



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante et unième session

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'UTILISATION DES TERMES « FRAIS », « NATURE », « NON TRANSFORMÉ » ET « NON TRAITÉ » DANS LES TEXTES DU CODEX EXISTANTS

Préparé par la Fédération de Russie

I. Historique

1. A sa 49^{ème} session, le Comité sur les additifs alimentaires (CCFA49) a soutenu la proposition de la Fédération de Russie de préparer pour la prochaine session du Comité un document de discussion sur ses préoccupations à l'égard de l'emploi des termes « non transformé » et « nature » dans la NGAA.
2. L'importance de ces travaux a été mise en évidence suite au nombre considérable de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires utilisées dans les aliments non transformés ou les aliments minimalement transformés (nature). Il a été précisé que la plupart de ces propositions ne présentent pas une justification suffisante.
3. Dans la plupart des cas, les nouvelles dispositions concernaient l'emploi d'additifs pour la conservation des aliments. Cependant, il a maintes fois été démontré que la sécurité sanitaire des aliments crus peut-être réalisée: 1) par la stricte observance des critères de santé et d'hygiène; et 2) par l'application des principes HACCP et des bonnes pratiques de fabrication.
4. Au CCFA50, la Fédération de Russie a présenté le document de discussion sur l'emploi des termes "non transformés" et "nature" dans la NGAA, a noté que les termes étaient largement utilisés et a préconisé que des définitions étaient par conséquent nécessaires dans le contexte des systèmes de classification des aliments dans la NGAA. L'élaboration de ces définitions contribuerait à répondre aux objectifs du Codex: protéger les consommateurs et faciliter le commerce.
5. Le document a mis en lumière les points suivants:
 - les conséquences de l'emploi excessif d'additifs alimentaires dans les aliments « non transformés » et « nature »;
 - les définitions des produits alimentaires non transformés, minimalement transformés (nature) et transformés;
 - les principes directeurs et les critères de priorité pour la révision des dispositions nouvelles et existantes sur l'emploi des additifs alimentaires dans les aliments non transformés (matériaux alimentaires crus) et minimalement transformés (nature) dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) et dans les normes de produits.
6. Lors de la discussion intra-session, les délégués ont exprimés des opinions divergentes pour et contre la proposition.
7. Le CCFA50 est convenu de demander à la Fédération de Russie de préparer un document de discussion sur la manière dont les termes « frais », « nature », « non transformé » et « non traité » sont utilisés dans les textes Codex existants afin de déterminer si des définitions pourraient être élaborées aux fins de répartition des dispositions relatives aux additifs alimentaires.

II. Emploi de « frais », « nature », « non transformé » et « non traité »

8. Le présent document résume l'emploi des termes « frais », « nature », « non transformé » et « non traité » dans les textes Codex actuels. Des informations détaillées sont fournies dans les annexes 1-3. L'annexe 1 résume tous les exemples où les termes sont utilisés dans les normes Codex, l'annexe 2 dans les directives Codex et l'annexe 3 dans les Codex d'usages Codex.

9. Les normes, directives et codes d'usages Codex sont destinés à protéger la santé et les intérêts économiques des consommateurs et de garantir des pratiques commerciales équitables dans l'industrie alimentaire. Conformément au Préambule de la NGAA

3.2 Justification de l'utilisation des additifs

« L'utilisation d'additifs alimentaires ne se justifie que si elle comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé des consommateurs, n'induit pas ceux-ci en erreur, remplit une ou plusieurs des fonctions technologiques énoncées par le Codex et répond aux besoins énoncés aux alinéas a) à d) ci-après, et uniquement si ces objectifs ne peuvent pas être atteints par d'autres moyens économiquement et technologiquement applicables... ».

10. L'utilisation non justifiée des additifs alimentaires pourrait potentiellement tromper les consommateurs en modifiant les propriétés organoleptiques des aliments y compris le goût, la couleur, la texture et compromettre l'innocuité du produit, et contribuer à des pratiques commerciales inéquitables, à savoir faire passer des aliments périmés pour des frais.

11. De nombreux gouvernements dans le monde sont extrêmement préoccupés par le fait que des additifs alimentaires sont largement utilisés pour altérer des aliments non transformés et nature, comme l'huile d'olive, le vin, les épices, le thé, le poisson, le miel, le lait, la viande, le poisson, les jus de fruits, le café et autres.

2.1 Emploi de « frais »

12. La notion de « frais » s'applique à de multiples emplois dans les textes Codex actuels. La signification et l'interprétation varient souvent avec le contexte. Les exemples comprennent: « eau douce », « poisson frais ou surgelés », « produit frais/fraîchement », « pour être vendu à l'état frais pour la consommation humaine », « fromage non affiné/frais », « fruits et légumes frais », « chair fraîche ou surgelée de coquille Saint-Jacques », « pour être livré à l'état frais au consommateur après préparation et emballage », « matériaux frais pour épices » (voir annexes 1-3 pour de plus amples détails).

13. « Frais » est utilisé pour les aliments

- prêts à la consommation après fabrication (fromage frais);
- juste après la récolte (fruits et légumes frais);
- juste après la capture ou l'abattage (poisson frais et viande fraîche);
- eau potable propre à la consommation humaine; and
- matériaux crus frais (poisson et viande) utilisés dans la production des aliments.

14. Il semblerait que les exemples cités décrivent indirectement les aliments comme étant sans risque et offrant une valeur supplémentaire au consommateur. Dans un même temps, les exemples sont plutôt généraux et vagues, ce qui peut devenir un obstacle considérable aux efforts de les réunir dans un terme officiel unique.

15. Il convient par ailleurs de mentionner que conformément aux *Directives générales concernant les allégations* (CAC/GL 1-1979), section 5.1 (iii): « On peut utiliser des expressions telles que « naturel », « pur », « frais », « fait maison » et « cultivé biologiquement » à condition qu'elles soient conformes aux usages nationaux du pays où le produit est vendu. »

Conclusion 1

Le terme « frais » est largement utilisé et a de multiples significations. Il semble trop général pour être inclus en tant que définition dans le Codex Alimentarius.

2.2 Le terme « nature »

16. « Nature » est essentiellement utilisé dans la NGAA dans la catégorie d'aliments 01.0 « Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie 02.0 »:

01.1 Lait liquide et produits lactés

01.1.1 Lait liquide (nature)

01.1.2 Autre lait liquide (nature)

01.1.3 Babeurre (nature)

01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature),

01.2.1 Lait fermentés (nature)

01.2.1.1 Lait fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation

- 01.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation
- 01.2.2 Laits emprésurés (nature)
- 01.3 Laits concentrés et produits similaires (nature)
 - 01.3.1 Laits concentrés (nature)
- 01.4 Crème (nature) et produits similaires
 - 01.4.1 Crème pasteurisée (nature)
 - 01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)
 - 01.4.3 Crème épaisse (nature)
- 01.5 Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)
 - 01.5.1 Lait et crème en poudre (nature)

17. PARTIE II de la NGAA: Le descripteur de la catégorie d'aliments pour la catégorie 1.1.4 fournit la définition d'un produit « nature », à savoir « *qu'il n'est pas aromatisé, ne contient pas de fruits, de légumes ou autres ingrédients non laitiers, n'est pas mélangé avec d'autres ingrédients non laitiers, sauf autorisés par les normes correspondantes. Les analogues sont des produits dans lesquels les matières grasses du lait ont été partiellement ou entièrement remplacées par des graisses ou des huiles végétales* ».

18. Plusieurs autres documents Codex utilise « nature » avec la même signification – aucun ajout d'ingrédients qui ne font pas partie de l'aliment d'origine. Par exemple:

- « Caramel I – caramel nature » (*Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989)*) or;
- « ...L'étain sert à protéger la base en acier contre la corrosion, que celle-ci soit externe (conditions aérobies) ou interne, lorsqu'elle entre en contact avec les aliments (conditions anaérobies). Dans les conditions anaérobies que l'on s'attend à rencontrer dans une boîte de conserve de fabrication ordinaire » (*Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments en conserve par l'étain inorganique (CAC/RCP 60-2005)*).
- « Nom de l'additif alimentaire (colorant-caramel I (nature) » (*Norme pour les nouilles instantanées (CODEX STAN 249-2006)*).

Conclusion 2

La NGAA contient des dispositions qui décrivent les aliments « nature » de façon détaillée insinuant que nature n'autorise pas l'ajout d'ingrédients qui ne font pas partie de l'aliment d'origine. Il semble trop général pour être inclus comme définition dans le Codex Alimentarius.

2.3 Les termes « non transformés » et « non traités »

19. Les termes « non transformés » et « non traités » peuvent être rencontrés dans les documents Codex suivants:

non transformé

- *Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines (CAC/RCP 51-2003): « Cette redistribution des mycotoxines présentes dans le grain **non transformé** peut entraîner des niveaux de mycotoxines élevés inacceptables dans les autres fractions (par exemple le son) et dans les produits qui contiennent ces fractions/Le broyage industriel à sec des céréales pour obtenir les produits à base de céréales complètes contenant toutes les portions de grains non transformés dans la proportion relative naturellement présente ne réduira pas les niveaux de mycotoxines par rapport à ceux qui ont été observés dans le grain **non transformé**. »*
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants (CAC/RCP 66-2008): « Les aliments crus ou **non traités** devraient être physiquement séparés des aliments prêts à la consommation. S'il convient, les ingrédients conditionnés par procédé par voie sèche ou par procédé combiné devraient être conditionnés dans des sacs pelables (c'est-à-dire des sacs dont la doublure extérieure peut être enlevée) afin de prévenir la contamination des postes de déversement des ingrédients. Le matériel de conditionnement introduit dans les zones à accès restreint devrait être propre. »*

Non traités:

- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau (CAC/RCP 75-2015): « Les épices et les herbes culinaires séchées qui ont subi un traitement de réduction microbienne devraient être traitées et entreposées à part des épices et des herbes culinaires séchées **brutes** »*
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œufs (CAC/RCP 15-1976): « **Ovoproduits non traités** - définition-Les ovoproduits qui n'ont subi aucun traitement microbicide peuvent uniquement être aiguillés vers une transformation secondaire, afin d'assurer qu'ils sont sains et propres à la consommation. »*

20. Dans les textes Codex, « non transformés » et « non traités » sont souvent substitués ou utilisés dans le sens de « naturel », « brut » et « sain »:

- *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004): Section 5.2.3: « Un aliment n'ayant fait l'objet d'aucun traitement particulier conformément à la Section 2.1 mais pouvant convenir à un régime alimentaire donné en raison de sa **composition naturelle**, ne doit pas être désigné comme aliment «diététique» ou de «régime» ou par tout autre terme équivalent; il peut toutefois porter sur l'étiquette une indication du genre «cet aliment est naturellement "X"» ("X" désignant la caractéristique essentielle), à condition qu'une telle déclaration ne risque pas d'induire le consommateur en erreur »*
- *Norme pour le poisson en conserve (CODEX STAN 167-1989): « La **matière première** doit être d'une qualité suffisante pour pouvoir être vendue à l'état **frais** pour la consommation humaine. »*
- *Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés (CODEX STAN 146-1985): « **Lait cru** – Lait (tel que défini dans la norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999)) qui n'a pas été chauffé au-delà de 40°C ou soumis à un traitement d'effet équivalent. »*
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CAC/RCP 58-2005): « **Viande crue** -définition-Viande crue, hachée ou séparée mécaniquement. »*
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf (CAC/RCP 15-1976): « Entreposage des œufs et des produits à base d'œufs **non traités**; Depuis la réception des ovoproduits **crus ou non traités**, durant la transformation, le traitement, l'emballage, l'entreposage et la distribution et jusqu'au point de consommation, il convient de surveiller les délais et la température, afin de prévenir la croissance de micro-organismes pathogènes et de garantir la sécurité sanitaire des ovoproduits; »*
- *Norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés (CODEX STAN 95-1981): « Le produit doit être préparé à partir de **langoustes saines** d'une qualité qui leur permette d'être vendues à l'état frais pour la consommation humaine; Les blocs surgelés seront préparés à partir de filets ou de chair de **poissons sains** d'une qualité qui leur permette d'être vendus à l'état frais pour la consommation humaine/ Si les produits sont givrés, l'eau utilisée pour le givrage ou pour la préparation de solutions de givrage doit être potable ou être de l'eau de mer propre. L'eau potable est de l'eau douce qui convient à la consommation humaine. »*

2.3.1 Emploi de la terminologie « non transformé » et « transformé » par l'OMS et ses États membre

- **Organisation panaméricaine de la santé, modèle de profil nutritionnel, OMS, Washington, DC. 2016:**

*« **Aliments non transformés ou minimalement transformés (nature):** (sans huiles, graisses, sucres libres, autres édulcorants, ou sel ajoutés): Légumes, fruits, pommes de terre, manioc et autres racines ou tubercules naturels, emballés, coupés, réfrigérés ou congelés; riz blanc, précuit et complet en vrac ou conditionné; grains complets de blé et autres céréales; granola à partir de céréales, de fruits à coque et fruits secs, manioc, maïs ou gruau et farines de blé; tous les types de haricots; lentilles ; pois cajans, pois chiches, et autres légumineuses ; fruits secs, jus de fruits frais ou pasteurisés sans sucres ajoutés; fruits à coque, arachides, et autres oléagineux sans sel ajouté ; champignons frais et séchés et autres champignons; viande de bœuf, porc, volaille et autre viande et poisson fraîche, congelée, séchée; lait liquide, pasteurisé, UHT et lait en poudre; œufs frais et séchés, yogourt; et thé, infusions d'herbes, café, et eau du robinet, de source et minérale.*

- **Réglementation (CE) no 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires:**

*« **Aliment non transformé** signifie que l'aliment n'a subi aucun traitement entraînant une modification sensible de l'état initial de l'aliment ; à cet égard, les opérations suivantes ne sont*

pas considérées comme entraînant une modification sensible: division, séparation, tranchage, désossement, hachage, écorchement, épluchage, pelage, mouture, découpage, lavage, parage, surgélation, congélation, réfrigération, broyage, décorticage, conditionnement ou déconditionnement. »

• **Réglementations techniques de l'Union douanière sur la « Sécurité des aliments » (TR TS 021/2011)**

(EAEU – Union économique euroasiatique de la République de Biélorussie, de la République du Kazakhstan, du Kirgizstan, de l'Arménie, de la Fédération de Russie)

« Produits alimentaires non transformés d'origine animale - (carcasses non transformées d'animaux producteurs de toutes sortes, leurs morceaux (y compris le sang et sous-produits), le lait cru, le lait écrémé cru, la crème crue, les produits d'apiculture, les œufs et les produits à base d'œuf, les ressources biologiques aquatiques, les produits de l'aquaculture; »

Conclusion 3

L'emploi de « non traité » et « non transformé » n'a pas été cohérent dans les textes Codex. Le terme « non transformé » a été défini par l'OMS, la FAO, et l'EAEU. Dans un même temps, nous n'avons pas trouvé d'exemples de définition pour « non traité » dans les textes Codex. Cependant, nous avons rencontré de nombreux exemples de l'emploi de « non traité » dans les textes Codex.

2.4 Aliments non transformés/non traités et additifs alimentaires

21. Dans la section 2.3.1 du présent document, des exemples ont été donné de définitions légales pour les aliments non transformés pour lesquels l'utilisation d'additifs alimentaires a été explicitement interdite (voir Annexe IV pour davantage de détails).

22. Dans plusieurs normes de produits Codex, il est indiqué qu'aucun additif alimentaire n'est autorisé, par exemple

- *La norme pour le miel (CODEX STAN 12-1981);*
- *La norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981);*
- *La norme pour le beurre de cacao (CODEX STAN 86-1981);*
- *La norme pour les anchois bouillis séchés (CODEX STAN 236-2003).*

23. *La norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999)*

24. Il s'en suit que les aliments non transformés et non traités ont besoin d'être définis dans le Codex Alimentarius pour faciliter l'utilisation de cette terminologie dans la NGAA et l'approbation de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires.

Recommandations 1

Option 1 – Développer le terme « non transformé », conforme avec la définition de l'OMS et la terminologie adoptée dans les CMC.

Option 2 – Développer les termes « aliments non transformés » et « aliments non traités. »

Annexe I

UTILISATION DE « FRAIS », « NATURE », « NON TRANSFORMÉ » ET « NON TRAITÉ » DANS LES NORMES CODEX

Norme	Utilisation des termes
Norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (CODEX STAN 312-2013)	<p>La présente norme s'applique aux ormeaux vivants et/ou aux ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés du genre <i>Haliotis</i>. Les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés peuvent être entiers ou décortiqués et éviscérés. L'épithélium, les muqueuses, et la radula peuvent être séparés. La réfrigération ou la congélation doivent être réalisées de telle manière que l'essentiel des caractéristiques d'ormeaux vivants soient retenues.</p> <p>Les ormeaux entiers crus et frais réfrigérés, ou congelés préparés pour la consommation directe ou un traitement ultérieur sont des produits qui étaient vivants immédiatement avant le début de la congélation et/ou de la transformation et remplissent les dispositions de la section I-2-2. Ils ont été réfrigérés ou congelés entiers ou après avoir été décortiqués et éviscérés. L'épithélium, les muqueuses ou la radula peuvent être séparés.</p> <p>Si les produits sont glazurés, l'eau utilisée pour le glazurage ou pour la préparation de solutions de glazurage devra être potable ou être de l'eau de mer propre. On entend par eau potable de l'eau douce propre à la consommation humaine. Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés.</p>
Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008)	<p>Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les mollusques bivalves vivants/Pour les mollusques réfrigérés décortiqués, tous les antioxydants énumérés dans la catégorie d'aliments 09.1.2 (Mollusques, crustacés et échinodermes frais) de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995). Pour les mollusques congelés crus, tous les antioxydants énumérés dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995)</p>
Norme pour les fruits de la passion (CODEX STAN 316-2014)	<p>Famille des Passiflorae, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des fruits de la passion destinés à la transformation; Les fruits de la passion doivent être conditionnés conformément au Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995); Il est recommandé que le produit soit couvert par le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).</p>
Norme pour le durian (CODEX STAN 317-2014)	<p>.... être livré à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des durians destinés à la transformation industrielle. : Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). : Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).</p>
Norme pour l'okra (CODEX STAN 318-2014)	<p>.... être livré à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des okras destinés à la transformation industrielle. : Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). : Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003)</p>
Norme pour les olives de table (CODEX STAN 66-1981)	<p>Les olives de table sont classifiées selon les catégories suivantes en fonction du degré de maturité des fruits frais: Les additifs sont utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3</p>
Norme pour l'avocat (CODEX STAN 197-1995)	<p>être livré à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des fruits parthénocarpiques et des avocats destinés à la transformation industrielle. Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-</p>

Norme	Utilisation des termes
	1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour le manioc doux (CODEX STAN 238-2003)	les racines de variétés douces commerciales de manioc issues du <i>Manihot esculenta</i> Crantz, de la famille des Euphorbiaceae, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion du manioc destiné à la transformation industrielle.; Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour le manioc amer (CODEX STAN 300-2010) être livré à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion du manioc amer destiné à la transformation industrielle. Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour la grenade (CODEX STAN 310-2013)	... être livrée à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des grenades destinées à la transformation industrielle. Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour les eaux minérales naturelles (CODEX STAN 108-1981)	Eau minérale naturelle - n'est soumise à aucun traitement autre que ceux autorisés par cette norme.
Norme pour les ananas (CODEX STAN 182-1993)	... être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des ananas destinés à la transformation industrielle. Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour la papaye (CODEX STAN 183-1993)	... être livrée à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des papayes destinées à la transformation industrielle. Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour le litchi (CODEX STAN 196-1995)	... être livré à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des litchis destinés à la transformation industrielle. Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Normes pour les limes (CODEX STAN 213-1999) être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des limes destinées à la transformation industrielle. Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour les pamplemousses (CODEX STAN 214-1999)	... être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des pamplemousses destinés à la transformation industrielle. Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour les goyaves (CODEX STAN 215-1999) être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des goyaves destinées à la transformation industrielle. Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour les chayotes (CODEX STAN 216-1999)	... être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des chayotes destinés à la transformation industrielle. Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour les limes mexicaines (CODEX STAN 217 -1999) être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des limes mexicaines destinées à la transformation industrielle. Code d'usages pour l'emballage et le

Norme	Utilisation des termes
	transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Normes pour les pomelos (CODEX STAN 219-1999) être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des pomelos destinés à la transformation industrielle. Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour les longanes (CODEX STAN 220-1999) être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des longanes destinés à la transformation industrielle. Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour les choux caraïbes (CODEX STAN 224-2001) être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des choux caraïbes destinés à la transformation industrielle. Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour les physalis (CODEX STAN 226-2001) être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des physalis destinées à la transformation industrielle. Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour les pitahayas (CODEX STAN 237-2003) être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des pitahayas destinées à la transformation industrielle. Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour les oranges (CODEX STAN 245-2004) être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des oranges destinées à la transformation industrielle. Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour les raisins de table (CODEX STAN 255-2007)	... être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des raisins de table destinés à la transformation industrielle. Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour les tamarillos (CODEX STAN 303-2011)	... être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des tamarillos destinés à la transformation industrielle. Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme régionale pour la coriandre du Mexique (LAC) (CODEX STAN 304R-2011)	Coriandre du Mexique (coriandre mexicaine). Livrée au consommateur sous forme de bottes de feuilles fraîches ou sous une autre présentation équivalente, après conditionnement et emballage, à l'exclusion de la coriandre du Mexique destinée à la transformation industrielle. Recommandé: Code international d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme régionale pour la lucuma (CODEX STAN 305R-2011)	... être livrée à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des lucumas destinées à la transformation industrielle. Recommandé: Code international d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour les piments forts (CODEX STAN 307-2011)	... être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des piments forts destinés à la transformation

Norme	Utilisation des termes
	industrielle. Recommandé: Code international d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme régionale pour la harissa (purée de piment rouge piquant) (CODEX STAN 308R-2011)	« Harissa » désigne la pulpe de piment rouge frais en conserve.
Norme pour les pommes (CODEX STAN 299-2010)	... être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des pommes destinées à la transformation industrielle. Recommandé: Code international d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour les tomates (CODEX STAN 293-2008)	... être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des tomates destinées à la transformation industrielle. Recommandé: Code international d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003)
Norme régionale pour le tahiné (CODEX STAN 259R-2007)	Le tahiné est un produit obtenu par broyage de graines de sésame mûres, grillées et décortiquées.
Norme pour les mangues (CODEX STAN 184-1993) être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des mangues destinées à la transformation industrielle. Recommandé: Code international d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003)
Norme pour les nopals (CODEX STAN 185-1993)	... être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des nopals destinés à la transformation industrielle. Recommandé: Code international d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour les figues de Barbarie (CODEX STAN 186-1993) être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des figues de Barbarie destinées à la transformation industrielle. Recommandé: Code international d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour les caramboles (CODEX STAN 187-1993) être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des caramboles destinées à la transformation industrielle. Recommandé: Code international d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour le maïs nain (CODEX STAN 188-1993)	... être livré à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion du maïs nain destiné à la transformation industrielle. Recommandé: Code international d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour les mangoustans (CODEX STAN 204-1997)	... être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des mangoustans destinés à la transformation industrielle. Recommandé: Code international d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour les bananes (CODEX STAN 205-1997)	... être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des bananes destinées à la transformation industrielle. Recommandé: Code international d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-

Norme	Utilisation des termes
	1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour le gingembre (CODEX STAN 218-1999)	... être livré à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion du gingembre destiné à la transformation industrielle. Recommandé: Code international d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour les asperges (CODEX STAN 225-2001)	... être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des asperges destinées à la transformation industrielle. Recommandé: Code international d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme pour les ramboutans (CODEX STAN 246-2005)	... être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des ramboutans destinés à la transformation industrielle. Recommandé: Code international d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
Norme générale pour les jus et les nectars de fruits (CODEX STAN 247-2005)	Le jus de fruits est le liquide non fermenté, mais fermentescible, tiré de la partie comestible de fruits sains, parvenus au degré de maturation approprié et frais ou de fruits conservés dans de saines conditions par des moyens adaptés et/ou par des traitements de surface post-récolte appliqués conformément aux dispositions pertinentes de la Commission du Codex Alimentarius.
Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco – Lait de coco et crème de coco (CODEX STAN 240-2003)	en utilisant: (i) une quantité substantielle d'endosperme (amande) frais séparé, entier, trituré, macéré ou finement haché du fruit du cocotier.
Norme pour les calmars crus surgelés (CODEX STAN 191-1995)	Les calmars surgelés doivent être préparés à partir de calmars sains d'une qualité qui leur permette d'être vendus à l'état frais pour la consommation humaine. L'eau potable est de l'eau douce qui convient à la consommation humaine.
Norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993)	Les ailerons de requin séchés doivent être préparés à partir de requins sains d'une qualité suffisante pour pouvoir être vendus à l'état frais pour la consommation humaine. Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé en conformité avec le Code d'usages international recommandé pour le poisson frais (CAC/RCP 9-1976).
Norme pour les ananas en conserve (CODEX STAN 42-1981)	L'ananas en conserve est le produit a) préparé à partir d'ananas mûrs frais , congelés ou préalablement en conserve,
Norme pour les champignons comestibles et produits dérivés (CODEX STAN 38-1981)	Les champignons comestibles frais doivent être sains, autrement dit en bon état, pratiquement propres, fermes, non détériorés et, autant que possible, exempts de dégâts dus aux vers, et doivent présenter l'odeur et la saveur caractéristiques de l'espèce.
Norme pour les chanterelles fraîches (CODEX STAN 40R-1981)	La présente norme vise les champignons sauvages et comestibles appartenant à l'espèce <i>Cantharellus cibarius</i> livrés frais après triage et conditionnement . Les chanterelles fraîches doivent être d'aspect frais , de couleur jaune clair à jaune foncé, saines, c'est-à-dire non gâtées, pratiquement exemptes de dégâts dus aux vers , aussi fermes que possible, entières, c'est-à-dire non endommagées, propres, c'est-à-dire pratiquement exemptes d'impuretés organiques et minérales , exemptes d'odeur et saveur étrangères, exemptes d'humidité excessive, et capables de supporter les opérations de transport et de manutention.
Norme pour les petits pois surgelés (CODEX STAN 41-1981)	Les petits pois surgelés sont le produit préparé à partir de graines de petits pois fraîches, propres, saines , entières, n'ayant pas encore atteint leur maturité. Les aromatisants naturels et leurs équivalents

Norme	Utilisation des termes
	de synthèse identiques, à l'exception de ceux dont on sait qu'ils présentent un risque de toxicité sont autorisés.
Norme pour les fraises surgelées (CODEX STAN 52-1981)	Les fraises surgelées sont le produit préparé à partir de fraises fraîches , propres, saines, mûres et équeutées.

Annexe II

UTILISATION DE « FRAIS », « NATURE », « NON TRANSFORMÉ » ET « NON TRAITÉ » DANS LES DIRECTIVES CODEX

Directive	Utilisation des termes
Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989)	Caramel I – caramel nature
Lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (CAC/GL 8-1991)	<p>... Seuls les additifs alimentaires énumérés dans ces normes peuvent être présents dans les aliments couverts par les présentes lignes directrices, à la suite d'un transfert à partir de matières premières ou d'autres ingrédients (y compris d'additifs alimentaires) utilisés pour produire l'aliment, sous réserve des conditions suivantes:</p> <p>a) la quantité d'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris additifs alimentaires) n'exécède pas les concentrations maximales stipulées ; et</p> <p>b) l'aliment dans lequel l'additif alimentaire est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en quantité excédant celle qui résulterait de l'utilisation de matières premières ou d'ingrédients selon les bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert énoncées dans le préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995).</p>
Principes et directives pour la sélection de produits représentatifs en vue d'extrapolation de limites maximales de résidus de pesticides aux groupes de produits (CAC/GL 84-2012)	Le mot « additif » n'est pas mentionné / oignon, frais ;
Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation (CAC/GL 25-1997)	Certains pays n'acceptent certains produits (par exemple, de la viande fraîche) que s'ils proviennent d'établissements agréés dans le pays exportateur. Raison (s) du rejet Les raisons du rejet doivent être spécifiées et des preuves à l'appui doivent être fournies, selon qu'il convient. La raison du rejet peut être le fait de: la non-conformité aux normes sur les additifs alimentaires/les infractions à la réglementation sur les additifs alimentaires ou sur les normes de composition devraient être spécifiées.
Directives sur la maîtrise des salmonella spp. non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc (CAC/GL 87-2016)	Ces directives s'appliquent à toutes les Salmonella non typhiques susceptibles de contaminer la viande de bœuf et la viande de porc et de provoquer une maladie d'origine alimentaire. Le principal objectif est de fournir des informations sur les pratiques pouvant être utilisées dans la prévention, la diminution ou l'éradication de Salmonella non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc fraîches/La viande fraîche devrait être maintenue à une température empêchant le développement des Salmonella./ L'eau d'ébouillantage devrait être changée au moins une fois par jour pour empêcher le développement de la charge organique. Utiliser un flux d'eau à contre-courant (eau d'ébouillantage recyclée ou eau propre qui se déverse dans l'échaudoir dans une direction opposée à celle des carcasses) pour améliorer l'efficacité du chauffage et la propreté de l'eau.
Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise	Le personnel chargé de la production primaire devrait fournir de l'eau qui ne soit pas une source importante de transmission de parasites d'origine alimentaire aux animaux destinés à l'alimentation et empêcher les

Directive	Utilisation des termes
des parasites d'origine alimentaire (CAC/GL 88-2016)	animaux destinés à l'alimentation, dans la mesure du possible, d'accéder aux systèmes de récupération de l'eau de surface et de l' eau non traitée pour minimiser la possibilité d'infection par des parasites. Fruits et légumes frais: Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) surtout les fruits et légumes consommés crus ou insuffisamment cuits / Pour ces consommateurs, des conseils sur la préparation et la consommation d'aliments présentant un risque élevé comme les produits frais, la cuisson appropriée de la viande et du poisson avant leur consommation /, prévention de la contamination d' aliments frais ou transformés aux différentes étapes d'infection.
Directives pour la conception et la mise en œuvre d'un programme national de réglementation d'assurance de la sécurité alimentaire concernant les risques liés à l'utilisation de médicaments vétérinaires sur des animaux producteurs d'aliments (CAC/GL 71-2009)	Chaque échantillon doit être clairement identifié afin que des actions adéquates de suivi puissent être appliquées de manière appropriée en cas de résultat non conforme. Si des sous-unités d'un chargement sont échantillonnées, il faudrait veiller à identifier clairement chacune de ces sous-unités. Il faut prélever suffisamment d'échantillons afin de pouvoir conserver des sous-unités non traitées pour permettre une confirmation indépendante éventuelle des conclusions. Échantillon de parties fraîches/réfrigérées (viande, volaille). / Pour les produits laitiers - Crème - fraîche , congelée et UHT; liquide, à fouetter, fouettée, chantilly épaisse et en grumeaux / Poisson emballé - frais , congelé, fumé, séché, ou mollusques (à l'exception des huîtres)
Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique (CAC/GL 32-1999)	Section 4.1 des présentes directives pendant au moins une génération ou, dans le cas de plantes pérennes, deux périodes de végétation. Dans les cas où un opérateur peut démontrer à l'organisme – ou autorité – de certification officiel ou officiellement reconnu que du matériel satisfaisant aux spécifications ci-dessus n'était pas disponible, ce dernier, ou cette dernière, peut approuver: a) en premier lieu, l' utilisation de semences ou de matériel de multiplication végétative non traités , D'origine végétale; utilisé comme support pour les extraits de plantes 04.1.1.1 Fruits frais non traités 04.1.1.2 Fruits frais traités en surface 04.1.2 Fruits transformés 04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et Les présentes directives s'appliquent aux produits suivants qui portent ou sont destinés à porter des indications se référant aux modes de production biologique: a) les végétaux et les produits végétaux, les animaux d'élevage et les produits des animaux d'élevage non transformés , dans la mesure où les principes de production et les règles d'inspection spécifiques les concernant sont donnés aux Annexes 1 et 3; et Proportion substantielle de la matière sèche des rations alimentaires quotidiennes des herbivores doit consister en fourrage frais ou sec ou en ensilage.
Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire (CAC/GL 69-2008)	Les données indiquent que si le niveau entrant d'aflatoxine B1 dans les fruits à coque non traités est < 1 µg/kg, les niveaux après la déshydratation peuvent être correctement maîtrisés et la mesure de maîtrise peut alors être mise en œuvre.

Directive	Utilisation des termes
Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments (CAC/GL 79-2012)	La présente annexe porte sur les pratiques d'hygiène générales applicables à la production, à la récolte, à la transformation, à l'emballage et à l'entreposage des fruits et légumes frais destinés à la consommation humaine, particulièrement les fruits et légumes destinés à être consommés crus ou partiellement traités./ Les produits frais peuvent être contaminés par des virus par contact avec des matières résiduelles humaines par ex., par le biais des eaux d'irrigation contaminées par des déchets, le lavage des produits ou l'application d'engrais et de produits agrochimiques ou par l'infiltration des eaux d'égout non traitées ou partiellement traitées dans le sol.
Directives concernant les bonnes pratiques de laboratoire en matière d'analyse des résidus de pesticides (CAC/GL 40-1993)	S'applique uniquement à une combinaison particulière de techniques de séparation et de détection. Au lieu d'échantillons non traités , on pourra utiliser des échantillons qui ont été soumis à des traitements que l'on connaît, pour des analytes autres que ceux appliqués durant le traitement / Inclure un mélange d'essai de détection approprié dans chaque lot de chromatographie. Inclure un produit non traité (si disponible) dans le lot à analyser. Ajouter des substances étalons si aucun échantillon non traité est disponible (semblables à celles analysées dans le lot. fruits et légumes, la validation pour un produit frais entier ne peut être considérée comme s'appliquant au produit séché, mais la validation pour les choux peut s'appliquer aux choux de Bruxelles.
Portion des produits à laquelle s'appliquent les limites maximales de résidus et qui est soumise à l'analyse (CAC/GL 41-1993)	Les fruits divers à peau non comestible sont les fruits immatures ou mûrs de diverses plantes, habituellement des arbustes ou des arbres de régions tropicales ou subtropicales. La partie comestible est protégée par la peau, pelure ou involucre. Les fruits peuvent être consommés à l'état frais ou après transformation ... Maïs frais ou maïs doux : grains et rafle sans l'enveloppe Les œufs sont les parties comestibles fraîches des organes reproducteurs de plusieurs espèces d'oiseaux domestiques. La partie comestible comprend le blanc et le jaune d'œuf après élimination de la coquille.
Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène sur la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer (CAC/GL 73-2010)	Les mollusques bivalves destinés à être consommés vivants ou non traités à l'état cru devraient être manipulés séparément de ceux destinés à une transformation après la récolte ou à tout autre traitement afin d'éviter le risque de contamination croisée/Produit de la pêche : Poissons, crustacés et autres invertébrés aquatiques vivant en eau douce et en eaux salées ainsi que leurs produits destinés à la consommation humaine.
Directives générales concernant les allégations (CAC/GL 1-1979)	On peut utiliser des expressions telles que « naturel », « pur », « frais », « fait maison » et « cultivé biologiquement » à condition qu'elles soient conformes aux usages nationaux du pays où le produit est vendu. L'emploi de ces expressions doit être compatible avec les interdictions indiquées à la Section 3.
Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de Listeria Monocytogenes dans les	Pour les aliments prêts à consommer qui sont fabriqués sans traitement contre la listériose, il faut porter une attention supplémentaire à la production primaire afin de

Directive	Utilisation des termes
aliments prêts à consommer (CAC/GL 61-2007)	garantir une maîtrise spécifique du pathogène (par exemple, maîtrise de la mammite à <i>L. monocytogenes</i> chez les brebis et les bovins laitiers si le lait est utilisé pour faire des fromages au lait cru; incidence du <i>L. monocytogenes</i> dans le lait cru associée à l'alimentation avec du fourrage ensilé mal fermenté; niveaux élevés de <i>L. monocytogenes</i> chez les porcs pour les saucisses fermentées résultant de systèmes d'alimentation liquide; contamination fécale de produits frais), et il faut se concentrer davantage sur les programmes d'hygiène corporelle et de gestion de l'eau dans des sites de production primaire.
Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques (GRM) (CAC/GL 63-2007)	Cela impliquerait d'examiner le niveau de Salmonella dans l' eau non traitée entrante pendant une certaine période, ainsi que l'efficacité du traitement microbicide pour réduire ce niveau de contamination.
Directive pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008)	<p>Les aromatisants de fumée sont des mélanges complexes de constituants de fumée obtenue en soumettant du bois non traité à la pyrolyse dans une quantité d'air limitée et contrôlée, à la distillation sèche, ou à la vapeur surchauffée, et en soumettant ensuite la fumée de bois à un procédé d'extraction aqueuse ou de distillation, de condensation et de séparation pour être recueillie dans la phase aqueuse./</p> <p>Les substances aromatisantes naturelles sont les substances aromatisantes obtenues au moyen de procédés physiques qui peuvent résulter en des modifications inévitables mais non intentionnelles de la structure chimique des constituants de l'aromatisant (par ex. la distillation ou l'extraction de solvant), ou de procédés enzymatiques ou microbiologiques, à partir de matériaux d'origine végétale ou animale. Ces matériaux peuvent être à l'état brut, ou transformés pour la consommation humaine suivant les procédés de préparation alimentaire (par ex. le séchage, la torréfaction et la fermentation). Ceci signifie que les substances qui ont été identifiées/détectées dans un matériel naturel d'animal ou d'origine végétale./</p> <p>Les complexes aromatisants naturels sont les préparations qui contiennent des substances aromatisantes obtenues par des procédés physiques qui peuvent résulter en des modifications inévitables mais non intentionnelles de la structure chimique des constituants de l'aromatisant (par ex. la distillation et l'extraction de solvant), ou par des procédés enzymatiques ou microbiologiques, à partir de matériaux d'origine végétale ou animale. Ces matériaux peuvent être à l'état brut ou transformés pour la consommation humaine selon les procédés de préparation alimentaire (par ex. le séchage, la torréfaction et la fermentation).</p>
Modèle de certificat pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/GL 48-2004)	L'état ou type de transformation effectuée décrit l'état dans lequel le poisson et les produits de la pêche est présenté (c'est à dire frais , congelé, en conserve, etc.) et/ou les méthodes de transformation utilisées (c'est à dire fumé, panés, etc.).
Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004)	EXEMPLE Contrôle de la concentration de salmonelles dans des légumes frais / Un plan d'échantillonnage est

Directive	Utilisation des termes
	nécessaire pour inspecter du poisson frais ou surgelé et rechercher la bactérie Escherichia coli.
Directives régionales pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique (Afrique) (CAC/GL 22R-1997)	Les agents pathogènes peuvent être transférés d'un aliment à un autre, soit par contact direct, soit par les personnes chargées de la manipulation des aliments, les surfaces de contact ou l'air. Les aliments crus non transformés devraient être efficacement séparés, dans l'espace ou dans le temps, des aliments prêts à consommer, moyennant un nettoyage efficace intermédiaire et, s'il y a lieu, une désinfection. prévoir une aération suffisante pour éliminer les gaz et les odeurs dangereux et nocifs, les fumées dégagées par le combustible et autres émanations nauséabondes et assurer une arrivée continue et suffisante d'air frais pour permettre le bon déroulement des activités du centre; / Faire tremper et bien laver les légumes et les fruits frais à faire cuire ou à consommer crus, en utilisant suffisamment d'eau courante potable, pour enlever toute contamination pouvant adhérer à la surface Seuls devraient être utilisés, et jusqu'à concurrence seulement des quantités prescrites, les additifs alimentaires autorisés.
Directives pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés (CAC/GL 31-1999)	La plupart du temps, l'évaluation organoleptique de produits de la pêche est suivie d'une décision concernant le lot de poissons évalué, par exemple l'acceptation ou le rejet d'un envoi de produits importés ou le classement de plusieurs lots de poissons proposés sur un marché en fonction de leur fraîcheur. La décision est prise sur la base de l'examen d'un échantillon prélevé sur le lot conformément aux directives qui normalement spécifieront comment l'échantillon doit être prélevé selon qu'il s'agit de fins réglementaires ou de fins commerciales. Les procédures pour la préparation des échantillons doivent être adaptées aux types de produits. Certaines procédures concernant le poisson frais ou congelé sont décrites dans les paragraphes suivants. La saveur d'un échantillon dans la bouche doit confirmer l'évaluation reposant sur l'odeur, mais elle CAC/GL 31 Page 9 of 29 peut aussi donner des informations supplémentaires. Par exemple, la plupart des additifs comme le sel, les sorbates, les polyphosphates ne sont pas détectables à l'odeur, mais au goût. L'analyse sensorielle ne permet pas à elle seule de déterminer la présence d'additifs et si l'on soupçonne que des additifs non autorisés ont été utilisés ou que des quantités excessives d'additifs autorisés sont présentes, ce soupçon doit être confirmé par l'analyse chimique le cas échéant.
Méthodes recommandées pour l'échantillonnage aux fins du dosage des résidus de pesticides en vue du contrôle de conformité avec les LMR (CAC/GL 33-1999)	tableau (Morceaux de volatiles frais/réfrigérés/congelés emballés pour la vente au détail ou en gros; Morceaux de viande de mammifères, frais/réfrigérés/ congelés emballés ou non; Tous les fruits frais , type 1, groupes 001-008 Tous les légumes frais;...
Directives pour la conservation du lait cru par le système lactopéroxydase (CAC/GL 13-1991)	L'utilisation du système lactopéroxydase en vue d'assurer la conservation du lait cru doit être contrôlée par l'usine laitière qui reçoit le lait. Ce contrôle devrait consister en un ensemble d'épreuves d'acceptation effectuées de façon courante, telles que l'épreuve d'acidité titrable, les épreuves au bleu de méthylène, à la résazurine, la

Directive	Utilisation des termes
	numération totale des cellules viables, ainsi qu'en des analyses de la concentration du thiocyanate dans le lait. Comme le thiocyanate n'est pas consommé au cours de la réaction, le lait traité arrivant à l'usine laitière devrait contenir approximativement, par litre, 10 mg de thiocyanate de plus que la quantité que l'on y trouve naturellement (il est possible de déterminer cette dernière en analysant du lait non traité provenant de la même région).

Annexe III

UTILISATION DE « FRAIS », « NATURE », « NON TRANSFORMÉ » ET « NON TRAITÉ » DANS LES CODES D'USAGES CODEX

Code d'usages	Utilisation des termes
Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par les dioxines, les PCB de type dioxine et autres que ceux de type dioxine dans les aliments de consommation humaine et animale (CAC/RCP 62-2006)	L'efficacité d'une méthode d'analyse doit être démontrée dans une plage autour du niveau considéré ... Si nécessaire, un autre calcul sur la base du poinds frais ou de la matière sèche pourrait être envisagé.
Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau (CAC/RCP 75-2015)	Lorsqu'ils sont soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, les produits : devraient être exempts de microorganismes pathogènes et toxigènes en quantité pouvant présenter un risque pour la santé et devraient être conformes aux dispositions applicables aux additifs alimentaires. Les épices et les herbes culinaires séchées qui ont subi un traitement de réduction microbienne devraient être traitées et entreposées à part des épices et des herbes culinaires séchées brutes . L'équipement ne doit pas être utilisé indistinctement au contact de produits transformés et non transformés ; il doit être nettoyé et désinfecté à fond avant d'être utilisé au contact de produits transformés. La présente annexe respecte le format des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969) et devrait être utilisée conjointement avec ce dernier document et avec les autres codes d'usages applicables, comme le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003) et la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CXS 193-1995).
Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines (CAC/RCP 51-2003)	Cette redistribution des mycotoxines présentes dans le grain non transformé peut entraîner des niveaux de mycotoxines élevés inacceptables dans les autres fractions (par exemple le son) et dans les produits qui contiennent ces fractions. Le broyage industriel à sec des céréales pour obtenir les produits à base de céréales complètes contenant toutes les portions de grains non transformés dans la proportion relative naturellement présente ne réduira pas les niveaux de mycotoxines par rapport à ceux qui ont été observés dans le grain non transformé .
Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003)	Le présent Code traite des bonnes pratiques agricoles (BPA) et des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) qui aident à prévenir les risques d'origine microbienne, chimique ou physique associés à toutes les étapes de la production des fruits et légumes frais , de la production primaire à la consommation. L'industrie des fruits et légumes frais est très complexe. Les fruits et légumes sont produits et emballés dans des conditions environnementales variables. Fruits et légumes frais prêts à la consommation –tout fruit ou légume normalement consommé cru , destiné à la consommation directe, sans autre traitement microbicide. Ceux-ci peuvent inclure tout fruit ou légume ayant été lavé, pelé, coupé ou dont l'état a été modifié d'une manière quelconque, mais qui conserve son état frais .

Code d'usages	Utilisation des termes
Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des épices par les mycotoxines (CAC/RCP 78-2017)	Les matériaux frais d'épices ou de plantes sources doivent être transformés aussi rapidement que possible. Si nécessaire, avant le séchage, les produits récoltés doivent être lavés pour éliminer les débris et poussières organiques, l' eau potable pouvant être utilisée à cet effet. Pendant cette phase, un processus de sélection doit avoir lieu pour éliminer toute plante source fraîche montrant des symptômes d'infection fongique, et les petites portions de tout fruit contaminé doivent être éliminées.
Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003)	<p>Purification procédé consistant à réduire les microorganismes à un niveau acceptable pour la consommation directe en mettant des mollusques bivalves vivants, pendant un certain temps, dans des conditions agréées et contrôlées, dans de l'eau de mer naturelle ou artificielle convenant à cette opération, traitée ou non. Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles La chair fraîche ou surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles préparée en séparant complètement le muscle adducteur de la coquille et en détachant complètement les viscères et le corail du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles vivants. La chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ne contient pas d'eau, de phosphates ou d'autres ingrédients ajoutés. Le muscle adducteur est présenté entier.</p> <p>Section 4 – Considérations générales pour la manipulation du poisson, des mollusques et des autres invertébrés aquatiques – La section 4 présente un aperçu des dangers et défauts potentiels qui devront être examinés en établissant un plan HACCP ou DAP. Cette liste n'entend pas être exhaustive mais est conçue pour aider une équipe HACCP ou DAP à réfléchir sur les dangers ou défauts qu'il conviendrait d'examiner dans les poissons, les mollusques et les autres invertébrés aquatiques; il appartient ensuite à l'équipe d'établir l'importance de tout danger ou défaut particulier par rapport au procédé.</p> <p>Poisson frais poisson ou produit de la pêche qui n'a fait l'objet d'aucun traitement de conservation autre que la réfrigération.</p> <p>Crevette fraîche crevette capturée depuis peu qui n'a pas subi de traitement de conservation ou a été conservée uniquement par réfrigération. N'inclut pas les crevettes cuites récemment.</p>
Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et des graisses comestibles en vrac (CAC/RCP 36-1987)	Eau fraîche
Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique (Proche-Orient) (CAC/RCP 71R-2013)	Seuls doivent être utilisés, et uniquement dans les limites établies, les additifs alimentaires autorisés. Laver soigneusement les légumes et les fruits frais à faire cuire ou à consommer crus , en utilisant suffisamment d' eau courante potable pour enlever toute contamination pouvant adhérer à la surface. Seule l' eau potable doit être utilisée pour le rinçage.
Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'Ochratoxine A dans le cacao (CAC/RCP 72-2013)	Durant le processus d'ouverture, toute partie défectueuse de la cosse de cacao, les fèves moisies, les fèves malades et les fèves endommagées doivent être retirées et éliminées de façon appropriée. Les fèves de bonne qualité doivent être placées dans un conteneur adapté pour le transport. Le transport des fèves fraîches /humides entre le site d'ouverture des cosses et l'installation de

Code d'usages	Utilisation des termes
	fermentation à la ferme doit être effectué dans des conditions qui empêcheront la contamination, par exemple les fèves qui ont débordé doivent être exemptes de terre avant d'être soumises à la fermentation.
Code d'usages pour la réduction de l'acide cyanhydrique (HCN) dans le manioc et les produits à base de manioc (CAC/RCP 73-2013)	Pour le gari, produit alimentaire granulaire, fermenté, dérivé du manioc, le processus de production implique la sélection des tubercules de manioc, l'épluchage, le lavage, le râpage, la déshydratation et la fermentation, le tamisage, la friture, le refroidissement/séchage, le tamisage et l'emballage. Le processus suit généralement les étapes énumérées ci-dessous. a. Sélection: Les tubercules de manioc frais et sains sont sélectionnés dans les lots pour la transformation.
Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits séchés (CAC/RCP 3-1969)	... Les fruits frais destinés à la transformation ainsi que les fruits séchés devraient être emmagasinés dans des endroits où ils sont protégés contre les dégâts des rongeurs, des insectes et des oiseaux. Les produits devraient satisfaire aux spécifications établies par les Comités du Codex Alimentarius sur les résidus de pesticides et sur les additifs alimentaires, telles qu'elles sont indiquées dans les normes Codex de produits.
Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004)	L'adjonction de certains additifs dans le but d'accroître la conservabilité et la stabilité du produit en stimulant directement ou indirectement l'activité antimicrobienne et/ou fongicide. La plupart des agents de conservation sont spécifiques et n'affectent que certains micro-organismes. Lait cru – Lait (tel que défini par la Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie) qui n'a pas subi de traitement thermique à plus de 40 °C ou tout autre traitement ayant un effet équivalent.
Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants (CAC/RCP 66-2008)	Les aliments crus ou non traités devraient être physiquement séparés des aliments prêts à la consommation. S'il convient, les ingrédients conditionnés par procédé par voie sèche ou par procédé combiné devraient être conditionnés dans des sacs pelables (c'est-à-dire des sacs dont la doublure extérieure peut être enlevée) afin de prévenir la contamination des postes de déversement des ingrédients. Le matériel de conditionnement introduit dans les zones à accès restreint devrait être propre.
Code d'usages pour la réduction de la contamination des aliments par les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) issus des processus de fumage et de séchage direct (CAC/RCP 68-2009)	Les HAP peuvent aussi être présents dans les matières premières par suite de contamination environnementale par l'air en se déposant sur les cultures, par les sols contaminés et le transfert de l'eau chez les invertébrés d' eau douce et marins. Le contrôle précis des conditions de séchage (température, humidité relative et circulation de l'air) qui sont essentielles à l'efficacité de la déshydratation est réalisé. Un grand nombre de fruits, légumes, herbes aromatiques, viande et poisson à l'état frais peuvent être séchés. Le mot « additif » n'est pas mentionné.
Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'ochratoxine A du café (CAC/RCP 69-2009)	Cerise du café: fruit entier du caféier, fraîche ou sèche.
Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par les	La récolte des figues sèches est différente de la récolte des figues à consommer fraîches. Les figues destinées à être séchées ne sont pas récoltées quand elles sont

Code d'usages	Utilisation des termes
aflatoxines des figues sèches (CAC/RCP 65-2008)	mûres, elles restent sur l'arbre pour la surmaturation. La récolte des figues sèches est différente de la récolte des figues à consommer fraîches . Les figues destinées à être séchées ne sont pas récoltées quand elles sont mûres, elles restent sur l'arbre pour la surmaturation. Une fois qu'elles ont perdu leur eau, qu'elles sont partiellement sèches et qu'elles se ratatinent, une couche d'abscission se forme. Une fois qu'elles ont perdu leur eau, qu'elles sont partiellement sèches et qu'elles se ratatinent, une couche d'abscission se forme.
Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf (CAC/RCP 15-1976)	L'entreposage des œufs et des produits à base d'œufs non traités ; / Depuis la réception des ovoproduits crus ou non traités , durant la transformation, le traitement, l'emballage, l'entreposage et la distribution et jusqu'au point de consommation, il convient de surveiller les délais et la température, afin de prévenir la croissance de micro-organismes pathogènes et de garantir la sécurité sanitaire des ovoproduits. Ovoproduits non traités - définition- Les ovoproduits qui n'ont subi aucun traitement microbicide peuvent uniquement être aiguillés vers une transformation secondaire, afin d'assurer qu'ils sont sains et propres à la consommation.
Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CAC/RCP 58-2005)	Viande fraîche -définition- Viande ayant pu être réfrigérée mais qui n'a subi aucun traitement de conservation autre que le conditionnement aux fins de protection et qui conserve ses caractéristiques naturelles. Viande crue -définition- Viande crue , hachée ou séparée mécaniquement.
Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments en conserve par l'étain inorganique (CAC/RCP 60-2005)	L'étain sert à protéger la base en acier contre la corrosion, que celle-ci soit externe (conditions aérobies) ou interne, lorsqu'elle entre en contact avec les aliments (conditions anaérobies). Dans les conditions anaérobies que l'on s'attend à rencontrer dans une boîte de conserve de fabrication ordinaire à l'intérieur, l'étain réagit normalement comme une anode sacrificielle et se dissout très lentement en protégeant la base en acier contre la corrosion et en créant un environnement réduit dans la boîte.
Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995)	Le présent code contient des recommandations pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais visant à maintenir la qualité des produits pendant leur transport et leur commercialisation.
Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969)	Les agents pathogènes peuvent être transférés d'un aliment à un autre, soit par contact direct soit par les manipulateurs d'aliments, les surfaces de contact ou l'air. Les aliments crus, non transformés devraient être efficacement séparés, dans l'espace ou dans le temps, des aliments prêts à consommer, moyennant un nettoyage efficace intermédiaire et, s'il y a lieu, une désinfection.
Code d'usages pour la prévention et réduction de la contamination par la patuline du jus de pomme et du jus de pomme utilisé comme ingrédient dans la fabrication d'autres boissons (CAC/RCP 50-2003)	Les expéditions de pommes destinées au marché des fruits frais qui ne répondent pas aux normes recommandées, en matière de minéraux (10), d'après l'analyse des fruits, ne devraient pas être entreposées à long terme, c'est-à-dire pendant plus de 3 à 4 mois./ Le mot « additif » n'est pas mentionné.

Code d'usages	Utilisation des termes
Code d'usages régional en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique (Amérique latine et Caraïbes) (CAC/RCP 43R-1995)	<p>Ingrédient: toute substance, y compris un additif alimentaire, utilisée pour la fabrication ou la préparation d'un aliment et présente dans le produit final, même sous une forme modifiée.</p> <p>La viande ou le poisson frais peuvent être contaminés à l'origine ou durant sa manipulation/commercialisation et présenter alors des bactéries pathogènes, des virus et des parasites, constituant ainsi une source de contamination potentielle (surfaces, manipulateurs, ustensiles, etc.). Une décongélation incorrecte peut entraîner une prolifération bactérienne pathogène à la surface du produit, puisque celle-ci restera pendant longtemps à température ambiante.</p>
Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés (CAC/RCP 47-2001)	Le présent Code d'usages couvre l'état de l'unité de transport d'aliments, le chargement, le transport, le stockage en transit et le déchargement des denrées alimentaires et des produits frais en vrac et semi-emballés. Le présent Code vise les unités de transport d'aliments et les produits depuis les lieux d'expédition jusqu'aux points de réception.
Code d'usages en matière d'hygiène pour le traitement des cuisses de grenouilles (CAC/RCP 30-1983)	Cuisses de grenouilles fraîches - membres postérieurs dépouillés de grenouilles tuées. Tout additif alimentaire utilisé pour les cuisses de grenouilles sous forme de bain ou de vaporisation devrait satisfaire aux exigences de l'autorité compétente.
Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés (CODEX STAN 146-1985)	§ 5.2.3: « Un aliment n'ayant fait l'objet d'aucun traitement particulier conformément à la Section 2.1 mais pouvant convenir à un régime alimentaire donné en raison de sa composition naturelle, ne doit pas être désigné comme aliment «diététique» ou de «régime» ou par tout autre terme équivalent; il peut toutefois porter sur l'étiquette une indication du genre «cet aliment est naturellement "X"» ("X" désignant la caractéristique essentielle), à condition qu'une telle déclaration ne risque pas d'induire le consommateur en erreur ».

Annexe IV

NORMES DE PRODUITS CODEX QUI N'AUTORISENT PAS L'EMPLOI D'ADDITIFS ALIMENTAIRES

Code d'usages	Justification
Norme pour le cumin (CODEX STAN 327-2017)	Les additifs ne sont pas autorisés. Les agents antiagglomérants énumérés au tableau III des Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) ne peuvent être utilisés que pour le cumin moulu.
Norme pour le thym séché (CODEX STAN 328-2017)	Le thym séché peut être proposé sous l'une des formes suivantes : a) entières / intactes. b) broyées ou écrasées : transformées en degrés variables allant de grossier à fin. c) en poudre: transformées en poudres. Les additifs ne sont pas autorisés. Seuls les agents anti-agglomérants énumérés dans le Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptés pour l'utilisation dans le thym en poudre, niveau maximum GMP.
Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981)	Seuls les additifs alimentaires énumérés dans la présente section ou dans les Listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979) peuvent être présents dans les aliments décrits à la Section 2.1 de la présente norme, à la suite d'un transfert à partir de matières premières ou d'autres ingrédients (y compris d'additifs alimentaires) utilisés pour produire l'aliment, aux conditions suivantes: a) la quantité d'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris additifs alimentaires) n'excède pas les concentrations maximales stipulées; b) l'aliment dans lequel l'additif alimentaire est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en quantité excédant celle qui résulterait de l'utilisation de matières premières ou d'ingrédients selon les bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert énoncées dans le Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995). Les additifs ci-après sont autorisés dans les aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge, tels qu'ils sont décrits à la Section 2.1 de la présente norme.
Norme le beurre de cacao (CODEX STAN 86-1981)	Les additifs ne sont pas autorisés dans ce produit.
Norme pour les produits à base de ginseng (CODEX STAN 321-2015)	Les produits à base de ginseng désignent les produits: (a) préparés à partir de n'importe quelle partie de racines fraîches et saines de ginseng Panax ginseng C.A. Meyer ou P. quinquefolius L., espèces cultivées à des fins commerciales et utilisées comme aliments.
Norme pour les framboises surgelées (CODEX STAN 69-1981)	Par framboises surgelées, on entend le produit préparé à partir de framboises fraîches, propres, saines, mûres et équeutées, d'une texture ferme et répondant aux caractéristiques de l'espèce Rubus idaeus L. (variétés rouges, jaunes ou noires).
Norme pour les pêches surgelées (CODEX STAN 75-1981)	Par « pêches surgelées », on entend le produit préparé à partir de fruits frais , sains et convenablement mûrs. Additifs autorisés: acide ascorbique et acide citrique
Norme pour les myrtilles surgelées (CODEX STAN 76-1981)	« Myrtilles surgelées » désigne le produit préparé à partir de myrtilles propres, saines, mûres, d'une texture ferme
Norme pour les épinards surgelés (CODEX STAN 77-1981)	Par épinards surgelés, on entend le produit préparé à partir de parties fraîches , propres, saines et comestibles d'épinards
Norme pour les myrtilles américaines surgelées (CODEX STAN 103-1981)	Par « myrtilles américaines surgelées » on entend le produit préparé à partir de myrtilles américaines fraîches , propres, saines, mûres, équeutées et d'une texture ferme.

Code d'usages	Justification
Norme pour les brocolis surgelés (CODEX STAN 110-1981)	Par « brocolis surgelés », on entend le produit préparé à partir de tiges ou bourgeons frais , propres et sains de brocolis
Norme pour les choux-fleurs surgelés (CODEX STAN 111-1981)	Par « choux-fleurs surgelés », on entend le produit préparé à partir d'inflorescences fraîches , propres et saines de choux-fleurs/ Acide citrique ou acide malique utilisés comme auxiliaires technologiques dans l'eau de blanchiment ou de refroidissement conformément aux BPF.
Norme pour les choux de Bruxelles surgelés (CODEX STAN 112-1981)	Par « choux de Bruxelles », on entend le produit préparé à partir de bourgeons axillaires frais , propres, sains et entiers de la plante.
Norme pour les haricots verts et les haricots beurre surgelés (CODEX STAN 113-1981)	Par « haricots verts surgelés », on entend le produit préparé à partir de gousses fraîches , propres, saines et succulentes des plantes
Norme pour les abricots secs (CODEX STAN 130-1981)	Abricots secs non soufrés non traités
Norme pour le miel (CODEX STAN 12-1981)	Le miel vendu en tant que tel ne doit pas contenir d'ingrédient alimentaire, y compris des additifs alimentaires , et seul du miel pourra y être ajouté.
Norme pour les produits à base de protéines de blé incluant le gluten de blé (CODEX STAN 163-1987)	Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans le gluten de blé élastique et le gluten dénaturé ni dans les protéines de blé solubilisées.
Norme pour les pistaches non décortiquées (CODEX STAN 131-1981)	Aucun additif alimentaire n'est autorisé.
Norme pour les anchois bouillis salés séchés (CODEX STAN 236-2003)	Le produit est obtenu à partir de poisson frais appartenant à la famille des Engraulidae.