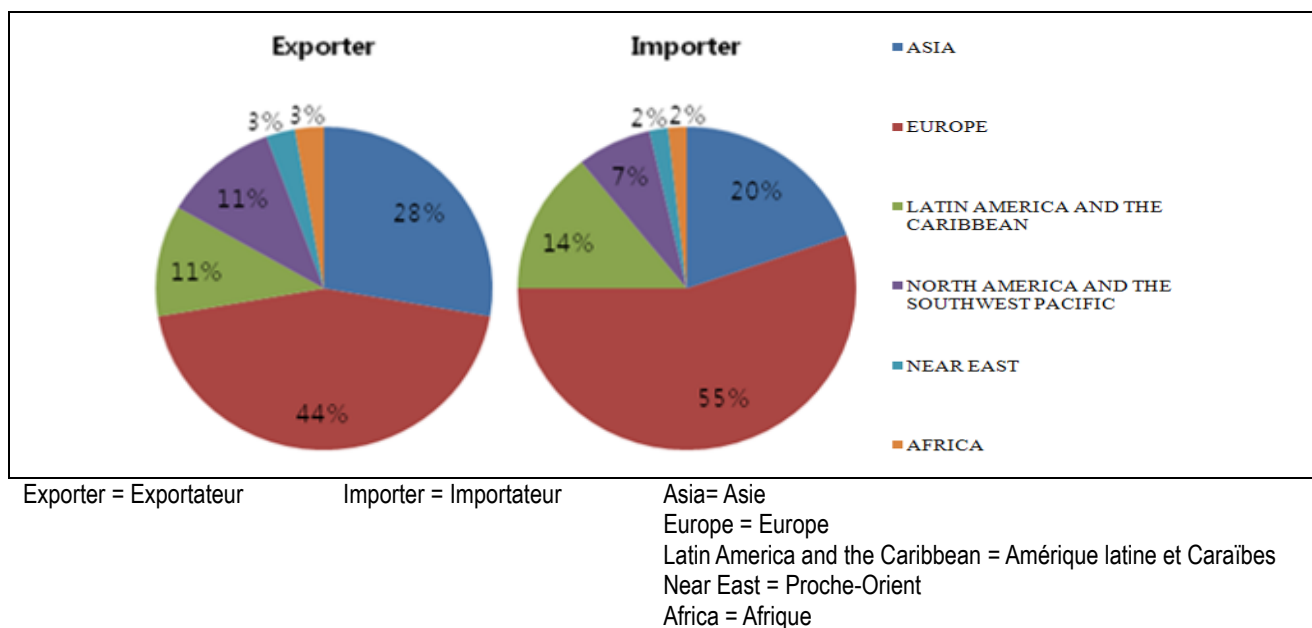
La norme Codex pour les produits à base de ginseng a finalement été adoptée comme norme régionale pour l'Asie lors de la trente-deuxième session de la Commission (2009).

De nouveaux travaux ont été proposés afin d'élaborer une norme mondiale pour les produits à base de ginseng. Cependant, la vingt-septième session de la Commission (2004) a approuvé ces nouveaux travaux à condition que le CCASIA entreprenne un nouveau projet et que la Commission prenne une décision quant à savoir si la norme devrait être finalisée en tant que norme régionale ou internationale après son adoption à l'étape 5 (ALINORM 04/27/41, par. 94).

La trentième session de la Commission (2007) a approuvé la proposition 8, qui découlait des évaluations conjointes de la FAO/OMS, selon laquelle les travaux sur les produits réalisés par les comités de coordination devraient porter prioritairement sur l'élaboration de normes régionales (ALINORM 07/30/REP, par. 157), et la proposition 8 a été d'abord appliquée à la norme pour les produits à base de ginseng qui était alors en cours d'élaboration. En conséquence, la norme pour les produits à base de ginseng a dû être élaborée en tant que norme régionale, et il a également été question d'envisager sérieusement de convertir cette norme régionale en norme mondiale après son adoption à l'étape 8 (ALINORM 07/30/REP, par. 84).

À la vingt-cinquième session du CCPFV (2010), la République de Corée a proposé de convertir la norme régionale pour les produits à base de ginseng en norme internationale, compte tenu de l'intérêt exprimé par les pays membres et les observateurs d'autres régions que l'Asie lors de l'élaboration de la norme, et conformément à la *Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés* du Manuel de procédure.

Bien que la norme pour les produits à base de ginseng soit élaborée dans la région de l'Asie, les produits sont aussi commercialisés ailleurs que dans cette région. Selon les données sur le commerce international des marchandises (World Trade Atlas) fournies par Global Trade Information Services, Inc. (GTI), entre 2008 et 2010, des racines de ginseng ont été exportées par 36 pays et importées par 56 pays, dont seulement 10 et 11 pays, respectivement, étaient situés dans la région de l'Asie, le reste (70 ~ 80 pour cent des pays) étant situés ailleurs (Fig. 1).



Source: The Global Trade Atlas from Global Trade Information Services, Inc. (Se reporter aux tableaux 2 et 3)

Fig. 1 Répartition des exportations et des importations de racines de ginseng par région

À mesure que les techniques de culture du ginseng se sont améliorées, la production du ginseng et le nombre de pays engagés dans sa culture ont augmenté. Différentes cuisines (Fig. 2) utilisent le ginseng, et divers dérivés transformés (Fig. 3) ont également été mis au point, de sorte que la consommation et les échanges de cette denrée ne cessent d'augmenter. En outre, par le passé, les grands producteurs de ginseng étaient la Chine, la Corée, le Canada et les États-Unis, mais plus récemment, les pays d'Océanie et certains pays européens sont venus s'ajouter à la liste.

Selon les données publiées par le GTI, le volume des exportations mondiales de racines de ginseng était de 354 millions de dollars EU en 2010, ce qui représente une augmentation de plus de 50 pour cent par rapport à 2008. Les données du GTI traitent uniquement des racines de ginseng, dont le ginseng frais et sec (entier, coupé, concassé, pulvérisé); on peut supposer que le volume des échanges et le nombre de négociants seraient beaucoup plus importants si les produits transformés à partir de racines de ginseng (par exemple extrait de ginseng, boissons, thé, collation et confiseries, etc.) étaient inclus. Le groupe ICON Group International, Inc., qui analyse les marchés dans une perspective internationale, prévoit que le marché des produits de ginseng transformés atteindra 1 511 millions de dollars EU en 2012.

Dans le système du Codex, les produits à base de ginseng figurent parmi les principales denrées selon la classification des aliments. Récemment, le CCPR a classé le ginseng parmi les « légumes-racines et tubercules (VR 0604) » en conformité avec la *Classification Codex des aliments et des aliments pour animaux* et a fixé des LMR pour deux pesticides. Le CCPR a également classé le ginseng séché (DV 0604) et l'extrait de ginseng (DM 0604), lesquels produits sont cités dans la norme régionale pour les produits à base de ginseng comme « aliments transformés d'origine végétale (classe D) » et a décidé d'attribuer un code de produit à chacune de ces denrées (REP12/PR par. 60).

Ainsi, les produits à base de ginseng ont été reconnus comme des aliments produits et consommés dans le monde entier et comme des denrées importantes au chapitre du commerce international des aliments. Cette importance justifie l'élaboration d'une norme mondiale pour les produits à base de ginseng, de manière à ce que ces produits puissent être distribués en toute sécurité non seulement dans la région de l'Asie, mais aussi ailleurs dans le monde. Par conséquent, il est urgent d'entreprendre des travaux pour convertir la norme régionale actuelle pour les produits à base de ginseng en une norme mondiale.

		
Samgyetang (Soupe au poulet et ginseng)	Soupe de papaye au ginseng	Nan Date Congee
		
Chawanmushi au ginseng	Nouilles au ginseng	Bruschetta au ginseng

		
Salade de saumon et ginseng	Boulettes de riz au ginseng	Roulés de boeuf et sauce aux pignons et ginseng
		
Condiments assortis au ginseng	Marinade au ginseng et au miel	Smoothie de yogourt au ginseng

Sources: 100 special ginseng recipes/The Rural Development Administration/Republic of Korea, and <http://www.google.com>

Fig. 2 Mets utilisant le ginseng à travers le monde

3. Principales questions à traiter

Selon la *Procédure ultérieure concernant la publication, l'acceptation et l'éventuelle extension des normes Codex*, à la partie 5 de la *Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés* (Manuel de procédure), la norme régionale s'insère dans la procédure uniforme accélérée, à l'étape 3, pour examen à l'étape 4 par le comité de produits concerné.

Principaux aspects de la norme régionale pour les produits à base de ginseng (CODEX STAN 295R-2009)

- **CHAMP D'APPLICATION:** Cette norme s'applique aux produits à base de ginseng utilisés comme aliments ou ingrédients alimentaires et ne vise pas les produits utilisés à des fins médicinales.
- **DÉFINITION DU PRODUIT:** L'ingrédient essentiel des produits du ginseng est la racine fraîche comestible de ginseng appartenant aux genres *Panax ginseng* C.A.Meyer et *P. quinquefolius* L. cultivés à des fins commerciales et utilisés comme aliments.
- **TYPES DE PRODUITS À BASE DE GINSENG**

Ginseng séché	Racine entière séchée
	Ginseng séché étuvé
Extrait de ginseng	Extrait de ginseng entier
	Extrait de ginseng étuvé

- **FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

- La composition essentielle est la racine fraîche de ginseng telle que définie dans la section des définitions du produit.
- Les facteurs de qualité sont assortis de valeurs numériques pour les éléments suivants de chaque type de produit.

Ginseng séché	Teneur en eau, cendres, extrait de 1-butanol saturé d'eau, ginsénoside Rb ₁ (à déterminer)
Extrait de ginseng	Matière sèche (produit à l'état humide), teneur en eau (produit sous forme de poudre), matière sèche non soluble dans l'eau, extrait de 1-butanol saturé d'eau, ginsénoside Rb ₁ (à déterminer)

- **CONTAMINANTS ET HYGIÈNE**

Décrits conformément à la référence générale énoncée dans le *Format des normes Codex de produits*

- **ÉTIQUETAGE**

- Nom du produit
- Nom de l'espèce de ginseng
- Pays d'origine
- Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail
- Autres dispositions d'étiquetage

MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

- Détermination de la teneur en eau, de la matière sèche, des cendres, de la matière sèche non soluble dans l'eau, de l'extrait de 1-butanol saturé d'eau
- Identification des ginsénosides Rb₁ et Rf

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux

a) Volume de production et de consommation dans chaque pays ainsi que volume et structure des échanges entre pays

Le ginseng était cultivé ces dernières années non seulement en Chine, en Corée, au Canada et aux États-Unis, mais aussi dans certains pays européens et en Australie. Il est possible de connaître la production totale de ginseng frais des principaux pays producteurs, comme la Corée, la Chine, les États-Unis et le Canada. En supposant que la quantité de ginseng séché produit au Canada et aux États-Unis soit convertie en équivalent de ginseng frais (coefficient de multiplication: 3), la production de ginseng frais se serait chiffrée à près de 74 000 tonnes en 2007, le principal pays producteur étant la Chine, suivie de la Corée, du Canada et des États-Unis (tableau 1).

Tableau 1 Production de ginseng dans les principaux pays (en tonnes)

Année	Pays			
	Corée (frais)	Chine * (frais)	Canada (séché)	États-Unis ** (séché)
2005	14 561	32 600	2 522	783(1992)
2006	19 850	41 750	2 771	1 390(1997)
2007	21 818	43 900	2 886	437(2002)
2008	24 613	29 800	2 670	206(2007)
2009	27 460	36 100	2 552	

Sources: CORÉE DU SUD - MIFAFF; ÉTATS-UNIS - USDA/NASS, Recensement de l'agriculture; CANADA - Agriculture et Agroalimentaire Canada, Recensement de l'agriculture; CHINE - Chine du Nord (Jilin, Liaoning, Heilongjiang)

* Les données de la Chine sont des chiffres estimés à partir de statistiques et de documents pertinents.

** Les États-Unis publient des statistiques sur la production de ginseng tous les cinq ans. Dans le tableau ci-dessus, l'année retenue pour les États-Unis est indiquée entre parenthèses.

Les produits de ginseng sont essentiellement commercialisés sous forme de ginseng séché ou de produit transformé à base de ginseng. Actuellement, il est uniquement possible d'obtenir le volume des échanges internationaux de produits à base de ginseng à partir des données d'un programme statistique du Global Trade Atlas (GTA) exploité par Global Trade Information Services, Inc. (GTI). Toutefois, ces données portent seulement sur les racines de ginseng fraîches et séchées (entières, coupées, concassées et pulvérisées).

Selon GTI, la valeur des exportations de racines de ginseng a atteint 354 millions de dollars EU en 2010, ce qui représente une hausse de 28 pour cent par rapport à l'année précédente. Pour les trois années de 2008 à 2010, les exportations provenaient de 36 pays. Les principaux exportateurs étaient le Canada, la Corée, les États-Unis, la Chine et l'Italie, auxquels s'ajoutaient plusieurs pays d'Europe (15), d'Amérique du Nord et du Sud (6), d'Afrique (1) et du Proche-Orient (1), en plus des autres pays d'Asie (8). Le volume des exportations a augmenté considérablement en Italie, en Égypte, au Brésil, en Irlande et en Thaïlande entre 2009 et 2010 (tableau 2).

Tableau 2 Volume des exportations de racines de ginseng par pays (en dollars EU)

(Code SH - 121120, racines de ginseng, fraîches ou séchées, coupées, concassées ou pulvérisées)

Pays (région)	Valeur des exportations			Var. (%) 2010-2009
	2008	2009	2010	
Total	234 612 470	277 027 818	354 708 754	28,0
Canada	64 194 153	84 342 874	113 795 962	34,9
Corée du Sud	55 083 780	64 101 984	77 047 471	20,2
États-Unis	19 683 244	46 931 025	63 258 076	34,8
Chine	52 092 849	44 297 285	56 967 575	28,6
(Hong Kong, Région administrative spéciale de)	23 496 774	20 980 550	27 241 524	29,8
(Province chinoise de Taiwan)	9 702 668	9 232 854	9 392 755	1,7
Singapour	519 315	729 341	1 720 921	136,0
Italie	2 047 810	181 422	1 024 040	464,5
Allemagne	1 318 842	1 244 442	804 141	-35,4
France	982 039	522 700	757 768	45,0
Japon	783 285	472 141	549 490	16,4
Pays-Bas	765 650	606 103	541 042	-10,7
Pologne	2 357 005	2 116 391	319 315	-84,9
Royaume-Uni	164 110	170 242	237 396	39,5
Indonésie	60 236	196 866	229 629	16,6
Égypte	53 644	38 034	203 663	435,5
Belgique	476 770	595 421	203 630	-65,8
Malaisie	177 246	161 716	195 035	20,6
Brésil	12 932	12 333	142 922	1,058,9
Irlande	9 573	7 389	26 915	264,3
Thaïlande	18 773	6 604	24 972	278,1
Argentine	9 631	3 145	8 764	178,7
République tchèque	3 662	5 473	3 952	-27,8
Espagne	28 484	19 439	3 675	-81,1
Inde	1 509	19 309	3 658	-81,1
Nouvelle-Zélande	0	3 581	2 608	-27,2

Pays (région)	Valeur des exportations			Var. (%) 2010-2009
	2008	2009	2010	
Autriche	557 240	2 142	1 189	-44,5
Colombie	0	4 289	666	-84,5
Danemark	4 868	12 777	0	-
Australie	399	0	0	-
Pérou	662	1 570	0	-
Suède	653	0	0	-
Slovénie	2 013	0	0	-
Afrique du Sud	2 651	0	0	-
Turquie	0	324	0	-
Ukraine	0	8 052	0	-

Source: Global Trade Atlas, Global Trade Information Services, Inc. (en date du 23 septembre 2011)

Le plus grand importateur de racines de ginseng est Hong Kong (Région administrative spéciale), suivi de la province chinoise de Taïwan, du Japon, des États-Unis et de la Chine. Les racines de ginseng sont importées dans plus de 50 pays à travers le monde. La valeur totale de ces importations s'est établie à 263 millions de dollars EU en 2010, en hausse de 17 pour cent par rapport à l'année précédente. En particulier, le volume des importations des pays européens, comme le Royaume-Uni, l'Irlande, la Turquie, le Danemark, la Lituanie et Malte, ainsi que des pays sud-américains comme l'Argentine et la Colombie a augmenté considérablement par rapport à l'année dernière, ce qui démontre que la consommation de ginseng est en pleine expansion, non seulement dans la région de l'Asie, mais partout dans le monde (tableau 3).

Tableau 3 Volume des importations de racines de ginseng par pays (en dollars EU)

(Code SH - 121120, Racines de ginseng, fraîches ou séchées, coupées, concassées ou pulvérisées)

Pays (région)	Valeur des importations			Var. (%) 2010-2009
	2008	2009	(N05-2010)	
Total	225 070 743	225 083 629	263 428 433	17,0
(Hong Kong, Région administrative spéciale de)	113 439 291	116 845 032	138 669 785	18,7
(Province chinoise de Taïwan)	22 016 604	25 222 355	28 001 601	11,0
Japon	20 195 354	14 434 101	21 559 219	49,4
États-Unis	17 737 033	15 794 158	16 858 000	6,7
Chine	6 779 936	9 777 957	16 165 342	65,3
Singapour	5 899 092	7 627 073	10 185 339	33,5
Canada	8 086 548	7 500 937	8 325 349	11,0
Malaisie	5 023 595	4 253 985	4 969 168	16,8
Royaume-Uni	713 050	1 187 463	4 092 229	244,6
Italie	9 637 862	3 818 338	3 243 979	-15,0
Belgique	1 556 652	1 893 375	2 922 579	54,4
Allemagne	4 356 932	9 245 443	2 601 006	-71,9

Pays (région)	Valeur des importations			Var. (%) 2010-2009
	2008	2009	(N05-2010)	
Corée du Sud	1 818 626	1 342 384	1 224 069	-8,8
France	1 627 110	844 473	836 810	-0,9
Espagne	685 220	904 766	549 724	-39,2
Pays-Bas	741 695	548 989	512 781	-6,6
Indonésie	1 296 708	1 239 569	475 692	-61,6
Australie	220 905	229 073	334 765	46,1
Irlande	28 875	37 515	315 006	739,7
Thaïlande	44 014	110 564	188 489	70,5
Égypte	138 249	231 104	151 920	-34,3
Hongrie	127 348	0	151 494	-
Russie	90 460	67 702	138 522	104,6
Pologne	584 968	789 661	98 340	-87,6
Afrique du Sud	53 749	114 472	97 309	-15,0
Turquie	49 391	18 453	87 724	375,4
Philippines	233 657	194 902	81 106	-58,4
Chili	12 716	42 680	69 136	62,0
Portugal	84 874	49 697	68 329	37,5
Nouvelle-Zélande	17 354	52 879	66 334	25,4
République tchèque	108 256	76 703	60 686	-20,9
Grèce	56 693	77 157	56 394	-26,9
Autriche	780 836	75 383	50 541	-33,0
Ukraine	46 370	100 411	42 224	-58,0
Colombie	29 596	15 222	41 223	170,8
Suède	332 904	108 257	37 329	-65,5
Mexique	70 626	47 596	36 267	-23,8
Danemark	5 608	9 518	23 300	144,8
Roumanie	17 132	11 702	13 570	16,0
Argentine	31 235	2 515	10 398	313,4
Paraguay	3 454	0	4 146	-
Pérou	255	20 715	3 720	-82,0
Malte	1 614	368	2 161	487,2
Uruguay	0	1 509	1 823	20,8
Lituanie	0	209	952	356,1
Inde	12 839	37 703	905	-97,6

Pays (région)	Valeur des importations			Var. (%) 2010-2009
	2008	2009	(N05-2010)	
Luxembourg	525	1 307	480	-63,3
Chypre	5 347	20 655	382	-98,2
Slovaquie	0	0	347	-
Latvie	11 528	4 146	286	-93,1
Finlande	239 198	41 287	153	-99,6
Estonie	530	0	0	-
Brésil	28	4 330	0	-
Bulgarie	0	384	0	-
Kazakhstan	8 985	7 452	0	-
Slovénie	9 316	0	0	-

Source: The Global Trade Atlas from Global Trade Information Services, Inc. (en date du 23 septembre 2011)

Les produits transformés à base de ginseng, à l'exclusion des racines de ginseng, sont également classés en plusieurs sous-groupes: produits fabriqués exclusivement à base de ginseng (par exemple extrait de ginseng) et produits fabriqués à partir d'un mélange de ginseng et d'autres ingrédients alimentaires (par exemple casse-croûte, bonbons, thé, boissons, etc.). Il existe plusieurs types de produits transformés, auxquels les pays attribuent différents codes du SH, de sorte qu'il est impossible d'évaluer précisément le volume de leurs échanges. Malgré cela, étant donné que les prévisions du groupe ICON Group International, Inc. font état d'une demande du marché des produits à base de ginseng évaluée à 1,511 million de dollars EU en 2012 (tableau 5), le volume des échanges de produits transformés à base de ginseng est estimée à au moins trois à quatre fois plus que celui des racines de ginseng.

b) Diversification des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent ou pourraient en découler

À l'époque où le ginseng n'était pas encore cultivé, cette plante d'une grande rareté était récoltée dans la nature. En conséquence, l'utilisation du ginseng était très restreinte, et principalement à des fins médicinales, ce qui explique pourquoi plusieurs pays classent encore aujourd'hui le ginseng comme un médicament.

Toutefois, lorsque la culture commerciale a commencé, au début du siècle dernier, la production du ginseng a rapidement augmenté. Comme le ginseng est maintenant utilisé en cuisine et que divers produits transformés ont été mis au point, ce produit représente une importante part des ingrédients alimentaires et des produits transformés distribués sur le marché international.

Malgré le fait que le ginseng et les produits à base de ginseng sont cultivés, distribués et consommés sans restriction dans la plupart des pays, quelques pays ont adopté des lois selon lesquelles le ginseng est classé comme un aliment. Les racines de ginseng sont classées comme un aliment en Corée, à Hong Kong (Région administrative spéciale), au Japon, aux États-Unis, au Canada et en Italie, et les produits transformés à base de ginseng sont classés comme aliment ou comme complément alimentaire en Corée, à Hong Kong (Région administrative spéciale), dans la province chinoise de Taïwan, au Japon, au Canada, au Viet Nam, en Thaïlande, en Russie, en Italie, en Chine, aux États-Unis et en France. La plupart des autres pays n'ont pas encore adopté de législation pour le ginseng comme aliment, et certains utilisent des critères différents pour classer les mêmes produits, ce qui crée de nombreux obstacles pour le commerce entre les pays (tableau 4).

Tableau 4 Classification des produits à base de ginseng par pays

Pays (région)	Type		Observations
	Racine	Produit transformé	
Corée du Sud	Aliment	Aliment	
Chine	Médicament	Aliment santé	
(Hong Kong, RAS)	Aliment	Aliment	

Pays (région)	Type		Observations
	Racine	Produit transformé	
(Province chinoise de Taïwan)	Médicament	Aliment	Ginseng rouge (racines de ginseng), extrait / poudre / produit comprimé à 100% - médicament Autres produits alimentaires
Japon	Aliment	Aliment	
Viet Nam	Médicament	Aliment	Racines de ginseng, capsules - médicament Thé, boisson au ginseng - aliment
États-Unis	Aliment	Complément alimentaire	
Canada	Aliment	Aliment et aliment santé naturel	
France	Médicament	Complément alimentaire	Lorsque la dose quotidienne de ginsénoside est égale ou supérieure à 20 mg, le ginseng est classé comme médicament. Racine, capsules, gelée de ginseng - médicament Poudre, extrait, thé, jus et autres - complément alimentaire santé
Russie	Médicament	Médicament/aliment	Classés en fonction de la teneur des ingrédients
Italie	Aliment	Aliment	Le produit est classé comme un supplément alimentaire et une autorisation peut être accordée pour son importation et/ou son exportation.
Thaïlande	Médicament/aliment		Lorsque la posologie quotidienne dépasse 2 g, il est classé comme médicament; lorsqu'elle est inférieure à 2 g, il est classé comme un aliment.
Espagne			Le produit est classé comme un médicament, mais il peut être vendu comme un aliment santé.

Source: Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corp.

En outre, des produits de mauvaise qualité, fabriqués selon des méthodes inadéquates, sont distribués sur les marchés intérieurs et/ou internationaux car il n'existe aucune législation nationale ou internationale pour les produits à base de ginseng en tant qu'aliment. Par ailleurs, les consommateurs sont souvent confus et/ou trompés, car les produits d'imitation confectionnés à partir d'ingrédients qui n'appartiennent pas au genre *Panax* sont distribués avec la désignation de « ginseng » (par exemple ginseng de Sibérie *Eleutherococcus senticosus*, ginseng d'Alaska *Oplopanax horridus*), ou du fait que l'origine des ingrédients et/ou de produits est fausse.

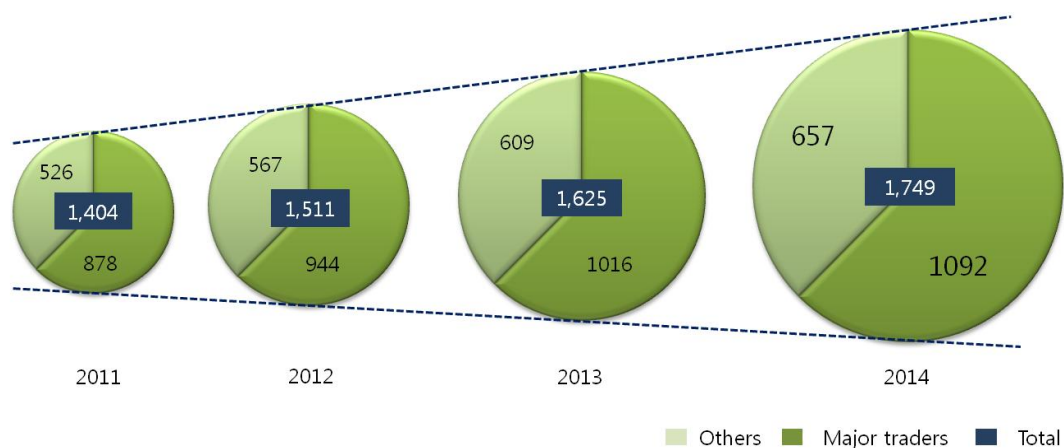
c) Potentiel commercial aux plans international ou régional

Selon les données fournies par Global Trade Information Services, Inc. (GTI), le volume des échanges de racines de ginseng a augmenté continuellement entre 2008 et 2010. Compte tenu de cette tendance, on prévoit que le volume des échanges internationaux de racines de ginseng atteindra près de 400 millions de dollars EU en 2012.

Contrairement à la racine de ginseng, dans le cas des produits transformés à base de ginseng, il est impossible de connaître le volume total des échanges de chaque pays, car le code SH varie d'un pays à l'autre. Selon ICON Group International, Inc., la demande mondiale des produits à base de ginseng augmentera graduellement de 2011 à 2014, passant de 1,404 milliard de dollars US à 1,749 milliard de dollars EU. On prévoit que le volume des échanges de produits transformés à base de ginseng augmentera particulièrement dans les principaux nouveaux marchés, notamment en Inde et dans plusieurs pays européens comme l'Allemagne, le Royaume-Uni et la France, au Moyen-Orient et dans des pays sud-américains comme le Brésil et le Mexique. Il est également prévu que la demande commerciale des autres pays augmentera progressivement (tableau 5).

Tableau 5 Perspective de la demande du marché pour les produits transformés à base de ginseng (en millions de EU)

Pays	2011	2012	2013	2014
États-Unis	290,91	308,66	327,48	347,46
Chine	168,04	186,02	205,93	227,96
Japon	92,13	97,81	103,63	109,79
Inde	67,98	74,27	81,14	88,64
Allemagne	59,80	63,57	67,57	71,83
Royaume-Uni	50,25	55,28	60,81	66,89
France	43,14	45,68	48,38	51,23
Brésil	39,85	42,74	45,84	49,16
Italie	37,62	39,86	42,23	44,74
Mexique	28,72	30,59	32,58	34,70
Autres	525,56	566,52	609,41	656,60
Total	1 404	1 511	1 625	1 749



Source: ICON Group International, Inc. (cité par Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corp.)

Par conséquent, les produits à base de ginseng ont un bel avenir dans le marché international, compte tenu du fait que la demande commerciale des produits à base de ginseng est à la hausse, que la diversité des applications du ginseng ne cesse de s'élargir, et que plusieurs produits à base de ginseng sont confectionnés, consommés et distribués dans de nombreux pays.

Région	Produits transformés à base de ginseng
États-Unis	 Gomme à mâcher, bonbons, boissons au ginseng
Europe	 Comprimés de spiruline au ginseng, café au ginseng
Asie	 Céréales, bonbons et tarte au ginseng Caramel, soupe, collation et punch au ginseng rouge

Fig. 3 Divers produits transformés à base de ginseng, par région

d) Aptitude du produit à la normalisation

La norme pour les produits à base de ginseng (CODEX STAN 295R-2009) a déjà été établie dans la région de l'Asie.

Les produits à base de ginseng sont classés en deux groupes, le ginseng séché et l'extrait de ginseng, selon le mode de transformation. Des facteurs de qualité distincts devront être établis pour chaque groupe, car la composition et la teneur varient en fonction du procédé de séchage ou de concentration.

e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Il n'existe pas de norme générale pour les produits du ginseng. Pour cette raison, la norme régionale pour les produits devrait être convertie en norme mondiale afin de protéger la santé des consommateurs et de simplifier le commerce des produits à base de ginseng en établissant un critère de qualité international.

Certaines dispositions mentionnées dans la présente proposition, notamment celles non liées à l'innocuité, comme l'identité du produit, les facteurs essentiels de composition et de qualité, l'emballage, le stockage et l'étiquetage, ne sont pas couvertes dans les textes horizontaux publiés par Codex.

f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés

Cette proposition porte sur les produits à base de ginseng échangés entre les pays. Il n'est pas nécessaire d'élaborer des normes distinctes pour les types de produits, car cette norme couvre le ginseng frais (brut), le ginseng séché (semi-transformé ou transformé), et l'extrait de ginseng (transformé).

g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents

Les critères du Radix Ginseng sont décrits dans des *monographies de l'OMS traitant de certaines plantes médicinales*. Toutefois, il ne s'agit pas de critères pour les aliments, mais plutôt pour les médicaments à base de plantes. Et la norme Codex qui nous intéresse porte sur les genres *P. ginseng* C.A. Meyer et *P. quinquefolius* L., qui sont utilisés comme aliment alors que les monographies de l'OMS abordent uniquement le *P. ginseng* C.A. Meyer. Cela implique qu'un critère international est requis pour les produits à base de ginseng utilisés comme aliments.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette proposition respecte l'Objectif 1.2 de la Partie 2 - Examiner et élaborer des normes Codex et des textes connexes sur la qualité des aliments (Plan stratégique 2008-2013 de la Commission du Codex Alimentarius), ce qui permet d'assurer que ces normes sont de nature générique et, tout en conservant leur portée générale, qu'elles reflètent les variations régionales et sont centrées sur les caractéristiques essentielles, de manière à éviter qu'elles soient trop prescriptives et qu'elles ne dressent pas d'obstacles inutiles au commerce.

6. Information sur le relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Cette proposition a un rapport avec la conversion en norme internationale de la Norme régionale (CODEX STAN 295R-2009) pour les produits à base de ginseng finalement adoptée à la trente-deuxième session de la Commission (2009).

7. Identification de tout besoin et disponibilité des avis scientifiques d'experts

Cette proposition met l'accent sur les questions autres que la salubrité; par conséquent, aucune disposition sur les avis scientifiques n'est prévue à ce stade. Les dispositions relatives à la salubrité, par exemple celles relatives aux additifs alimentaires et aux méthodes d'analyse, qui sont spécifiques aux produits et ne sont pas couvertes dans les textes horizontaux du Codex, seront élaborées sous réserve d'approbation par les comités compétents responsables des questions générales (voir également la section 3).

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que ces contributions puissent être programmées

Non applicable

9. Calendrier proposé pour la réalisation des travaux

Échéance	Avancement et procédures
2012	Examen de la proposition par le CCPFV
2013	Examen critique par le CCEXEC et approbation par la Commission
2014	Examen par le CCPFV à l'étape 4
2015	Adoption par la Commission à l'étape 5. Des efforts seront accomplis pour l'adoption de la norme à l'étape 5/8 en juillet 2014 en fonction de l'avancée de l'examen de la norme à la vingt-septième session du CCPFV (2014).
2016	Examen de la norme à l'étape 7.
2017	Adoption par la Commission à l'étape 8 en tant que norme mondiale

* Voir « Partie 5. (b) (i), *Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés*, Manuel de procédure » :

« Si la Commission du Codex Alimentarius approuve la proposition, en tenant compte du résultat de l'examen critique par le Comité exécutif, la norme régionale s'insère normalement dans la procédure uniforme accélérée, à l'étape 3, pour examen à l'étape 4 lors de la session suivante du comité de produit concerné. »