

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

Point 7 de l'ordre du jour

CX/PFV 16/28/7
Septembre 2016

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt-huitième session

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

ÉTAT D'AVANCEMENT DE LA RÉVISION DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

(Préparé par le Secrétariat du Codex)

Introduction

1. Les informations qui suivent sont présentées à titre de document ce contexte afin de faire le point sur l'avancement des travaux de révision des normes Codex pour les fruits et légumes traités. Le présent document vise à aider le Comité à planifier ses travaux d'examen des normes restantes de fruits et légumes traités et l'adoption de travaux sur de nouvelles normes.
2. La vingt-septième session du Comité (septembre 2014) n'a pas été en mesure d'examiner à fond le présent document en raison des contraintes de temps. Le Comité est donc convenu d'étudier les priorités à établir concernant la révision des normes individuelles restantes pour les fruits et légumes traités, y compris comment se charger de la normalisation des produits secs et séchés lors de la session suivante.
3. Dans le but de faciliter les débats portant sur les travaux futurs de révision des normes restantes pour les fruits et légumes traités, le Comité est convenu que le Secrétariat du Codex se chargerait des modifications d'ordre rédactionnel des 18 normes en attente de révision, et en particulier des dispositions horizontales applicables à l'ensemble des normes de produits, c'est-à-dire des dispositions relatives à l'hygiène, les contaminants, les additifs alimentaires, etc. Le Comité est également convenu que la section concernant les additifs alimentaires serait mise à jour selon le schéma contenu dans le Manuel de procédure, y compris une proposition de référence générale à la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995).
4. Cette approche permettrait au Comité de se concentrer sur les dispositions d'ordre technique des normes soumises à révision, et de procéder à une évaluation des besoins de révision (fût-elle partielle ou totale). Les modifications d'ordre rédactionnel apportées aux normes pour les fruits et légumes traités sont recueillies dans le document de travail CX/PFV 16/28/7-Add. 1.¹

Travaux accomplis par le Comité sur les fruits et légumes traités dans le cadre de la révision des normes pour les fruits et légumes traités

5. Depuis la reprise de ses activités, en 1998, le Comité a révisé, et regroupé dans la mesure du possible et du souhaitable, les normes existantes pour les fruits et légumes traités, afin de produire des normes horizontales plus générales.
6. Ces travaux suivent les recommandations de la Commission du Codex Alimentarius de réviser les normes plus anciennes du Codex afin de déterminer les besoins de révision, et de passer, si cela s'avère nécessaire et faisable, à l'élaboration de normes plus horizontales. Une telle approche simplifierait l'usage des normes du Codex par les pays membres du Codex, en poursuivant l'objectif général de faciliter le commerce international.

¹ [REP15/PFV](#), par. 114, 119 et 120.

7. La majorité des normes et textes apparentés pour les fruits et légumes traités a été élaborée dans les années 70 et 80. Depuis son rétablissement, les travaux de révision du Comité ont porté essentiellement sur la révision des normes pour les fruits et légumes en conserve, et, plus récemment, sur les normes pour les légumes surgelés. Des travaux ont également été entrepris pour convertir les normes régionales en normes mondiales. Cependant, l'objectif principal des travaux demeure l'achèvement de la révision et, au besoin, la révision de chacune des normes existantes pour les fruits et légumes traités.
8. En 2010, lors de sa vingt-cinquième session, le Comité a examiné un rapport du Groupe de travail sur les priorités indiquant comment mener ses travaux futurs sur les normes pour les fruits et légumes traités. Le Comité est convenu d'accorder la priorité de ses travaux à l'élaboration de normes pour certains fruits en conserve et les légumes surgelés.
9. Le président du Comité a noté en outre qu'un travail considérable a déjà été réalisé en matière d'examen et de révision des normes individuelles du Codex pour les fruits et légumes traités. Il a rappelé au Comité qu'il existe désormais la possibilité d'envisager des travaux visant l'élaboration de nouvelles normes, tout en se concentrant sur l'examen des normes restantes afin de répondre avec efficacité aux besoins des pays membres du Codex. Le président du Comité a donc invité les membres du Codex à présenter des propositions de nouveaux travaux de normes pour les fruits et légumes traités présentant un intérêt éventuel dans leurs pays respectifs².
10. En 2012, lors de sa vingt-sixième session, le Comité a analysé l'état d'avancement des travaux de révision des normes pour les fruits et légumes traités, mais a pris la décision de n'entreprendre aucune nouvelle initiative en raison :
 - De la révision en cours des normes individuelles restantes pour fruits en conserve,
 - Des normes individuelles existantes pour les légumes surgelés,
 - Des nouveaux travaux de conversion de la norme régionale pour les produits à base de ginseng en norme internationale, et
 - Des questions en suspens concernant les milieux de couverture, les additifs alimentaires et les méthodes d'analyse dans certaines normes pour les fruits et légumes traités qui devraient être tranchées par la vingt-septième session du CCPFV³.
11. En 2014, lors de sa vingt-septième session, le Comité a achevé les dispositions générales pour les fruits en conserve, des dispositions spécifiques pour certains fruits en conserve, ainsi que des dispositions générales pour les légumes surgelés et des dispositions spécifiques pour certains légumes surgelés. Le Comité a également achevé la conversion de la norme régionale pour les produits à base de ginseng en norme internationale. Ces trois normes ont été adoptées par la trente-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2015) et peuvent être consultées sous la dénomination de CODEX STAN 319-2015, CODEX STAN 320-2015 et CODEX STAN 321-2015 respectivement.
12. De plus, le Comité a achevé les dispositions concernant les milieux de couverture contenues dans la Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés, et a modifié les dispositions concernant les additifs alimentaires dans plusieurs normes pour les fruits et légumes traités. La trente-huitième session de la Commission a également adopté ces modifications⁴.

Travaux en cours du Comité sur les fruits et légumes traités dans le cadre de la révision des normes pour les fruits et légumes traités

13. En 2016, lors de la présente session, à savoir la vingt-huitième, le Comité travaillera à achever l'Annexe sur les ananas en conserve pour inclusion dans la Norme pour certains fruits en conserve, ainsi que les sept annexes sur les légumes surgelés pour inclusion dans la Norme pour les légumes surgelés. Les débats sur ces normes porteront notamment sur les additifs alimentaires et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, ce dernier point en particulier dans la Norme pour les légumes surgelés (points 3 et 4 de l'ordre du jour).

² [REP11/PFV](#), par. 116-177. [REP11/CAC](#), Annexe VI

14. Le Comité se penchera également sur les dispositions sur les additifs alimentaires contenues dans plusieurs normes pour les fruits et légumes traités émanant du Comité sur les additifs alimentaires, et sur d'autres questions découlant de la vingt-septième session du CCPFV (points 2 et 5 de l'ordre du jour).
15. Le Comité étudiera également en plus de détail les requêtes présentées par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage concernant les plans d'échantillonnage (produits à base de ginseng) et le remplacement des méthodes recommandées du Codex (MR du Codex) par des méthodes validées à l'échelle internationale élaborées par des organisations internationales reconnues pour admission par le CCMAS. Il est important de noter que la plupart de ces MR ont été formulées par le CCPFV dans le cadre de processus d'élaboration de normes pour les fruits et légumes traités (point 2 de l'ordre du jour).
16. De plus, le Comité discutera de la méthode à adopter pour aborder la révision des normes existantes pour les produits secs et séchés, et l'adoption de nouvelles normes au sein de ce groupe de produits par rapport à la définition des priorités des travaux portant sur d'autres sous-groupes de produits (points 6 et 7 de l'ordre du jour).

Travaux en suspens au sujet de l'examen ou de la révision des normes Codex pour les fruits et légumes traités

Travaux en cours sur les fruits en conserve et les légumes surgelés

17. La Norme pour certains fruits en conserve regroupe actuellement les normes individuelles pour les mangues, les poires et les ananas en conserve. Cette organisation, avec les dispositions générales applicables à l'ensemble des fruits en conserve suivies des annexes portant sur des questions spécifiques aux produits pris individuellement, permettrait d'ajouter plus tard d'autres fruits en conserve. Cette approche est également conforme à celle adoptée pour l'élaboration de la Norme pour certains légumes en conserve.
18. L'achèvement de la Norme pour certains fruits en conserve permettra de produire quelques normes pour des fruits en conserve, par exemple petits fruits en conserve, salades de fruits en conserve (fruits mélangés), etc., et quelques normes de produits en conserve très spécifiques, par exemple normes pour les châtaignes et la purée de marrons en conserve, le chutney de mangue, etc., pour examen et révision ultérieure par le Comité, le cas échéant.
19. La Norme pour les légumes surgelés suit également l'approche adoptée pour l'élaboration des normes pour les fruits en conserve et les légumes en conserve, et comprend en tout onze annexes consacrées à certains légumes surgelés.
20. L'achèvement de cette Norme sera la dernière étape des travaux de révision des normes individuelles existantes pour les légumes surgelés.

Autres travaux sur les fruits en conserve et les fruits surgelés

21. La vingt-cinquième session du Comité a pris note de la proposition du groupe de travail sur les priorités concernant l'établissement des priorités des futurs travaux d'élaboration de normes pour les petits fruits en conserve, les fruits surgelés et les mélanges de fruits en conserve, une fois que les normes pour certains fruits en conserve et certains légumes surgelés seront achevées.⁵
22. Compte tenu des conclusions de sa vingt-cinquième session, le Comité souhaitera éventuellement se pencher sur la question de savoir s'il serait pertinent de poursuivre avec des travaux portant sur l'élaboration d'une partie ou de l'ensemble des normes mentionnées au paragraphe 21.
23. Dans son examen des travaux futurs sur l'élaboration de normes horizontales pour ces produits, le Comité souhaitera éventuellement se pencher aussi sur les points suivants :
 - *Petits fruits en conserve* : déterminer si la révision devrait porter uniquement sur les normes individuelles existantes pour certains petits fruits en conserve, ou si cela constituerait éventuellement une occasion d'y ajouter d'autres petits fruits pertinents, dans le cadre de l'élaboration d'une norme horizontale plus complète pour ces produits.

³ [REP13/PFV](#), par. 153

⁴ [REP15/PFV](#), par. 29,42,76,87,98,101,104. [REP15/CAC](#), par.14-19, Annexe III

⁵ [REP11/PFV](#), par. 112.

- *Fruits surgelés* : la même question que pour les petits fruits en conserve s'applique ici.
- *Fruits en conserve mélangés* : le commerce international des salades de fruits tropicaux en conserve et des macédoines de fruits en conserve est bien défini. Toutefois, le Comité pourrait se demander si certaines autres combinaisons de fruits mélangés existent actuellement dans le commerce international et sont susceptibles d'être incluses dans une norme pour les fruits mélangés en conserve, ou s'il convient de regrouper les deux normes tout en définissant clairement les caractéristiques qui sont propres aux macédoines de fruits et aux salades de fruits tropicaux.

Autres fruits transformés

24. Le Comité voudra éventuellement se demander comment aborder l'examen des normes restantes pour les châtaignes et la purée de châtaignes en conserve, le chutneys de mangue et les concombres marinés⁶.

Concombres marinés

25. Les concombres marinés sont explicitement exclus du champ d'application de la Norme pour les fruits et légumes marinés. Le Comité pourra souhaiter s'interroger sur le niveau de priorité de la révision de cette norme, afin de déterminer les besoins de révision et s'il convient de la regrouper avec la Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés.

Chutney de mangue

26. En ce qui concerne le chutney à la mangue, le Comité pourra envisager d'élaborer une norme générale pour les chutneys qui couvrirait les fruits et les légumes, ensemble ou séparément. Une approche alternative consisterait à réviser la norme pour le chutney de mangue uniquement, à la condition qu'en cas d'élaboration d'une norme pour les chutneys, l'approche pour l'élaboration des normes pour certains légumes en conserve serait suivie.

Autres légumes traités

27. Le Comité pourra souhaiter s'interroger sur la manière qui convient d'aborder la révision des normes pour les champignons comestibles et produits dérivés et pour les champignons comestibles séchés afin de déterminer :
- i. Si elles pourraient être regroupées en une norme générale unique pour les champignons et produits dérivés ; ou
 - ii. Si elles devraient rester séparées ; et
 - iii. Si la révision de la norme pour les champignons comestibles séchés devrait s'effectuer dans le cadre de la révision des normes pour les produits secs ou séchés.

Produits secs/séchés

28. Ce point est à l'examen au point 6 de l'ordre du jour.

Codes d'usages en matière d'hygiène

29. La révision de plusieurs Codes d'usages en matière d'hygiène sera prise en charge par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, par exemple le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve, le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits secs, le Code d'usages en matière d'hygiène pour la noix de coco desséchée, le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles, le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits à coque, etc. Ces codes ont été inclus dans le Plan de travail prospectif du CCFH.⁷ Le Code d'usages en matière d'hygiène pour aliments à faible teneur en eau (CAC/RCP 75-2015) pourrait comprendre certains des produits faisant l'objet des normes susmentionnées. Par conséquent, aucune action n'est requise de la part du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités en ce qui a trait à la révision de ces codes.

⁶ Les normes du Codex peuvent être téléchargées à l'adresse suivante : <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/fr/>. Les normes du Codex pour les fruits et légumes peuvent également être téléchargées en cliquant sur le lien suivant :

⁷ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/committee/fr/?committee=CCPFV-REP14/FH>, Annexe VIII

30. Les travaux en cours sur les normes individuelles existantes du Codex pour les fruits et légumes traités sont présentés dans le tableau ci-dessous.

Travaux en suspens sur les normes du Codex pour les fruits et légumes traités et exemples de regroupements possibles de normes

Fruits en conserve	
1. Framboises, en conserve	<i>Petits fruits, en conserve</i>
2. Fraises, en conserve	
3. Cocktail de fruits, en conserve	<i>Salade de fruits, en conserve</i>
4. Salade de fruits tropicaux, en conserve	<i>Fruits mélangés en conserve</i>
Fruits surgelés	
5. Fraises	<i>Fruits surgelés</i>
6. Framboises	
7. Myrtilles	
8. Myrtilles américaines	
9. Pêches	
Divers fruits et légumes traités	
10. Concombres marinés (cornichons)	
11. Châtaignes et purée de châtaignes en conserve	
12. Chutney de mangue	
13. Champignons comestibles et produits dérivés	
Produits secs/séchés (fruits/légumes)	
14. Abricots	
15. Champignons comestibles séchés	
16. Dattes	
17. Pistaches	
18. Raisins secs	

Conclusion

31. Sur la base des informations et considérations ci-dessus, le Comité est invité à envisager ses futurs travaux pour la prochaine session en se fondant sur les résultats de la présente session.
32. Dans la mesure du possible, le Comité est également invité à élaborer un plan de travail pour ses futurs travaux visant l'achèvement du travail d'examen/de révision des normes existantes pour les fruits et légumes traités.
33. Cela devrait également être pris en compte vu la requête du Comité exécutif sur le suivi de l'élaboration des normes (point 2 de l'ordre du jour).

ANNEXE**ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX****Travaux accomplis par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
(1998-2014)**

Normes pour les FLT révisées	Normes pour les FLT existantes	Notes explicatives
Purée de pomme en conserve CODEX STAN 17-1981	Purée de pomme en conserve CODEX STAN 17-1981	Révisée par le CCPFV à sa 19 ^e et à sa 20 ^e sessions (1998 et 2000). Adoptée comme norme définitive par la 24 ^e session de la CCA (2001). Cette norme a été modifiée par le CCPFV à sa 26 ^e session (2012) afin d'inclure des dispositions relatives aux méthodes d'analyse. Adoptée par la 36 ^e session de la CCA (2013).
Poirés en conserve CODEX STAN 61-1981	Poirés en conserve CODEX STAN 61-1981	Révisée par le CCPFV à sa 19 ^e et à sa 20 ^e sessions (1998 et 2000). Adoptée comme norme définitive par la 24 ^e session de la CCA (2001).
Kimchi CODEX STAN 223-2001	-----	Élaborée par le CCASIA. Finalisée comme norme mondiale par le CCPFV. Débattue à la 20 ^e session du CCPFV (2000). Adoptée comme norme définitive par la 24 ^e session de la CCA (2001).
Pousses de bambou en conserve CODEX STAN 241-2003	-----	Élaborée par le CCASIA. Finalisée comme norme mondiale par le CCPFV. Débattue à la 20 ^e et à la 21 ^e sessions du CCPFV (2000 et 2002). Adoptée comme norme définitive par la 26 ^e session de la CCA (2003). Révisée en une seule norme, car le champ d'application de la Norme pour certains légumes en conserve exclut les légumes qui sont lacto-fermentés, marinés ou conservés dans le vinaigre, alors que la norme pour les pousses de bambou en conserve inclut les pousses de bambou dans les milieux de couverture avec ou sans fermentation. La révision visait à inclure des dispositions au sujet des milieux de couverture et d'autres dispositions pertinentes généralement applicables aux normes pour les légumes en conserve. Révision approuvée à la 24 ^e session du CCPFV (2008) et achevée à la 25 ^e session du CCPFV (2010) pour adoption finale par la 34 ^e session de la CCA (2011).
Produits aqueux à base de noix de coco — lait de coco et crème de coco CODEX STAN 240-2003	-----	Élaborée par le CCASIA. Finalisée comme norme mondiale par le CCPFV. Débattue à la 20 ^e et à la 21 ^e sessions du CCPFV (2000 et 2002). Adoptée comme norme définitive par la 26 ^e session de la CCA (2003).

Normes pour les FLT révisées	Normes pour les FLT existantes	Notes explicatives
Fruits à noyaux en conserve CODEX STAN 242-2003	Pêches en conserve CODEX STAN 14-1981 Prunes en conserve CODEX STAN 59-1981 Abricots en conserve CODEX STAN 129-1981 <i>Plus cerises en conserve</i>	Le Comité a décidé d'entreprendre des travaux sur une norme générale unique couvrant les fruits à noyau lors de sa 19 ^e session (1998) et a examiné cette norme à ses 20 ^e et 21 ^e sessions (2000 et 2002). Adoptée comme norme définitive par la 26 ^e session de la CCA (2003).
Milieu de couverture pour fruits en conserve, directives CAC/GL 21-2003	Milieu de couverture, composition et étiquetage	Le CCPFV a simplifié les dispositions relatives aux milieux de couverture lors de ses 20 ^e et 21 ^e sessions (2000 et 2002). Adoptée par la 26 ^e session de la CCA (2003). Le CCPFV a modifié les dispositions relatives aux milieux de couverture lors de sa 26 ^e session (2012) afin d'y inclure une référence au conditionnement normal. Adoptée par la 36 ^e session de la CCA (2013).
Fruits et légumes marinés fermentés CODEX STAN 260-2007	-----	Élaborée par le CCASIA. Finalisée comme norme mondiale par le CCPFV. Débattue à la 20 ^e , à la 21 ^e , à la 22 ^e et à la 23 ^e sessions du CCPFV (2000, 2002, 2004, 2006). Adoptée comme norme définitive par la 30 ^e session de la CCA (2007).
Tomates en conserve CODEX STAN 13-1981	Tomates en conserve CODEX STAN 13-1981	Le CCPFV est convenu d'amorcer de nouveaux travaux sur la révision de la Norme pour les tomates en conserve à sa 19 ^e session (1998). Il n'a pas été possible de soumettre cette norme à discussion lors de la 20 ^e et de la 21 ^e sessions (2000 & 2002), d'autres normes devant être achevées au même moment. La norme a été examinée pour la première fois lors de la 22 ^e session (2004) et achevée par la 23 ^e session (2006). Adoptée comme norme définitive par la 30 ^e session de la CCA (2007). La norme a été amendée par le CCPFV à sa 26 ^e session (2012) afin d'inclure des dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires. Adoptée par la 36 ^e session de la CCA (2013).

Normes pour les FLT révisées	Normes pour les FLT existantes	Notes explicatives
Concentrés de tomates traités CODEX STAN 57-1981	Concentrés de tomates traités CODEX STAN 57-1981	Le CCPFV est convenu d'amorcer de nouveaux travaux sur la révision de la Norme pour les tomates en conserve à sa 19 ^e session (1998). Il n'a pas été possible de soumettre cette norme à discussion lors de la 20 ^e et de la 21 ^e sessions (2000 & 2002), d'autres normes devant être achevées au même moment. La norme a été examinée pour la première fois lors de la 22 ^e session (2004) et achevée par la 23 ^e session (2006). Adoptée comme norme définitive par la 30 ^e session de la CCA (2007). La norme a été amendée par le CCPFV à sa 26 ^e session (2012) afin d'inclure des dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires. Adoptée par la 36 ^e session de la CCA (2013).
Certains agrumes en conserve CODEX STAN 254-2007	Pomelos en conserve CODEX STAN 15-1981 Mandarines en conserve CODEX STAN 68-1981 <i>Plus pomelos et oranges douces, en conserve</i>	Le CCPFV est convenu d'amorcer de nouveaux travaux sur la révision de la Norme pour les agrumes en conserve à sa 19 ^e session (1998). Il n'a pas été possible de soumettre cette norme à discussion lors de la 20 ^e et de la 21 ^e sessions (2000 & 2002), d'autres normes devant être achevées au même moment. La norme a été examinée pour la première fois lors de la 22 ^e session (2004) et achevée par la 23 ^e session (2006). Adoptée comme norme définitive par la 30 ^e session de la CCA (2007). La norme a été amendée par le CCPFV à sa 26 ^e session (2012) afin d'inclure des dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires. Adoptée par la 36 ^e session de la CCA (2013).

Normes pour les FLT révisées	Normes pour les FLT existantes	Notes explicatives
<p>Confitures, gelées et marmelades CODEX STAN 296-2009</p>	<p>Marmelades d'agrumes CODEX STAN 80-1981</p> <p>Confitures et gelées CODEX STAN 79-1981</p> <p><i>Plus marmelades sans agrumes</i></p>	<p>Le CCPFV est convenu d'amorcer de nouveaux travaux sur la révision de la Norme pour les agrumes en conserve à sa 19^e session (1998). Il n'a pas été possible de soumettre cette norme à discussion lors des sessions suivantes, d'autres normes devant être achevées au même moment. Cette norme a été examinée pour la première fois lors de la 22^e session (2004) et achevée par la 24^e session (2008). Adoptée par la 32^e CCA (2009).</p>
<p>Certains légumes en conserve CODEX STAN 297-2009</p>	<p>Asperges en conserve CODEX STAN 56-1981</p> <p>Carottes en conserve CODEX STAN 116-1981</p> <p>Petits pois en conserve CODEX STAN 58-1981</p> <p>Haricots verts et haricots beurre CODEX STAN 16-1981</p> <p>Petits pois secs trempés CODEX STAN 81-1981</p> <p>Choux palmistes (cœurs de palmier) en conserve CODEX STAN 144-1985</p> <p>Maïs doux en conserve CODEX STAN 18-1981</p> <p><i>Plus maïs miniature en conserve et dispositions générales pour les milieux de couverture de légumes en conserve</i></p>	<p>Le CCPFV est convenu d'amorcer de nouveaux travaux sur la révision de la Norme pour les légumes en conserve à sa 19^e session (1998). Il n'a pas été possible de soumettre cette norme à discussion lors des sessions suivantes, d'autres normes devant être achevées au même moment. Cette norme a été examinée pour la première fois lors de la 22^e session (2004) et achevée par la 25^e session (2010). Adoptée à la 32^e session de la CCA (2009).</p> <p>Ces travaux complètent la révision des normes individuelles du Codex pour les légumes en conserve.</p>
<p>Certains légumes en conserve (inclusion d'une annexe sur les champignons en conserve) CODEX STAN 297-2009</p>	<p>Champignons de couche en conserve CODEX STAN 55-1981</p>	<p>La 24^e session du CCPFV (2008) est convenue de proposer de nouveaux travaux concernant une annexe pour les champignons de couche en conserve, à ajouter à la Norme Codex pour certains légumes en conserve. La 32^e session de la CCA (2009) a accepté cette proposition. Cette annexe a été adoptée par la 34^e session de la CCA (2011).</p>
<p>Noix de coco desséchée CODEX STAN 177-1991</p>	<p>Noix de coco râpée desséchée CODEX STAN 177-1991</p>	<p>La 24^e session du CCPFV (2008) est convenue de proposer de nouveaux travaux sur la révision de la Norme pour la noix de coco râpée desséchée. La 32^e session de la CCA (2009) a accepté cette proposition. Cette norme a été adoptée par la 34^e session de la CCA (2011) et couvre tous les modes de présentation de la noix de coco desséchée, y compris la noix de coco râpée desséchée.</p>

Normes pour les FLT révisées	Normes pour les FLT existantes	Notes explicatives
Olives de table CODEX STAN 66-1981	Olives de table CODEX STAN 66-1981	La 24 ^e session du CCPFV (2008) est convenue de soumettre de nouveaux travaux sur la révision de la Norme pour les olives de table. La 32 ^e session de la CCA (2009) a accepté cette proposition. La norme a été adoptée par la 36 ^e session de la CCA (2013).
Certains fruits en conserve	Mangues en conserve CODEX STAN 159-1987 Poires en conserve CODEX STAN 61-1981, Rev. 2001	La 25 ^e session du CCPFV (2010) est convenue de proposer la révision de ces normes en élaborant une norme horizontale pour les fruits en conserve. La 34 ^e session de la CCA (2011) a approuvé cette proposition en tant que nouveaux travaux pour le CCPFV. Échéance pour la réalisation des travaux : 27 ^e session du CCPFV (2014). La norme a été adoptée par la 38 ^e session de la CCA (2015) (une annexe en suspens).
Légumes surgelés	Carottes surgelées CODEX STAN 140-1981 Maïs en épis surgelé CODEX STAN 133-1981 Poireaux surgelés CODEX STAN 104-1981 Maïs en grains entiers surgelé CODEX STAN 132-1981	La 25 ^e session du CCPFV (2010) est convenue de proposer la révision de ces normes en élaborant une norme horizontale pour les fruits en conserve. La 34 ^e session de la CCA (2011) a approuvé cette proposition en tant que nouveaux travaux pour le CCPFV. Échéance pour la réalisation des travaux : 27 ^e session du CCPFV (2014). La norme a été adoptée par la 38 ^e session de la CCA (2015) (sept annexes en suspens).
Produits à base de ginseng	-----	Élaborée par le CCASIA. La 26 ^e session du CCPFV (2012) est convenue d'entreprendre de nouveaux travaux sur la conversion de la norme régionale pour les produits à base de ginseng en une norme mondiale. La 36 ^e session de la CCA (2013) a approuvé la proposition en tant que nouveaux travaux pour le CCPFV. La norme a été adoptée par la 38 ^e session de la CCA (2015) (plans d'échantillonnage non autorisés par la CCMAS37, pour examen plus avant par la 28 ^e session du CCPFV)
Certains fruits en conserve (dispositions spécifiques — annexes)	Ananas en conserve CODEX STAN 42-1981	Ces travaux concluront la révision des normes individuelles existantes pour les fruits en conserve (à l'exception des petits fruits en conserve, des salades de fruits en conserve et des mélanges de fruits en conserve qui sont en attente de révision).

Normes pour les FLT révisées	Normes pour les FLT existantes	Notes explicatives
Légumes surgelés (dispositions spécifiques – annexes)	Brocolis surgelés CODEX STAN 110-1981 Choux de Bruxelles surgelés CODEX STAN 112-1981 Choux-fleurs surgelés CODEX STAN 111-1981 Pommes de terre frites surgelées CODEX STAN 114-1981 Haricots verts et haricots beurre surgelés CODEX STAN 113-1981 Petits pois surgelés CODEX STAN 41-1981 Épinards surgelés CODEX STAN 77-1981	Ces travaux concluront la révision des normes individuelles existantes pour les légumes surgelés.
Certains fruits en conserve et légumes en conserve – modifications des dispositions relatives aux additifs alimentaires (pousses de bambou, châtaignes et purée de châtaignes, champignons, fruits et légumes marinés fermentés)	Pousses de bambou en conserve CODEX STAN 241-2003 Châtaignes en conserve et purée de châtaignes en conserve CODEX STAN 145-1985 Champignons en conserve (Annexe de la Norme pour légumes en conserve) CODEX STAN 297-2009 Fruits et légumes marinés fermentés CODEX STAN 260-2007	La norme a été adoptée par la 38 ^e session de la CCA.
Fruits et légumes marinés fermentés (inclusion de dispositions relatives aux milieux de couverture pour les légumes marinés fermentés).	Fruits et légumes marinés fermentés CODEX STAN 260-2007	La modification de la norme a été adoptée par la 38 ^e session de la CCA.