

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 5797 Câbles Foodagri

ALINORM 78/20

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Douzième session, 1978

RAPPORT DE LA TREIZIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR
LES FRUITS ET LES LEGUMES TRAITES

Washington, D.C., Etats Unis d'Amérique, 9-13 mai 1977

F

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et les légumes traités a tenu sa treizième session à Washington, D.C. du 9 au 13 mai 1977 sous les auspices du Gouvernement des Etats-Unis et sous la présidence de M. Floyd F. Hedlund (Etats-Unis). Etaient présents les délégations des gouvernements de 22 pays et les observateurs de 2 organisations internationales. La liste des participants, y compris des fonctionnaires de la FAO, figure à l'Annexe I au présent rapport.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

2. Le Comité adopte l'ordre du jour provisoire sans modifier l'ordre des points à examiner.

QUESTIONS DECOULANT DES REUNIONS DU CODEX QUI SE SONT TENUES DEPUIS LA DOUZIEME SESSION DU COMITE

Disposition générale concernant les modes de présentation

3. Le Comité note que la Commission, à sa onzième session, a examiné une proposition avancée par le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche et par le Groupe mixte CEE/Codex d'experts de la normalisation des denrées surgelées relative à une disposition générale concernant les modes de présentation. Cette disposition générale permettrait de commercialiser, sous l'appellation du produit en question, les modes de présentation qui ne sont pas spécifiquement inclus dans les normes individuelles. La Commission est convenue que les Comités s'occupant de produits pourraient inclure une disposition générale de ce genre dans les normes individuelles mais qu'il serait souhaitable de procéder produit par produit (voir paragraphe 275, ALINORM 76/44).

4. Le Comité prend note des conclusions de la Commission et décide d'inviter les gouvernements à examiner la disposition générale proposée pour les modes de présentation en tenant compte des diverses normes pour les fruits et les légumes traités à l'étape 9 de la procédure du Codex. Il a été convenu de réexaminer cette question à la prochaine session, compte tenu des observations formulées par les gouvernements. Le Secrétariat a été prié d'inclure les renseignements nécessaires dans une circulaire pour que les gouvernements puissent examiner la disposition générale relative aux modes de présentation et toutes modifications importantes apportées aux dispositions sur l'étiquetage adoptées à l'étape 9 de la procédure.

Contaminants

5. Le Comité note que la Commission et le Comité du Codex sur les additifs alimentaires jugent qu'il y a lieu d'étudier de plus près la question des contaminants dans les aliments (paragraphe 251-253, ALINORM 76/44). Le Comité prie les gouvernements de communiquer des informations sur les concentrations d'étain et autres contaminants dans les fruits et légumes traités pour pouvoir élaborer des dispositions pertinentes et les soumettre au Comité du Codex sur les additifs alimentaires pour confirmation.

K/7738

Mélanges de fruits en conserve

6. Le Comité fait remarquer qu'à la onzième session de la Commission on a soulevé la question de l'élaboration d'une norme pour un cocktail de fruits de type européen et que le Comité de coordination pour l'Europe devait examiner ce point lors de sa prochaine session en juin 1977 (paragraphe 234, ALINORM 76/44). Le Comité convient que les gouvernements souhaitant proposer l'élaboration de normes pour des types universels de mélanges de fruits autres que le cocktail de fruits en conserve devraient en faire part en prévision des travaux futurs.

Additifs dans les normes portées à l'étape 9

7. Le Comité signale que certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes présentées à la dernière session de la Commission à l'étape 8 n'ont pas encore été examinées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et que, par conséquent, la diffusion de ces normes pour acceptation par les gouvernements a été reportée à la Onzième session de ce Comité (paragraphe 239, 241, 245, 248, ALINORM 76/44).

8. La délégation des Etats-Unis a attiré l'attention du Comité sur une erreur dans la Section 4 de la norme internationale recommandée pour le maïs doux en conserve (CAC/RS 18-1969, Renvoi 2 en bas de page se rapportant aux épaississants figurant aux Sections 4.3, 4.4 et 4.5). De l'avis de la délégation des Etats-Unis, on a erronément limité les épaississants au maïs façon grains entiers contenant du beurre comme ingrédient, tandis qu'ils devraient être également autorisés, comme l'amidon naturel et l'amidon physiquement modifié et l'adipate de diamidon acétylé, dans le maïs crémeux (voir section 3.1.5 de la norme). Le Comité reconnaît que le Renvoi 2 est erroné et qu'il conviendrait de publier un rectificatif à cet effet. On a adopté le texte ci-après pour le Renvoi 2: "Peut être utilisé dans le maïs façon crémeux et dans le maïs façon grains entiers lorsque le beurre est un ingrédient".

Questions découlant du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires

9. Le Comité note que les sections relatives à l'étiquetage des normes soumises à la Commission à l'étape 8 ont été confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

AMENDEMENTS PROPOSES A LA NORME INTERNATIONALE RECOMMANDEE POUR LES PECHEES EN CONSERVE A L'ETAPE 4

10. Le Comité était saisi des amendements proposés par les Etats-Unis à la norme précitée et des commentaires de plusieurs gouvernements à ce sujet (CX/PFV/77/2 et Add. 1). On a fait remarquer que les amendements proposés par les Etats-Unis ont pour objet d'harmoniser la norme pour les pêches en conserve avec celles concernant les autres fruits et légumes traités à l'étape 9 de la Procédure du Codex.

11. On a soulevé la question de l'autorisation éventuelle de l'adjonction de concentrés de jus de fruits, de jus de fruits reconstitués et de nectars de fruits (pulpeux et limpides). Après avoir débattu ce point, le Comité convient que le terme "jus de fruits" comprend le jus reconstitué à partir de concentrés et que, par conséquent, l'adjonction de jus reconstitués et l'utilisation de concentrés sont autorisées. Quant aux nectars limpides, on a signalé que l'adjonction de sucres, d'eau et de jus de fruits permet celle de nectars limpides, bien que la norme ne le précise pas. Il n'en est pas de même pour l'utilisation de nectars pulpeux ou de la pulpe de fruits et le Comité estime que l'adjonction de ces ingrédients constitue une question générale intéressant plusieurs normes pour les fruits traités.

12. Les délégations du Canada, de l'Australie et du Mexique ont estimé que la section 6.1.4.1 des amendements proposés induirait les consommateurs en erreur quant à la nature véritable du milieu de couverture, du fait que cette section exige la déclaration d'un milieu de couverture composé d'un mélange de jus de fruits et d'eau (l'eau constituant l'élément prédominant) comme étant de l'"eau", sans mentionner la présence de jus de fruits. Ces délégations ont donc proposé de modifier ladite section en éliminant toute mention de jus de fruits ou de jus de pêche. D'autres délégations ont fait remarquer que la question initiale examinée par le Comité concernait l'adjonction de très faibles quantités de jus de fruits permettant d'induire le consommateur en erreur quant à la teneur en jus de fruits du milieu de couverture. Le Comité estime, que la section 6.1.4.1, telle qu'elle est rédigée à l'heure actuelle, est applicable à plusieurs normes à l'étape 9 et que cette question

devrait être traitée à l'avenir comme un problème d'ordre général. La délégation du Japon a proposé d'inclure dans la section traitant de l'étiquetage, une clause relative à la date de production et à l'identification des lots.

13. Le Comité adopte sans modification les amendements proposés par les Etats-Unis et décide de les soumettre à la Commission à l'étape 5 de la Procédure Codex. Vu que ces amendements ont simplement pour but d'harmoniser la norme pour les pêches avec d'autres normes à l'étape 9, le Comité se propose de demander à la Commission d'omettre les étapes 6 et 7 de la Procédure Codex. On a décidé de revenir sur les questions générales susmentionnées à la prochaine session, à la lumière des commentaires présentés par les gouvernements.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA MACEDOINE DE FRUITS TROPICAUX

14. Le Comité était saisi de l'avant-projet de norme ci-dessus figurant à l'Annexe III à l'ALINORM 76/20 et des commentaires des gouvernements présentés dans le document CX/PFV/77/3. Les paragraphes ci-après récapitulent les débats sur les diverses questions soulevées lors de l'examen de cette norme. Les amendements apportés à l'avant-projet de norme pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve ont été incorporés à la norme figurant à l'Annexe III au présent rapport.

Section 1.2

15. Le Comité fait observer que la chair de l'anacarde, la pulpe de goyave et la chair de la grenadille sont acceptées au tamis lors de la détermination du poids égoutté. C'est pourquoi il n'est pas possible d'appliquer les prescriptions minimales et maximales pour la proportion des ingrédients fruits. Le Comité a examiné plusieurs solutions de rechange telles que l'omission des pourcentages minima et maxima pour ces ingrédients ou l'application de pourcentages aux ingrédients fruits entrant dans la composition. La délégation de la Suisse, appuyée par un certain nombre d'autres délégations, a signalé qu'il ne convenait pas d'inclure dans les normes du Codex des dispositions exigeant d'être mises en vigueur à l'usine ou ne pouvant pas être vérifiées sur le produit fini. Le Comité convient que les trois ingrédients fruits précités devraient être énumérés dans une section séparée et que les pourcentages ayant trait à la proportion des fruits ne seraient donnés qu'à titre d'indication et ne seraient pas obligatoires, tant qu'on ne disposerait pas d'une méthode d'analyse.

16. Le Comité souscrit à la proposition de l'Australie consistant à inclure les pêches (en morceaux, en dés ou en tranches) dans la liste des fruits facultatifs.

Sections 2.3 et 3

17. Etant donné que les édulcorants nutritifs sont couverts par la section 2.2 de la norme, et que les aromatisants sont inclus dans la définition des aromatisants naturels et iso-naturels, considérés par le Codex en tant qu'additifs alimentaires, le Comité décide de supprimer cette section. Un amendement approprié a été apporté à la section relative aux additifs alimentaires. La délégation de la Pologne a tenu à ce qu'on prenne note des réserves qu'elle a exprimées à propos de l'utilisation de couleurs artificielles pour la préparation de ces produits.

Section 4

18. Quant à la clause relative à l'étain, la délégation de la Pologne était d'avis qu'une limite maximale de 150 mg/kg serait suffisante. Le Comité signale que le Comité mixte d'experts sur les additifs alimentaires n'a pas encore été à même de formuler une évaluation ferme pour l'étain vu l'absence de données toxicologiques appropriées. Faute d'informations plus précises sur les concentrations d'étain dans ce produit en vente sur le marché, le Comité décide de laisser inchangée la limite générale actuelle de 250 mg/kg pour les macédoines de fruits tropicaux en conserve.

Section 7

19. En ce qui concerne la section 7.1.2 relative à la dénomination du produit dans un milieu de couverture composé essentiellement d'eau additionnée de jus de fruits, on a avancé des observations identiques à celles exprimées à propos des pêches en conserve (cf. par. 12). On a soulevé une objection au sujet de l'expression "coloré et aromatisé artificiellement",

figurant à la section 7.2.2, du fait qu'elle permet de sous-entendre l'adjonction de colorants et d'aromatisants artificiels. On a en outre fait remarquer que l'étiquette des cerises au marasquin, vendues sous cette appellation, ne précise pas obligatoirement si elles sont colorées ou aromatisées. Le Comité estime que cette section laisse entendre que les cerises sont traitées au moyen de certaines substances visant à leur donner une couleur et une saveur différentes de leur couleur et de leur saveur originelles. On a décidé de n'apporter aucune modification à cette section.

20. D'après la délégation du Japon il faudrait introduire une clause exigeant la déclaration du poids égoutté, tandis que les délégations du Canada et du Mexique étaient d'avis que le contenu net devrait être indiqué en termes de volume plutôt que de poids. A la suite d'une suggestion présentée par la délégation de la Suisse, le Comité décide d'insérer une disposition sur l'identification des lots. Le Comité a étudié la question de savoir s'il y avait lieu d'éliminer la section 7.5 (b), mais fait observer qu'il était possible de traiter ce produit dans un deuxième pays moyennant un autre conditionnement et en le combinant différemment à des ingrédients fruits facultatifs. Par conséquent, on a estimé que la section 7.5 (b) est applicable.

21. Le Comité a examiné la question relative à l'inscription de la date. On a signalé que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires procède actuellement à l'élaboration de directives à ce sujet à l'intention des comités du Codex s'occupant de produits. Le Comité n'est pas en mesure de se prononcer catégoriquement sur ce point, mais juge qu'il n'y a probablement pas lieu d'insérer une disposition relative à l'inscription de la date pour le produit en question. On a souligné en outre qu'une telle disposition dépendrait du mode de conditionnement et la délégation du Nigéria a signalé que la déclaration d'une date de durabilité minimale pour un produit comprenant plusieurs composants, comme la macédoine de fruits tropicaux en conserve, se révélerait difficile. Les opinions des délégations étaient divisées sur la nécessité de déclarer la date sous une forme ou sous une autre. La délégation du Nigéria a insisté sur l'importance du datage pour éviter l'écoulement de produits de qualité inférieure due à un entreposage trop prolongé. Le Comité est convenu de revenir sur ce point sous forme de question générale à l'occasion d'une session ultérieure.

Etat d'avancement de la norme

22. Le Comité décide de présenter à la Commission le projet de norme pour la macédoine de fruits tropicaux, tel qu'il a été amendé (voir Annexe III), à l'étape 8 de la Procédure du Codex.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CORNICHONS (CONCOMBRES) EN CONSERVE

23. Le Comité était saisi de l'avant-projet de norme précité présenté à l'Annexe V, ALINORM 76/20A, ainsi que des commentaires des gouvernements figurant au document CX/PFV/77/4. Le rapporteur, délégué de la Pologne, a présenté les divers commentaires formulés par les gouvernements. Les paragraphes ci-après récapitulent les débats du Comité quant aux différentes sections de la norme. La norme, telle qu'elle a été amendée, figure à l'annexe IV au présent document.

Section 1. CHAMP D'APPLICATION

24. A l'avis d'un certain nombre de délégations, cette section serait trop exhaustive et renfermerait des informations qu'il vaudrait mieux inclure dans celle se rapportant à la description. Le Comité a apporté plusieurs modifications rédactionnelles à la présente section; le Comité est également convenu d'inclure les concombres fermentés dans des conditions contrôlées.

Section 2. DESCRIPTION

25. Le Comité a apporté un certain nombre de modifications à la présente section en raison des amendements apportés à la section relative au champ d'application et autres amendements proposés par les gouvernements. A propos de l'alinéa 2.1 (b), on a fait remarquer que le saumurage et la fermentation n'étaient pas destinés uniquement à conserver le produit, mais aussi à développer la saveur caractéristique des cornichons (concombres) en conserve. Par conséquent, cette section a exigé plusieurs modifications rédactionnelles.

Section 2.2 Sous-types

26. D'après la délégation des Pays-Bas, il faudrait couvrir les cornichons (concombres) en conserve préparés avec des épices et des herbes autres que l'aneth. Elle a donc proposé de remanier les sections 2.2.3 (a) et (b) de manière à inclure des produits préparés avec de l'aneth pour leur donner leur saveur caractéristique ainsi qu'avec d'autres épices et herbes. Le Comité est d'avis que le produit préparé avec de l'aneth est suffisamment important dans le commerce pour justifier une section distincte dans la norme. Il a donc été convenu de consacrer une section aux cornichons frais à l'aneth et aux cornichons fermentés à l'aneth et une autre section aux cornichons en conserve préparés avec d'autres herbes. On a également décidé de réunir les alinéas 2.2.3 et 2.2.4 en une seule section présentée sous forme de tableau des sous-types.

27. Le Comité convient d'inclure deux nouveaux sous-types de cornichons en conserve, à savoir "aigre-salé" ou "salé" et "mild" (neutre). D'après la délégation de la Pologne, les produits salés, tels que les cornichons au sel, doivent être dessalés avant la consommation et ne devraient donc pas être inclus dans la norme. Le Comité note que les cornichons en conserve du type "aigre-salé et salé" sont commercialisés pour la consommation directe dans un certain nombre de pays. La délégation des Pays-Bas a estimé que l'acidité totale minimale de 0,7% est insuffisante pour donner sa saveur caractéristique au sous-type "aigre" du produit et a proposé de porter ce chiffre à 1% pour les fruits saumurés et à 1,5% pour les fruits frais. Après avoir débattu la question, le Comité décide de laisser inchangé le niveau minimum de 0,7% pour les deux sous-types. La délégation des Pays-Bas a exprimé des réserves à ce sujet.

Section 2.3 Modes de présentation

28. On a fait observer que les cornichons en conserve sont triés selon leur diamètre et non pas selon leur longueur et, par conséquent, le Comité convient de supprimer les prescriptions relatives à la longueur maximale. La délégation de la Pologne s'est opposée à cette mesure. La délégation des Etats-Unis a fait remarquer qu'il existe un rapport relativement constant de 1:2,5 entre la largeur et la longueur des concombres, bien qu'on ait signalé au Comité qu'il ressort d'études effectuées en Norvège que dans ce pays le rapport serait de 1:3. La délégation de la Norvège a été d'avis de maintenir le diamètre maximum des cornichons à 30 mm.

29. Le Comité fait remarquer que dans certains pays on utilise de grands récipients d'un gallon, soit quatre litres environ, pour la commercialisation des concombres. Aux fins de tenir compte de ces récipients le Comité convient de modifier la capacité de 3 kg stipulée à l'alinéa 2.3 (a) à quatre litres. La délégation de la Pologne s'est opposée à cette modification.

30. La délégation de la Suisse a proposé, et le Comité convient d'inclure une disposition générale concernant les modes de présentation et de modifier en conséquence la section sur l'étiquetage. On a fait remarquer que cette disposition générale couvrirait le mode de présentation, cornichons en conserves "coupés", proposé par la délégation des Etats-Unis.

Section 3. CRITERES ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

31. Le Comité convient de remanier le texte de l'alinéa 3.1 de manière à exclure les substances considérées comme additifs alimentaires. Le Comité convient aussi, en rédigeant à nouveau ce texte, de ne pas établir de distinction entre les ingrédients de base et les ingrédients facultatifs. Il a également été entendu que, dans le cas des cornichons (concombres) à la moutarde, les ingrédients légumes et fruits pourraient représenter un maximum de 30% du poids total du produit. On a soulevé la question de savoir si les pommes de terre étaient incluses dans le terme "légumes". Le Comité est d'avis que dans le cas de la présente norme les pommes de terre ne devraient pas être incluses dans le terme "légumes".

Section 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Section (a) Agents solubilisants et dispersants

32. En étudiant la nécessité sur le plan technique d'utiliser du polysorbate 80, le Comité a été informé que, bien que cet agent solubilisant soit un résidu des agents aromatisants, il a une fonction dans le produit fini consistant à contribuer à la dispersion d'ingrédients tels que les huiles essentielles. Sur la proposition des Etats-Unis, le Comité décide d'inclure dans cette section un certain nombre de gommes végétales, d'alginates et de carragénines en tant qu'agents dispersants.

Section (b) Agents raffermissants

- 6 -

33. Le Comité convient d'inclure trois agents raffermissants supplémentaires dans cette section. On a noté que ces substances sont ajoutées au milieu de couverture, et que l'aluminium et le calcium réagissent avec des composants des concombres.

Section (c) Agents de conservation

34. D'après la délégation de la Suisse, l'anhydride sulfureux devrait être éliminé de cette section étant donné qu'il constitue un résidu des ingrédients légumes et qu'il est donc couvert par le Principe du "transfert" Codex pour les additifs alimentaires. Le Comité décide de ne pas supprimer cette disposition. En réponse à une proposition des Etats-Unis, le Comité convient d'inclure l'acide sorbique et ses sels dans cette section. D'après la délégation du Japon, l'utilisation de l'acide benzoïque n'est pas nécessaire. La délégation des Pays-Bas a été d'avis que l'utilisation d'agents de conservation ne se justifie que dans le cas des conditionnements de dimensions importantes.

Section (d) Colorants

35. Sur la proposition de la délégation des Etats-Unis, le Comité convient d'inclure un certain nombre de colorants supplémentaires. Les délégations de la Pologne et des Pays-Bas ont exprimé leurs réserves quant à l'utilisation de colorants dans ce produit.

Section (e) Agents épaississants

36. A la suggestion de la délégation des Etats-Unis, le Comité souscrit à l'addition d'agents épaississants supplémentaires à cette section.

Section (f) Acidifiants

37. Le Comité convient de placer sous cette rubrique un certain nombre d'acides organiques utilisés à titre d'acidifiants et figurant auparavant dans la section des Ingrédients facultatifs. La délégation du Canada s'est opposée à l'utilisation de l'acide acétique.

Section (g) Aromatisants

38. Le Comité décide d'introduire des dispositions relatives aux aromatisants naturels et iso-naturels pour couvrir les aromatisants inclus auparavant dans la section relative aux ingrédients facultatifs.

Considérations générales

39. Le Comité convient de remettre à la prochaine session l'étude des questions concernant la justification de l'utilisation des additifs inclus dans la section 4 de la norme et des concentrations maximales. On a demandé aux gouvernements de fournir des informations sur ces additifs. La délégation de la Pologne a exprimé des réserves générales sur l'utilisation des additifs alimentaires lorsqu'ils ne sont pas absolument nécessaires du point de vue technologique.

Section 5 CONTAMINANTS

40. La délégation de la Pologne a été d'avis qu'une concentration maximale d'étain de 150 mg/kg serait suffisante. Faute d'information plus précises, le Comité décide de ne pas modifier la concentration maximale comme l'a proposé la Pologne.

Section 7.1.2 Remplissage minimal (volume) pour le mode de présentation "Entiers"

41. La délégation de la Pologne, appuyée par celle des Pays-Bas, a été d'avis que le chiffre de 55% devrait être ramené à 50%. La délégation de la Suisse a proposé qu'on fasse une distinction entre les prescriptions relatives au remplissage minimal (volume) pour les produits préparés à partir de fruits frais et à partir de fruits saumurés, à savoir 45% et 55%, respectivement. La délégation des Etats-Unis a suggéré que le remplissage minimal (volume) soit exprimé en termes de pourcentage du contenu (volume) déclaré du récipient pour tenir compte de l'espace libre requis. Le Comité convient de faire une distinction entre les produits préparés à partir de fruits frais et à partir de fruits saumurés mais décide de placer entre crochets le chiffre proposé pour les concombres frais.

Section 7.1.3 Poids égoutté minimal pour les autres modes de présentation

42. A la suite d'une proposition avancée par la délégation des Etats-Unis, le Comité convient de modifier la disposition concernant le poids égoutté en disposition relative au remplissage minimal (volume) tel qu'elle est énoncée à l'alinéa 41. On a prié la délégation des Etats-Unis d'élaborer une méthode de détermination du remplissage minimal. Le Secrétariat a suggéré de déterminer le contenu en concombres en établissant la différence entre la capacité du récipient et le volume de liquide obtenu par égouttage, ces deux paramètres étant déterminés en utilisant les méthodes normalisées du Codex.

Section 8.1.2

43. Le Comité convient également d'inclure dans la section relative à l'étiquetage l'amendement découlant de l'inclusion de la disposition générale concernant le mode de présentation; ainsi que de remanier la section 8.1.2 (b) de manière à couvrir les concombres aux épices préparés avec des ingrédients aromatiques autres que l'aneth. Le Comité souscrit à la proposition de la délégation du Canada d'autoriser la variante "à l'aneth (fermentés)" ou "à l'aneth (frais)" pour décrire les cornichons à l'aneth préparés à partir de concombres fermentés naturellement.

Section 8.1.3

44. Cette section a été supprimée vu qu'on a jugé inapproprié d'isoler les colorants des additifs pour une déclaration aussi importante.

Section 8.3 Contenu net

45. D'après un certain nombre de délégations, il conviendrait de déclarer le poids du produit égoutté en sus du contenu net. La délégation de la Suisse a souligné qu'il s'agit là d'un principe général de la Commission s'appliquant aux cas où le milieu de couverture est mis au rebut, énoncé clairement dans le paragraphe 3.3 (b) de la Norme internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969). La délégation du Canada a estimé que le poids net ne devrait être déclaré qu'en termes de volume. Le Comité décide de n'apporter aucune modification à la section 8.3.

Section 8.4 Nom et adresse

46. Le Comité n'a pas approuvé la proposition de la délégation du Japon consistant à déclarer le nom du fabricant en code, étant donné qu'il s'agit là d'une information importante pour le consommateur.

Inscription de la date

47. Le débat à ce sujet a été le même que celui rapporté au paragraphe 21 relatif à la macedoine de fruits tropicaux et on est arrivé à des conclusions identiques. Dans ce contexte, on a fait observer que vu que certains cornichons (concombres) demandent à être réfrigérés, l'étiquette devrait le préciser, de pair avec des instructions appropriées pour le consommateur.

Section 9. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

48. Le Comité décide de supprimer la méthode de détermination du poids égoutté du fait qu'elle n'est plus nécessaire. Il a été convenu qu'il faudrait élaborer une méthode de détermination du remplissage minimal (volume) et l'inclure dans cette section (voir paragraphe 42).

Etat d'avancement de la norme

49. Le Comité convient de porter à l'étape 5 de la Procédure du Codex et de soumettre à la Commission l'avant-projet de norme pour les cornichons (concombres), tel qu'amendé (Voir Annexe IV).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CAROTTES EN CONSERVE

50. Le Comité était saisi de l'avant-projet de norme, ci-dessus, figurant à l'Annexe VII d'ALINORM 76/20, ainsi que des commentaires des gouvernements présentés dans les documents CX/PFV 75/7 et Addenda I et II, et CX/PFV 77/6 et Addendum I. Les paragraphes ci-après récapitulent les débats portant sur les diverses questions soulevées lors de l'examen de cette norme. Les amendements apportés à l'avant-projet de norme pour les carottes en conserve ont été incorporés à la norme figurant à l'Annexe V au présent rapport.

Section 1.1 Définition du produit

51. Le Comité a légèrement modifié la définition du produit, comme l'indique la version amendée de la norme, et a remplacé le terme "sucres" par "édulcorants nutritifs".

Section 1.2 Types variétaux

52. Le Comité convient d'inclure dans cette section une mention spécifique et la définition de la carotte du type dit "de Paris", conformément aux propositions soumises par écrit par la délégation de la Suisse.

Section 1.3 Modes de présentation

53. En ce qui concerne les "Jeunes carottes entières" (alinéa 1.3 (b)), on a proposé des calibres allant de 20 mm à 30 mm de diamètre. La majorité du Comité s'est prononcée en faveur de 23 mm.

54. Pour les carottes coupées en "tronçons dans le sens de la longueur", en "Tranches ou en rondelles" et en "lanières", ou "bâtonnets" (alinéas 1.3 (e), (f) et (h)), le Comité convient d'inclure une disposition pour les carottes débitées sous forme soit lisse, soit ondulée. A l'alinéa 1.3 (k), le Comité décide de remplacer la désignation "sections" par "finger cut", comme l'indique la version modifiée de la norme. Le Comité juge également opportun, dans le cas du présent produit, d'inclure une disposition supplémentaire couvrant "les autres modes de présentation" (cf. alinéa 1.3 (l), Annexe V au présent document).

Section 1.3.1 Tolérances pour les modes de présentation

55. Après un long débat, il a été décidé de supprimer cette section de l'avant-projet de norme.

Section 2.1.1 Ingrédients facultatifs

56. En ce qui concerne l'alinéa 2.1.1 (c), plusieurs délégations ont estimé que le chiffre maximum de 15% était trop élevé pour l'ingrédient légume facultatif égoutté. Il a été convenu de ramener ce chiffre à 10% et de le mettre entre crochets.

57. La délégation de l'Australie a proposé d'ajouter une disposition concernant la sauce au fromage en tant qu'ingrédient facultatif. Le texte relatif de la norme a donc été modifié en conséquence, de même que celui de la section concernant l'étiquetage.

Section 2.2.1 Couleur

58. Le Comité convient d'amender cette section aux fins de préciser, au-delà de tout doute, que les spécifications relatives à la couleur s'appliquent aussi bien au milieu de couverture qu'aux carottes. Le Comité juge que la deuxième phrase de la présente section n'est plus nécessaire, d'autant plus que la disposition renfermée dans la dernière partie de la phrase ne semble pas convenir au titre de la rubrique.

Section 2.2.4.2 Autres défauts

59. Le Comité convient de faire figurer les "jeunes carottes entières" avec les "Moitiés, Quartiers.....Finger cuts" sur la liste. A des fins de clarté, on a décidé de préciser que le poids de l'unité-échantillon évoqué à l'alinéa (3) est de 400 grammes, poids égoutté. Dans le Tableau I, alinéa (f), sous la rubrique "bouts verts", on a placé les carottes "entières" dont l'extrémité supérieure est verte dans la catégorie des défauts mineurs. En outre, à la rubrique "Tolérances de défauts (nombre maximal autorisé)", on a jugé opportun d'inclure les "Jeunes carottes entières" à la liste des "Moitiés, Quartiers,Finger cuts", exigeant le prélèvement d'un échantillon de 80 unités.

Section 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

60. Le Comité a examiné une proposition du Comité technique international sur le glutamate monosodique prévoyant une concentration maximale totale de 0,25% dans le produit en question. Le Comité estime que ce pourcentage est extrêmement élevé. Quant aux pays qui utilisent le glutamate monosodique dans les carottes en conserve, le Comité fait remarquer qu'en dehors des Etats-Unis, qui font appel dans une certaine mesure à cette substance, aucune autre délégation présente n'a mentionné son usage dans le produit en question. Compte tenu de ce fait et vu que l'état responsable de la rédaction de la norme n'était pas représenté, on a décidé de mettre cette disposition entre crochets, plutôt que de la supprimer.

61. On a soulevé la question de la justification technique de l'utilisation des agents raffermissants prévus par la norme. Les délégations présentes ne pouvant pas fournir une explication et le pays auteur étant absent, on a décidé de mettre cette disposition entre crochets. Le Comité convient de remanier le texte concernant la dose maximale d'emploi des amidons modifiés. La délégation du Japon a proposé de supprimer de la norme plusieurs amidons modifiés et alginates vu que sur le plan technique ils ne sont pas jugés nécessaires au Japon. On a toutefois fait remarquer que différents pays font appel à différents amidons modifiés et alginates et, par conséquent, le Comité décide de laisser la norme inchangée sur ce point.

Section 5. HYGIENE

62. La délégation de la Norvège a fait mention du Code d'usage pour les Aliments en conserve à faible teneur en acide. Le Comité estime qu'à un stade ultérieur, lorsque le code sera à une étape plus avancée, il serait peut-être souhaitable d'en faire mention dans la section de la norme se rapportant à l'hygiène.

Section 6.2.1 Poids égoutté minimal

63. Le Comité a modifié cette section, aussi bien du point de vue forme, pour la rendre plus claire, que du point de vue fond. Le texte remanié figure dans la version amendée de la norme (voir aussi paragraphe 66, ci-après).

Section 7. ETIQUETAGE

64. Le Comité a amendé l'alinéa 7.1.2 pour y inclure la mention des carottes ondulées ("crinkle out"), ainsi qu'une disposition sur l'utilisation "d'autres modes de présentation". On a aussi modifié l'alinéa 7.1.3 pour tenir compte de la façon "ondulées". Vu qu'on a soulevé la question de savoir si "l'agent de sapidité" cité à l'alinéa 7.1.4 de la norme comprenait les divers légumes prévus dans la norme en tant qu'ingrédients facultatifs, on a décidé de faire mention explicite de ces légumes dans l'alinéa en question.

65. Le Comité estime que pour le présent produit, l'eau devrait être déclarée en tant qu'ingrédient. L'alinéa 7.2 a donc été amendé en conséquence.

Section 7.3 Contenu net

66. La délégation du Japon a proposé d'indiquer le poids égoutté. Certaines délégations ont soutenu cette proposition, mais d'autres ont exprimé leur désaccord. A cet égard, on a évoqué la disposition pertinente de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Les partisans de la déclaration du poids égoutté ont souligné que celle-ci était souhaitable du point de vue de la protection du consommateur. Les adversaires ont appelé l'attention sur le coût qu'impliquaient pour l'industrie les mesures nécessaires pour garantir l'exactitude du poids déclaré. On a aussi fait remarquer que si, d'une part, une telle disposition était faisable sur le plan national, d'autre part elle ne l'était pas en ce qui concerne une norme internationale vu que l'évaluation du poids contenu dans le récipient ne peut être vérifié que dans le pays de fabrication du produit.

67. La délégation du Canada a proposé de déclarer le contenu net du produit en termes de volume, comme au Canada. A cet égard, on a évoqué la section pertinente de la Norme générale pour l'Etiquetage des denrées alimentaires préemballées.

68. Pour ce qui est des paragraphes 66 et 67, ci-dessus, on a décidé d'élargir la disposition existante sur le contenu net pour y inclure une mention du poids égoutté, comme dans le cas de la norme à l'étape 9 pour les champignons en conserve, et de placer l'ensemble de la section entre crochets.

Identification des lots

69. La délégation du Japon a proposé d'inclure dans la présente norme une section sur l'identification des lots. Il a été convenu de reprendre le texte adopté à cet effet dans l'avant-projet de norme pour la macédoine de fruits tropicaux.

Inscription de la date

70. La délégation du Japon a aussi suggéré d'introduire dans la norme une disposition concernant le datage. Le Comité décide de ne pas le faire, en faisant remarquer que n'importe comment, les directives fournies aux Comités s'occupant de produits par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires n'étaient pas encore définitives.

Section 8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

71. Le Comité convient d'inclure les méthodes décrites à titre de référence seulement.

Etat d'avancement de la norme

72. Le Comité convient de porter l'avant-projet de norme pour les carottes en conserve à l'étape 5 de la Procédure du Codex (cf. Annexe V).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ABRICOTS SECS

73. Le Comité était saisi de l'avant-projet de norme ci-dessus figurant dans le document CX/PFV 77/7 et des commentaires des gouvernements présentés dans le document CX/PFV 77/8. Il était également en possession de l'avant-projet de norme pour les abricots secs élaboré par la Commission économique pour l'Europe (CEE). Le Comité a examiné cette norme au cours des débats. Les paragraphes ci-après récapitulent l'examen des divers points. Les amendements adoptés pendant la session ont été incorporés à la norme figurant à l'Annexe VI au présent document.

74. Le Comité prend note de la déclaration de la délégation de la Pologne selon laquelle des normes recommandées européennes ont déjà été adoptées ou sont appliquées à titre d'essai, pour les abricots secs, les dattes, les pistaches et d'autres fruits secs. Elle a en outre souligné à quel point il importe, dans l'intérêt du commerce international, que les normes de la Commission économique des Nations-Unies pour l'Europe ne s'écartent guère de celles du Codex et a donné à entendre qu'il serait souhaitable de créer un groupe mixte d'experts CEE/CODEX sur la normalisation des fruits secs.

Section 2.3 Modes de présentation

75. On a débattu les différents modes de présentation inclus dans cette section qui, d'après la délégation de la France, représentent des produits qui ne relèvent pas de la norme. On a fait observer qu'il existe un commerce international de tous les modes de présentation visés par cette dernière et qu'il serait donc souhaitable de les régler.

Section 2.4 Classification par calibre

76. On a signalé que la norme de la CEE pour les abricots secs comporte une classification par calibre à partir du diamètre et du dénombrement par 500 g d'abricots entiers dénoyautés ou de moitiés d'abricots, tandis que la norme du Codex prévoit une classification par calibre fondée sur le dénombrement par kilo d'abricots dénoyautés et de moitiés d'abricots. On a également noté que des écarts sensibles interviennent uniquement dans la classification par calibre des moitiés d'abricots et le Comité convient qu'il faudrait s'efforcer de les réduire. A cette fin, le Comité a décidé de créer un petit groupe de travail ad hoc, pour lequel la délégation de l'Iran a agit en qualité de rapporteur, pour examiner la section 2.4 de la norme. Lorsqu'il a fait rapport au Comité le groupe de travail a signalé qu'on avait pu établir un nouveau système de classification par calibre permettant de fortement réduire les écarts entre les normes de la CEE et celles du Codex. Le Comité adopte les recommandations du groupe de travail.

Section 3.2 Ingrédients facultatifs

77. Le Comité a remanié cette section en y apportant des modifications rédactionnelles et pour préciser que les ingrédients facultatifs concernent uniquement le mode de présentation "abricots fourrés" (cf. 2.3 (c)).

Section 3.3.1 Teneur en eau

78. D'après plusieurs délégations, une teneur en eau de 15 pour cent semble quelque peu faible pour les abricots non soufrés et les produits de ce type sont trop secs pour la consommation directe. On a signalé que ces produits étaient généralement cuits avant d'être consommés et qu'une faible teneur en eau permettait d'assurer la stabilité des abricots secs.

Section 3.3.2 Spécifications générales

79. Après avoir débattu cette section et celles relatives à la détermination des défauts et aux tolérances des défauts, le Comité a constitué un groupe de travail ad hoc pour remanier le texte de ces sections (cf. par. 76). A la suite des recommandations du groupe de travail et des débats ultérieurs dont elles ont fait l'objet, le Comité décide de reporter à la présente section (3.3.2 "Spécifications générales") la détermination des matières étrangères figurant à l'alinéa 3.3.3. On a convenu de diviser les "matières étrangères" en deux groupes: l'un se rapportant aux impuretés minérales, telles que le sable, et l'autre aux matières végétales étrangères et aux débris d'insectes. De même que pour la norme concernant le raisin, le Comité n'a pas jugé nécessaire de fixer des limites maximales pour ce type de "matières étrangères".

Section 3.3.3 Détermination des défauts

80. Le Comité a effectué un certain nombre de modifications rédactionnelles (par exemple, le terme champignon a été remplacé par moisissure) et décide, par ailleurs, d'adopter l'approche de la norme de la CEE qui prévoit des limites distinctes pour les produits moisis, fermentés ou endommagés par les insectes. Les "matières étrangères" (cf. paragraphe 79) ont été reportées à la section 3.3.2.

Section 3.3.4 Tolérances des défauts

81. On a débattu la nécessité d'un pourcentage total de défauts ainsi que la question de savoir si les fruits immatures devraient être inclus dans ce pourcentage total. Le Comité convient de fixer une limite de tolérances maximales des défauts mais estime qu'il n'y a pas lieu d'y inclure les fruits immatures.

Section 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

82. Le Comité note que certains pays jugent que le glycérol est nécessaire pour prévenir l'anhydrisation du produit. Plusieurs délégations ont fait remarquer que l'acide sorbique n'était pas utilisé dans leurs pays. On a néanmoins signalé avoir trouvé dans des abricots importés en Europe des concentrations d'acide sorbique à concurrence de 500 mg/kg. Le Comité convient que la norme devrait comporter des dispositions concernant aussi bien le glycérol que l'acide sorbique. Compte tenu de la requête du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, le Comité a proposé des concentrations maximales dans le produit fini. Le niveau de concentration maximale pour le glycérol a été placé entre crochets.

83. En ce qui concerne le SO₂, la délégation des Etats-Unis a proposé une concentration maximale de 2500 mg/kg dans le produit fini. On a fait remarquer que le SO₂ est utilisé pour prévenir la décoloration du produit et à titre d'agent de conservation. D'après plusieurs délégations, un niveau maximum de 2500 mg/kg est trop élevé. On a toutefois signalé que le SO₂ a tendance à disparaître du produit pendant son entreposage et même davantage lors de sa cuisson. La concentration maximale de 2500 mg/kg a été proposée pour englober des produits analysés peu après leur entrée dans les circuits commerciaux. Le Comité décide d'adopter une concentration maximale de 2000 mg/kg dans le produit fini.

Section 5. HYGIENE

84. La délégation de la France s'est demandé si, en matière d'hygiène, les fruits secs ne devraient pas être couverts par des dispositions distinctes de celles concernant les fruits et les légumes soumis à un traitement thermique. Le Comité fait observer que les dispositions diffèrent déjà, vu que pour les fruits secs, la section relative à l'hygiène se rapporte à un Code spécifique d'usages en matière d'hygiène pour les fruits secs.

Section 7.1 Nom du produit

85. Le Comité a soulevé la question de savoir s'il y a lieu d'autoriser uniquement les termes "soufrés" et non "soufrés" pour déclarer le SO₂ et si en fait il est nécessaire de déclarer ce dernier dans l'appellation du produit. Il a été convenu qu'il suffisait de déclarer le SO₂ dans la liste des ingrédients, conformément aux spécifications énoncées à l'alinéa 7.2 de la norme. On a, par conséquent, supprimé la section 7.1.3. D'après la délégation de la Norvège, le SO₂ devrait être déclaré sur l'étiquette sous son nom spécifique, plutôt que par classe comme prévu à la section 7.2.

Section 8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

86. Le Comité convient de supprimer la méthode figurant à la section 8.2.4 du fait qu'elle n'est plus nécessaire. On a également décidé de modifier l'alinéa 8.2.1 qui se rapporte à la détermination de la teneur en eau en introduisant la méthode de conductance électrique FAO/OMS (CAC/RM 50-1974) comme méthode de rechange.

87. Le Comité convient qu'il est nécessaire d'élaborer une méthode d'échantillonnage pour les fruits secs.

Etat d'avancement de la norme

88. Le Comité décide de soumettre à la Commission l'avant-projet de norme pour les abricots secs, tel qu'amendé (cf. Annexe VI au présent document) et porté à l'étape 5 de la Procédure du Codex.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES DATTES

89. Le Comité était saisi de l'avant-projet de norme ci-dessus figurant à l'Annexe VI, ALINORM 76/20A et des commentaires des gouvernements sur ce projet. La délégation de l'Iran (auteur) a fait savoir qu'elle avait rédigé la norme en collaboration avec l'Australie et a attiré l'attention sur les commentaires écrits de l'Australie, de la France, de l'Iraq, du Royaume-Uni et des Etats-Unis. Les observations de la délégation de la Pologne faites au paragraphe 73 s'appliquent également à cet avant-projet de norme. Les paragraphes qui suivent récapitulent les débats sur les diverses questions soulevées lors de l'examen de cette norme.

Section 1. CHAMP D'APPLICATION

90. La section sur le champ d'application a fait l'objet d'une nouvelle rédaction afin de préciser (i) que la norme s'appliquait aux dattes entières destinées à la consommation humaine, que ce soit sous forme de paquets pour la consommation directe, ou sous forme d'emballages plus grands (c'est-à-dire en vrac), à partir desquels les dattes pourraient être offertes à la vente à la consommation, ou desquels les dattes pourraient être extraites et emballées dans des petits paquets destinés à la consommation, ou encore soumises à un traitement ultérieur dans les limites de la norme, comme le dénoyautage, et (ii) que la norme ne s'appliquait pas aux dattes destinées à des fins industrielles, (industries de fermentation, spiritueux, etc....). La délégation de l'Iraq a exprimé l'avis que la norme devrait s'appliquer uniquement aux dattes séchées.

Section 2.1 Définition du produit

91. Un certain nombre d'amendements ont été apportés à cette section. Les alinéas 2.1 (a) et (e) ont été modifiés et à la suggestion de la délégation de l'Australie on a placé entre crochets l'alinéa 2.1 (f) qui prévoyait le recours à la fumigation, étant donné que les dispositions sur la fumigation ne figurent pas dans les normes Codex pour les produits, mais plutôt séparément dans les publications du Codex sur les limites maximales internationales pour les résidus de pesticides.

92. A cet égard, la délégation des Etats-Unis était d'avis que les produits de fumigation employés après les récoltes devraient être considérés comme des additifs alimentaires. L'attention du Comité a été attirée sur le fait que le Comité du Codex sur les résidus de pesticides avait fixé les limites internationales maximales pour le bromure inorganique provenant de l'utilisation de produits de fumigation à base de bromure organique, plus particulièrement dans les dattes et autres fruits secs.

93. Le Comité convient de demander au Comité du Codex sur les résidus de pesticides d'examiner les pratiques actuelles de fumigation en ce qui concerne les dattes et de recommander des tolérances internationales. A cet égard, les pays intéressés ont été priés de communiquer des données au Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

Section 2.4 Modes de présentation secondaires

94. A la demande de la délégation française, le Comité convient d'inclure dans la norme un mode de présentation supplémentaire, à savoir "en branchettes".

Section 2.5 Classement en fonction du calibre

95. Sous réserve de renvoyer l'avant-projet de norme à l'étape 3 pour une nouvelle série de commentaires des gouvernements, le Comité convient d'inclure dans cette section de la norme les chiffres révisés pour le calibre (a) des dattes entières avec noyaux et (b) des dattes entières dénoyautées. Le Comité prend note de la déclaration de l'Iran selon laquelle les chiffres révisés, fournis par la délégation de l'Iraq, couvraient toutes les variétés du commerce international. La délégation de la France a attiré l'attention sur les chiffres indiqués pour le calibre des dattes extrapolés à partir de la norme européenne fixée pour ce produit.

Section 3.1.1 Spécifications générales

96. Aux fins d'une plus grande précision et de la clarté, la section d'introduction à cette disposition a été quelque peu modifiée. Compte tenu du fait que l'avant-projet de norme serait renvoyé à l'étape 3, le Comité convient d'inclure dans la norme les chiffres révisés pour la teneur en eau et le calibre minimum, puisqu'il serait nécessaire d'examiner attentivement ces chiffres à la lumière des pratiques actuelles. Le Comité a également convenu de prévoir une spécification supplémentaire intitulée "Pédoncules", et de relever le niveau de tolérance pour les noyaux.

97. D'après la délégation de l'Iran, puisqu'une gamme de calibres allant de grosses à petites a été prévue, il ne semblerait pas nécessaire d'inclure une disposition sur le calibre minimum. La délégation de la Suisse a fait savoir qu'elle ne pourrait accepter la suppression du calibre minimum que si le calibre était obligatoire.

98. En ce qui concerne le relèvement, à la demande de la délégation des Etats-Unis, du chiffre retenu pour la teneur en eau en le portant de 19% à 30% dans le cas des variétés à sucre interverti on a fait observer que ce produit ayant une si forte teneur en eau faisait l'objet d'un commerce international constamment soumis à la réfrigération. Une délégation a fait allusion à la possibilité d'utiliser un agent de conservation chimique pour ce produit. Les délégations des Pays-Bas et de la Suisse ont indiqué qu'elles ne pouvaient accepter le chiffre supérieur d'une teneur en eau de 30% que si la norme n'autorisait pas l'utilisation d'agents de conservation.

Section 3.1.2.1 Définition des défauts

99. Dans le cas des définitions des défauts "Brûlés par le soleil" et "Tachés", les amendements aux chiffres indiqués ont été inclus dans la norme. On a aussi souscrit à l'inclusion de la définition "d'infestation" proposée par le Royaume-Uni.

100. Il a été également convenu de grouper les défauts "aigries", "moisies" et "pourries". La délégation de la France a fait savoir qu'elle s'opposait à ce que "pourries", dont la définition comprenait les dattes qui sont pourries, soit groupée avec les deux autres défauts mentionnés.

Section 3.1.2.2 Tolérances de défauts

101. Le Comité a fait observer que le chiffre de 20% pour les défauts définis était une limite globale par dénombrement dont faisaient partie les autres limites, reprises sur la liste. La section 3.1.2.3 a été révisée et placée entre crochets.

Section 7. Poids et mesures

102. Le Comité prend note des observations de la délégation française selon laquelle la traduction en français de cette section n'est pas tout à fait claire.

Etat d'avancement de la norme

103. Le Comité convient de confier à la délégation de l'Iraq et au rapporteur (M.G. Parlet, Etats-Unis), la version révisée de la norme, compte tenu des amendements qui ont été décidés lors de la session et des commentaires reçus par écrit. La norme révisée sera alors communiquée au Secrétariat qui la distribuera aux gouvernements pour leurs commentaires à l'étape 3.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PISTACHES NON DECORTIQUEES

104. Le Comité était saisi de l'avant-projet de norme ci-dessus figurant dans le document CX/PFV 77/10, préparé par l'Iran. On a soulevé la question de savoir si l'élaboration des normes pour les noix relevait bien de la compétence du Comité. La délégation des Pays-Bas a fait savoir que dans ce pays, les noix étaient classées sous la rubrique des fruits et légumes traités.

105. Le Comité déclare qu'il souhaite procéder à l'élaboration de normes internationales pour le produit en cause et peut-être d'autres produits semblables, et note également la nécessité de disposer d'un plus grand nombre de normes internationales intéressant les pays en développement. Le Comité convient de communiquer cette norme aux gouvernements à l'étape 3 pour commentaires. (Voir Annexe VII)

COEUR DE PALMIER EN CONSERVE A LA SAUMURE

106. Le Comité était saisi d'un rapport préparé par le Brésil et contenant des informations visant à justifier l'élaboration d'une norme pour le coeur de palmier en conserve à la saumure (CX/PFV 77/11). En présentant ce rapport, la délégation du Brésil a souligné que ce produit de haute valeur fait l'objet d'un commerce international considérable, et que l'établissement d'une norme Codex pour le coeur de palmier en conserve à la saumure présente un grand intérêt pour les pays en voie de développement produisant cette denrée. On a également souligné que la législation pour le produit en question est très restreinte et qu'une norme du Codex permettrait de combler cette lacune et d'assurer l'harmonisation des lois.

107. Le Comité convient que l'élaboration d'une norme est suffisamment justifiée et il demande à la délégation du Brésil de préparer, avec le concours de la France, un avant-projet de norme qui sera examiné lors de la prochaine session du Comité. On a demandé aux membres du Comité de faire parvenir leurs commentaires sur la norme pour le coeur de palmier en conserve à la saumure, commentaires qui seront distribués par le secrétariat par la suite.

ABRICOTS EN CONSERVE

108. Le Comité était saisi d'un rapport préparé par l'Australie (CX/PFV 77/12) justifiant l'élaboration d'une norme pour les abricots en conserve. Ce rapport comprend également un projet de norme pour ce produit. En présentant le rapport, la délégation de l'Australie a souligné qu'un bon nombre de réponses avaient été reçues à la suite du questionnaire demandant des informations sur les abricots en conserve. Les données recueillies indiquent que ce produit, qui constitue l'un des derniers fruits en conserve restant à normaliser, fait l'objet d'un commerce international important.

109. Le Comité convient que l'élaboration d'une norme du Codex pour les abricots en conserve est suffisamment justifiée et il a décidé de soumettre l'avant-projet de norme préparé par l'Australie aux gouvernements à l'étape 3 de la Procédure du Codex. (Voir Annexe VIII)

AUTRES QUESTIONS

Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969)

110. Le Comité a étudié une note adressée par la Nouvelle-Zélande au Président du Comité, et concernant un certain nombre de difficultés provenant essentiellement de l'importance de la taille des échantillons requise par les plans d'échantillonnage. La note attirait également l'attention sur un certain nombre d'autres questions demandant à être éclaircies.

111. On a exprimé le point de vue que le problème de l'échantillonnage devrait être abordé globalement au sein du Codex, dans le but de déterminer le type des procédures d'échantillonnage (en fonction des caractéristiques, par étapes successives, par combinaison de ces deux procédures) à adopter. Il a par contre été souligné qu'avec des modifications mineures les plans actuels d'échantillonnage pouvaient être améliorés et rendus plus acceptables. Le secrétariat était d'avis que l'étude des plans d'échantillonnage couvre plusieurs problèmes qui ne sont pas tous d'ordre statistique mais qui exigent un examen du produit et des dispositions dans les normes auxquelles s'appliquent les plans d'échantillonnage, ainsi que des aspects économiques. Les Comités s'occupant de produits et le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage devraient donc s'y intéresser.

112. Le Comité convient qu'il faudrait communiquer à la Commission que les plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballés exigent un examen eu égard notamment à la taille de l'échantillon, aux procédures afférentes à l'application des deux niveaux d'échantillons prévus dans les plans, ainsi que certains problèmes de rédaction et à d'autres questions demandant à être éclaircies. La délégation des Etats-Unis a convenu de préparer un document de travail exposant les problèmes soulevés par la Nouvelle Zélande et par les délégations au cours des débats, et proposant les modifications à apporter aux plans d'échantillonnage. Ce document comporterait également des procédures d'échantillonnage de rechange. Il sera soumis au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, ainsi qu'à tous les Comités s'occupant de produits ayant mentionné le plan dans leurs normes.

FUTUR PROGRAMME DE TRAVAIL

113. On a fait observer, qu'à sa prochaine session, le Comité serait saisi des normes ci-après:

Cornichons (concombres) en conserve	(Etape 7, si elle est portée à cette étape à la 12 ^{ème} session du Comité)
Carottes en conserve	(Etape 7, si elle est portée à cette étape à la 12 ^{ème} session du Comité)
Abricots secs	(Etape 7, si elle est portée à cette étape à la 12 ^{ème} session du Comité)
Dattes	(Etape 4)
Pistaches non décortiquées	(Etape 4)
Abricots en conserve	(Etape 4)
Coeurs de palmier en conserve à la saumure	(Etape 2)

114. La délégation du Japon a exprimé le souhait que le Comité élabore une norme pour les châtaignes en conserve. Le Comité demande à la délégation du Japon de préparer un document de justification pour la prochaine session du Comité, conformément aux critères pour l'élaboration des normes énoncés dans le Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius.

115. La délégation du Mexique a proposé l'élaboration d'une norme pour les mangues en conserve. Comme pour le Japon ci-dessus, la délégation du Mexique a été priée de préparer un document de justification pour la prochaine session du Comité.

116. Ayant adopté une disposition pour les "autres modes de présentation" dans certaines des normes dont il était saisi à la présente session, le Comité a jugé qu'il serait opportun d'examiner le besoin d'instituer une disposition de ce genre dans les normes à l'étape 9 qui ont été communiquées à l'acceptation des gouvernements. Pour l'aider dans ces débats, le Comité a demandé au secrétariat d'écrire aux gouvernements en leur demandant d'indiquer dans quelles normes à l'étape 9 il conviendrait d'instituer la disposition ci-dessus. (Voir paragraphes 3 et 4)

117. La délégation de l'Australie s'est enquis de la position concernant une liste réservée de normes qui a figuré dans le rapport précédent du Comité. On a fait observer que ces propositions avaient été abandonnées ou qu'on n'y avait pas donné suite.

118. Certaines délégations ont attiré l'attention sur la nécessité de mettre à jour certaines des premières normes à l'étape 9. La norme à l'étape 9 pour les haricots verts en conserve et les haricots beurre a été citée à titre d'exemple. Il a été convenu que les pays qui estiment que telle ou telle norme demande à être amendée de façon urgente, devraient formuler des propositions à ce sujet au Comité.

Date et lieu de la prochaine session

119. Le Comité note qu'à la suite de consultations avec les autorités des Etats-Unis la date et le lieu de sa prochaine session seraient fixés lors de la 12^{ème} session de la Commission. Le Comité signale qu'au vu des propositions actuelles du secrétariat, on espère tenir la prochaine session du Comité en septembre 1978 à Washington, D.C.

Etat d'avancement des normes

<u>Norme</u>	<u>Document pertinent</u>	<u>Etape</u>
Tomates en conserve	CAC/RS 13-1969 Rev. 1	
Pêches en conserve	CAC/RS 14-1969 Rev. 1	
Pomelos en conserve	CAC/RS 15-1969	
Haricots verts et haricots beurre en conserve	CAC/RS 16-1969	
Purée de pommes en conserve	CAC/RS 17-1969	
Maïs doux en conserve	CAC/RS 18-1969	
Ananas en conserve	CAC/RS 42-1970 Rev. 1	
Champignons de couche en conserve	CAC/RS 55-1972	
Asperges en conserve	CAC/RS 56-1972	
Concentrés de tomate traités	CAC/RS 57-1972	
Pois en conserve	CAC/RS 58-1972	
Prunes en conserve	CAC/RS 59-1972	
Framboises en conserve	CAC/RS 60-1972	
Poires en conserve	CAC/RS 61-1972	
Fraises en conserve	CAC/RS 62-1972	
Olives de table	CAC/RS 66-1974	
Raisins secs	CAC/RS 67-1974	
Mandarines en conserve	CAC/RS 68-1974	
Cocktail de fruits en conserve	CAC/RS 78/76	
Confitures et gelées	CAC/RS 79/76	
Marmelade d'agrumes	CAC/RS 80/76	
Pois jaunes trempés en conserve	CAC/RS 81/76	
Pêches en conserve - Amendement	ALINORM 78/20, App. II	5
Madédoine de fruits tropicaux en conserve	ALINORM 78/20, App. III	8
Carottes en conserve	ALINORM 78/20, App. V	5
Concombres au vinaigre	ALINORM 78/20, App. IV	5
Dattes	1/	Maintenu à l'étape 3
Abricots secs	ALINORM 78/20, App. VI	5
Pistaches non décortiquées	ALINORM 78/20, App. VII	3
Abricots en conserve	ALINORM 78/20, App. VIII	3
Coeurs de palmier en conserve	ALINORM 78/20, Par. 106-107	2
Châtaignes en conserve	ALINORM 78/20, Par. 114) Pour examen ultérieur à l'étape 2
Mangues en conserve	ALINORM 78/20, Par. 115	

1/ Sera distribué en temps voulu

LISTE DE PARTICIPANTS

BUREAU

Président

Dr. Floyd F. Hedlund
Chairman
Codex Committee on Processed Fruits
and Vegetables
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
U.S. Dept. of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Rapporteur

Gerald R. Parlet
Marketing Specialist
Standardization of Processed Fruits
and Vegetables
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
U.S. Dept. of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Représentants de la FAO

Dr. L.G. Ladomery
Food Standards Officer
Joint FAO Food Standards Programme
FAO, 00100 Rome

H.J. McNally
Liaison Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, 00100 Rome

Représentant de la OMS

Dr. D.G. Chapman
Scientist
Food Additives Unit
1211 Geneva 27

ETATS MEMBRES

AUSTRALIE

Chef de la délégation

D.R. Barnes
Acting Assistant Secretary
Food Services Branch
Department of Primary
Trade Group Offices
Canberra A.C.T. 2600

Délégué

Paul Szarski
Department Head
H.J. Heinz Company
Princess Highway,
Dandenong, Victoria
Australia

BRESIL

Délégué

Agide Gorgatti-Netto
Director
Institute of Food Technology (ITAL)
P.O. Box 139
Campinas-SP
Brazil

CANADA

Chef de la délégation

C.P. Erridge
Assistant
Processed Products Section
Fruit and Vegetable Division
Agriculture Canada
Ottawa
Canada

Délégué

Carl Ross
Manager
Canadian Cannery Ltd.
Research Department
1101 Walkers Line
Burlington, Ontario
Canada

CHILI

Délégué

Lucia Avetikian
First Secretary
Embassy of Chile
1732 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20036

DANEMARK

Délégué

B. Sod-Mogensen
Agricultural Counsellor
Embassy of Denmark
3200 Whitehaven Street, N.W.
Washington, D.C. 20008

ECUADOR

Délégué

Hernan Orellana
Minister Counsellor
Embassy of Ecuador
2535 15th Street, N.W.
Washington, D.C. 20009

FRANCE

Délégué

Marc Giret
Inspecteur de la Répression des Fraudes
Ministère de l'Agriculture
42 bis rue de Bourgogne
75007 Paris
France

HONGRIE

Délégué

Joseph Namath
First Secretary
Embassy of the Hungarian People's Republic
2347 15th Street, N.W.
Washington, D.C. 20009

IRAN

Chef de la délégation

Abbas Khalessy
Deputy General Director
Institute of Standard and Industrial
Research of Iran
P.O. Box 2937, Tehran
Iran

Délégué

Dr. Ali Akbar Agah
Deputy Director
Plant Pests and Diseases Research Institute
P.O. Box 3178, Tehran
Iran

IRAQ

Chef de la délégation

Dr. Samir H. Alshakir
Ambassador
Permanent Representative of Iraq to FAO
Via della Fonte di Fauno
5 Rome, Italy

Délégués

Khalil Yasmin Masoud
Director, Technical Department
Iraqi Dates Administration
Baghdad
Iraq

Farid J. Sukkar
Head, Specifications Division
Iraqi Organization for Standards
P.O. Box 11185, Baghdad
Iraq

ISRAEL

Délégué

Abraham Ben-Moshe
Director of Food Division
Ministry of Trade and Industry
Jerusalem
Israel

JAPON

Chef de la délégation

Ginji Nakamura
Deputy Director
Fruits and Flowers Division
Agricultural Production Bureau
Ministry of Agriculture & Forestry
Box 100, Kasumigaseki, Chiyoda-Ku
Tokyo, Japan

Délégués

Kenichi Nagano
Technical Official
Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
Tokyo, Japan

Kenichi Unno
Counsellor
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

JAPON (suite)

Kazuo Nonaka
First Secretary (Agriculture)
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

Hiroshi Sawamura
First Secretary (Health, Welfare and
Environment)
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

Conseiller

Mitsukuni Mori
Head, Chemistry Division
Research Laboratory
Canners Association of Japan
No. 567, Marunouchi Building
Chiyoda-Ku, Tokyo
Japan

KOWEIT

Délégué

Nizar Ahmad Al-Nusif
Chemist
Head of Chemical Food Laboratory
Ministry of Public Health
P.O. Box No. 5, Kuwait, Arabian Gulf

MEXIQUE

Chef de la délégation

Heriberto Barrera-Benitez
Head of the Quality Control Normalization
and Inspection Department
Comisión Nacional de Fruticultura
Paseo del Rocio No. 81
Colonia Lomas de Vista, Hermosa
Mexico (10) D.F.

Délégué

Enrique Perez Gonzalez
Agricultural Attaché
Embassy of Mexico
2828 16th Street, N.W.
Washington, D.C. 20009

PAYS-BAS

Chef de la délégation

W.G. Aldershoff
Public Health Officer
Ministry of Public Health and
Environmental Hygiene
Dokter Reijersstraat 10
Leidschendam
The Netherlands

Délégués

G.W.J. Pieters
Agricultural Counsellor
Embassy of the Netherlands
4200 Linnean Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

Hendrikus T. Clevering
Assistant Agricultural Attaché
Embassy of the Netherlands
4200 Linnean Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

NIGERIA

Chef de la délégation

Dr. O.O. Ojehomon
Director
National Horticultural Research
Institute
PMB 5432, Ibadan
Nigeria

Délégué

Dr. A. Oyejola
Secretary Codex Committee
Nigerian Standards Organization
Federal Ministry of Industries
4 Latunde Labinjo Avenue
Palm Grove, Lagos
Nigeria

Conseiller

Kenneth McLean
FAO/UN Processing Adviser
National Horticultural Research
Institute
PMB 5432, Ibadan
Nigeria

NORVEGE

Chef de la délégation

John Race
National Nutrition Council
Norwegian Codex Alimentarius Committee
Box 8139, Oslo-Dep., Oslo 1
Norway

Délégué

Dr. P.A. Rosness
Deputy Director
Government Quality Control
(Processed Fruits and Vegetables)
Gladengvn. 3 B
Oslo 6
Norway

PHILIPPINES

Délégué

Adelaida C. Cahanap
Research Chemist
Bureau of Plant Industry
Dept. of Agriculture
San Andres, Malate
Manila
Philippines

POLOGNE

Délégué

Waclaw Orłowski
Chief of Fruit and Vegetable Section
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade and Shipping
Stepinska Str. 9
00-957 Warsaw
Poland

SUISSE

Chef de la délégation

H.U. Pfister
Head of Codex Section
Swiss Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3008 Bern
Switzerland

Délégués

G. Huschke
Chemist
Hoffmann-La Roche & Co. AG
CH-4000 Basel
Switzerland

SUISSE (suite)

Dr. G.F. Schubiger
Assistant Manager
Nestec
Case Postale 88
CH-1814 La Tour de Peilz
Switzerland

THAILANDE

Chef de la délégation

Prof. Amara Bhumiratana
Director
Institute of Food Research and
Product Development
Kasetsart University
P.O. Box 4-170
Bangkok 4
Thailand

Délégués

Pora Tamprateep
Deputy Secretary-General
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Bangkok
Thailand

Sermssii Gongsakdi
Secretary
National Codex Alimentarius Committee
Department of Science
Ministry of Industry
Bangkok 4
Thailand

ETATS-UNIS

Chef de la délégation

David A. Patton
Deputy Director
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
Dept. of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Délégués

Dale C. Dunham
Head, Standardization Section
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
Dept. of Agriculture
Washington, D.C. 20250

ETATS-UNIS (suite)

Dr. R.W. Weik
Acting Assistant to the Director
Bureau of Foods, HFF-4
Food and Drug Administration
Washington, D.C. 20204

Conseillers

Lowrie M. Beacham
National Canners Association
1133 20th Street, N.W.
Washington, D.C. 20036

Arthur W. Hansen
Director, Consumer and
Environmental Protection
Del Monte Corporation
One Market Plaza, Box 3575
San Francisco, Cal., 94119

Andre Nowacki
Quality Control Director
Pickle Packers International
Pickledilly Station
Louisville, Kentucky 40213

PAYS OBSERVATEUR

AFRIQUE DU SUD

Arnold Mentz
Second Secretary (Economics)
Embassy of South Africa
2555 M Street, N.W.
Washington, D.C. 20037

P.J. Wessels
Deputy Director of the Division of
Inspection Services
South African Dept. of Agricultural
Economics and Marketing
Pretoria
Republic of South Africa

ORGANISATIONS INTERNATIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL
CHEMISTS (AOAC)

Dr. R.W. Weik
Acting Assistant to the Director
Bureau of Foods, HFF-4
Food and Drug Administration
Washington, D.C. 20204

INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE
INDUSTRIES (IFG)

Charles Feldberg
Director
Health and Safety Affairs
CPC International, Inc.
International Plaza
Englewood Cliffs
New Jersey 07632

ANNEXE II

AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS PROPOSES A LA NORME INTERNATIONALE RECOMMANDEE
POUR LES PECHEES EN CONSERVE
(CAC/RS 14-1969, Rev. 1)

Avancé à l'étape 5

Le texte ci-après remplacerait celui des alinéas 2.1.1 à 2.1.2 inclus de la norme actuelle:

2.1.1.1 Eau - milieu de couverture composé uniquement d'eau.

2.1.1.2 Jus de fruit - milieu de couverture composé uniquement de jus de pêche ou d'un autre jus de fruit compatible.

2.1.1.3 Eau et jus de fruit(s) - milieu de couverture composé d'un mélange d'eau et de jus de pêche, ou d'eau et d'un seul jus de fruit, ou d'eau et de deux jus de fruits ou plus.

2.1.1.4 Mélange de jus de fruits - milieu de couverture composé de deux ou plusieurs jus de fruits pouvant comprendre du jus de pêche.

2.1.1.5 Avec sucre(s) - l'un ou l'autre des milieux de couverture ci-dessus (2.1.1.1 à 2.1.1.4) peut être additionné d'un ou plusieurs des sucres ci-après: saccharose, sirop de sucre interverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose.

2.1.2 Classification des milieux de couverture en cas d'adjonction de sucres:

2.1.2.1 Lorsque des sucres sont ajoutés à du jus de pêche ou à d'autres jus de fruits, les milieux liquides doivent avoir une densité non inférieure à 14° Brix et doivent être classés en fonction de leur densité finale, comme suit:

Jus de (nom du fruit) légèrement sucré - au minimum 14° Brix
Jus de (nom du fruit) fortement sucré - au minimum 18° Brix

2.1.2.2 Lorsque des sucres sont ajoutés à de l'eau ou à de l'eau et du jus de pêche ou à de l'eau et des jus de fruits, les milieux liquides doivent être classés en fonction de leur densité finale, comme suit:

Densités de base de sirops

Sirop léger - au minimum 14° Brix
Sirop épais - au minimum 18° Brix

2.1.3 Milieux de couverture facultatifs

Lorsque le, pays où le produit est vendu ne l'interdit pas, les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

eau légèrement sucrée }
Eau sucrée légèrement } au minimum 10° Brix et au maximum 14° Brix
Sirop très léger }
Sirop très épais - plus de 22° Brix

2.1.4 La densité finale du jus sucré ou du sirop doit être déterminée sur la moyenne des échantillons, mais aucun récipient ne doit présenter une densité Brix plus faible que celle de la catégorie immédiatement inférieure.

Le texte suivant serait inséré après l'alinéa 6.1.3 et remplacerait l'alinéa 6.1.2 (b) qui serait supprimé:

6.1.4 Le nom du milieu de couverture doit faire partie de l'appellation ou être placé à proximité immédiate de celle-ci.

6.1.4.1 Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau, ou d'eau et de jus de pêche, ou d'eau et d'un ou plusieurs jus de fruits, où l'eau prédomine, il doit être déclaré comme suit:

"A l'eau" ou "Conditionné à l'eau"

6.1.4.2 Lorsque le milieu de couverture est composé uniquement de jus de pêche ou d'un seul autre jus de fruit, il doit être déclaré comme suit:

"Au jus de pêche" ou "Au jus de (nom du fruit)"

6.1.4.3 Lorsque le milieu de couverture est composé de deux jus de fruits ou plus, lesquels peuvent comprendre du jus de pêche, il doit être déclaré comme suit:

"Aux jus de (nom des fruits)", ou

"Aux jus de fruits", ou

"En mélange de jus de fruits"

6.1.4.4 Lorsque des sucres sont ajoutés au jus de pêche ou aux autres jus de fruits, le milieu de couverture doit être déclaré comme suit:

"Jus de (nom du fruit) légèrement sucré", ou

"Jus de (nom des fruits) fortement sucrés", ou

"Jus de fruits légèrement sucrés", ou

"Mélange de jus de fruits fortement sucrés"

selon le cas.

6.1.4.5 Lorsque des sucres sont ajoutés à de l'eau, ou à de l'eau et un seul jus de fruits (qui peut être du jus de pêche), ou à de l'eau et deux de fruits ou plus, le milieu de couverture doit être déclaré comme suit:

"Sirop léger" ou "Sirop épais", ou

"Eau légèrement sucrée" ou "Eau sucrée légèrement", ou

"Sirop très léger" ou "Sirop très épais"

selon le cas.

6.1.4.6 Lorsque le milieu de couverture contient de l'eau et du jus de pêche ou de l'eau et un ou plusieurs jus de fruits, où le jus de fruit constitue 50% ou plus du volume du milieu de couverture, celui-ci doit être désigné de manière à faire ressortir la prépondérance du jus de fruit en question, par exemple comme suit:

"Jus de pêche et eau", ou

"Jus (nom du ou des fruits) et eau".

ANNEXE III

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA MACEDOINE DE FRUITS TROPICAUX EN CONSERVE

Avancé à l'étape 8

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

La macédoine de fruits tropicaux en conserve est le produit (a) préparé à partir d'un mélange de fruits de base spécifiés à l'alinéa 1.2 (a) auxquels peuvent être ajoutés un ou plusieurs des fruits facultatifs spécifiés à l'alinéa 1.2 (b): (b) ces fruits peuvent être des fruits frais, congelés ou en conserve: (c) le mélange de fruits est conditionné dans de l'eau ou dans un autre milieu de couverture liquide approprié auquel des édulcorants nutritifs peuvent être ajoutés, et soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Espèces et modes de présentation des fruits

L'ingrédient fruit doit se composer de chacun des trois groupes de fruits énumérés à la rubrique Fruits de base auxquels on peut ajouter un ou plusieurs des fruits énumérés dans la liste des Fruits facultatifs. Les fruits doivent être pelés, évidés, parés et épépinés ou dénoyautés selon les spécifications requises dans chaque cas pour la préparation culinaire normale.

(a) Fruits de base

Ananas (Ananas comusus) - morceaux, miettes, dés, fines tranches ou lamelles.

Papayes (Carica papaya) ou mangue (Mangifera indica) - seules ou ensemble - tranches, dés ou tronçons.

Bananes (variétés cultivées de Musa comestible) - tranches ou dés.

(b) Fruits facultatifs

Litchis (Litchi chinensis) segments entiers ou morceaux.

Anacardes (Anacardium occidentale) chair du fruit.

Goyaves (Psidium guajava) quartiers, tranches, dés ou purée.

Longanes (Euphoria longana) segments entiers ou brisés.

Oranges (Citrus sinensis et Citrus reticulata) (y compris les mandarines) segments entiers.

Pomelos (Citrus paradisi) segments entiers ou moitiés de segments

Raisins (Variétés comestibles cultivées de Vitis) grains entiers de toutes les variétés sans pépins.

Cerises au marasquin - (Préparées à partir de fruits conformes aux caractéristiques de Prunus avium) entières ou en moitiés (et dénoyautées)

Grenadilles (Variétés comestibles cultivées de Passiflora) pulpe (chair) avec ou sans pépins.

Jaques (Artocarpus integrifolia) tranches.

Melons (Cucumis melo) tranches, dés ou boules.

Ramboutans (Nephelium lappaceum) segments entiers ou brisés.

Pêches (Prunus persica L.) morceaux, dés ou tranches.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Proportions de fruits (ingrédients de base)

2.1.1 Les proportions de fruits doivent être les suivantes, sur la base du poids égoutté de chacun des fruits par rapport au poids égoutté de tous les fruits:

<u>Fruits de base</u>	<u>Minimum</u>	<u>Maximum</u>
Ananas	45%	65%
Papayes ou mangues (seules ou en combinaison)	25%	50%
Bananes	5%	20%
<u>Fruits facultatifs</u>		
Litchis	5%	20%
Melons	5%	20%
Longanes	5%	20%
Goyaves (à l'exception de la purée, voir 2.1.2)	5%	20%

2.1.2 Les fruits facultatifs suivants ne sont pas pris en considération dans la détermination des proportions de fruits étant donné qu'après traitement leur consistance empêche d'évaluer leur poids égoutté avec précision. Il est toutefois recommandé qu'ils entrent dans les pourcentages suivants en tant qu'ingrédients:

	<u>Minimum</u>	<u>Maximum</u>
Purée de goyaves (voir 2.1.1)	5%	20%
Anacardes	2%	5%
Grenadilles	1%	5%
Jaques	5%	20%
Raisins	3%	15%
Ramboutans	5%	20%
Oranges (y compris les mandarines)	3%	15%
Cerises au marasquin	1%	4%
Pêches	5%	20%
Pomelos	3%	15%

2.1.3 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme répondant aux spécifications relatives à la proportion des fruits lorsque:

- (a) La moyenne des pourcentages de chaque espèce de fruit (à l'exception de ceux indiqués à l'alinéa 2.1.1 ci-dessus) relevés dans tous les récipients de l'échantillon se trouve dans la gamme des pourcentages exigés pour chaque espèce de fruit; et
- (b) Le nombre de récipients ne répondant pas aux spécifications requises pour un ou plusieurs fruits ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969).

2.2 Milieux de couverture

2.2.1 La macédoine de fruits tropicaux en conserve peut être conditionnée dans l'un des milieux de couverture ci-après:

- (a) Eau - milieu de couverture composé uniquement d'eau.
- (b) Eau et jus de fruit(s) - milieu de couverture composé uniquement d'eau et de jus de fruit(s) spécifiés.
- (c) Jus de fruits - milieu de couverture composé uniquement de jus de l'un ou de plusieurs des fruits spécifiés, pouvant être passé ou filtré.
- (d) Avec un ou plusieurs sucres - l'un des milieux de couverture précités aux alinéas (a) à (c) auquel sont ajoutés l'un ou plusieurs des sucres suivants: saccharose, sirop de sucre interverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose, fructose et sirop de fructose.

2.2.2 Classification des milieux de couverture contenant des sucres d'ajout

- (a) Lorsque des sucres sont ajoutés aux jus de fruits, le milieu de couverture ne doit pas être d'une densité inférieure à 14 degrés Brix et sa catégorie est déterminée en fonction de la densité finale du sirop de la manière suivante:

Jus de (nom du fruit) légèrement sucré - au minimum 14° Brix.
Jus de (nom du fruit) fortement sucré - au minimum 18° Brix.

- (b) Lorsque des sucres sont ajoutés à un milieu composé d'eau ou d'eau et d'un ou plusieurs jus de fruits, la catégorie de ce milieu est déterminée en fonction de sa densité finale finale de la manière suivante:

Densités fondamentales de sirop

Sirop léger - au minimum 14° Brix
Sirop épais - au minimum 18° Brix.

Milieux de couverture facultatifs

Sauf interdiction dans le pays de vente, les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

Eau légèrement sucrée)	au minimum 10° Brix et au maximum 14° Brix
eau sucrée légèrement		
Sirop très léger		
Sirop très épais		au minimum 22° Brix

2.2.3 Conformité à la classification des milieux de couverture

La densité finale du jus sucré ou du sirop doit être déterminée sur la moyenne des échantillons prélevés, mais aucun récipient ne doit présenter une densité, exprimée en degrés Brix, inférieure à la densité minimale de la catégorie immédiatement inférieure, le cas échéant.

2.3 Critères de qualité

2.3.1 Couleur

La macédoine de fruits tropicaux en conserve doit présenter une couleur caractéristique du mélange de fruits traités à ceci près qu'une légère perte de couleur des cerises colorées est acceptable.

2.3.2 Saveur

La macédoine de fruits tropicaux en conserve doit présenter la saveur et l'odeur normales caractéristiques du mélange de fruits particulier.

2.3.3 Texture

La texture des ingrédients fruits doit être appropriée à chacun des fruits.

2.3.4 Défauts et tolérances

La macédoine de fruits tropicaux en conserve doit être substantiellement exempte de défauts dans les limites prescrites ci-après, lorsqu'elle est examinée conformément au plan d'échantillonnage spécifié à l'alinéa 8.1.2:

Défauts

Limites maximales

- | | |
|---|--|
| (a) <u>Morceaux de fruits abîmés</u>
(morceaux de fruits présentant des zones sombres sur la surface, des taches pénétrant dans le fruit, et d'autres anomalies) | 2 morceaux par 100 g de fruit égoutté |
| (b) <u>Peaux</u> (calculé sur la moyenne)
(n'est un défaut que dans le cas des fruits conditionnés, pelés) | 6,5 cm ² par 500 g de contenu total |
| (c) <u>Pépins</u> (autres que ceux des grenadilles),
<u>morceaux de pépins et substances végétales étrangères</u> | 2 g par 500 g de contenu total |

2.3.5 Classification des unités "défectueuses"

On considère qu'un récipient est "défectueux" lorsqu'il ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications de qualité énoncées sous 2.3.1 à 2.3.4.

2.3.6 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme satisfaisant aux spécifications de qualité et autres spécifications qui lui sont applicables, telles que définies à l'alinéa 2.3.5, lorsque:

- pour les exigences qui ne reposent pas sur des moyennes, le nombre des unités "défectueuses" définies sous 2.3.5, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969); et
- les exigences qui reposent sur des moyennes sont satisfaites.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Sauf indication contraire les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires ont été confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

Additifs

Concentration maximale dans le produit fini

Colorant

Erythrosine/45430
(pour colorer les cerises)

limitée par les bonnes pratiques de fabrication

Aromatisants

Essence de laurier-cerise)
et/ou)
Essence d'amande amère)

uniquement pour aromatiser les
cerises artificiellement
colorées

10 mg/kg dans le produit total
40 mg/kg dans l'ensemble du produit

Additifs

Concentration maximale
dans le produit fini

Aromatisants naturels et iso-naturels tels que définis dans la liste des additifs, CAC/FAL 1-1973 du Codex Alimentarius. 1/

Antioxygène

Acide l-ascorbique

700 mg/kg

Acidifiant

Acide citrique

limité par les bonnes pratiques de fabrication

Raffermissants

Chlorure de calcium
Lactate de calcium
Gluconate de Calcium

}

350 mg/kg calculés en Ca

4. CONTAMINANTS

La disposition ci-après relative aux contaminants a été confirmée à titre provisoire par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

Etain, concentration maximale

250 mg/kg, calculés en Sn

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé conformément au Code international d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve, recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (CAC/RCP 2-1969).

5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de substances indésirables.

5.3 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- (a) doit être exempt de micro-organismes capables de se développer dans des conditions d'entreposage normales, et
- (b) ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de fruits et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient, c'est-à-dire le volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient fermé une fois complètement rempli.

6.1.2 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à l'alinéa 6.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal doit être considéré comme défectueux.

6.1.3 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à l'alinéa 6.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" (voir 6.1.2) ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969).

1/ Confirmée à titre provisoire

6.2 Poids égoutté minimum

6.2.1 Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 50% du poids d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient fermé une fois entièrement rempli.

6.2.2 En ce qui concerne le poids égoutté minimal, on juge que le produit répond aux spécifications lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente un écart excessif par rapport au minimum.

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le produit doit être désigné par le nom "Macédoine de fruits tropicaux".

7.1.2 Lorsque le milieu de couverture se compose d'eau ou bien d'eau avec un ou plusieurs jus de fruits mais où l'eau domine, ce milieu doit être déclaré dans l'appellation ou être placé à proximité immédiate de celle-ci, de la manière suivante:

"dans de l'eau" ou "conditionné dans de l'eau".

7.1.3 Lorsque le milieu de couverture se compose uniquement d'un seul jus de fruit, le milieu de couverture doit être déclaré dans l'appellation ou être placé à proximité immédiate de celle-ci, de la manière suivante:

"dans du jus de (nom du fruit)".

7.1.4 Lorsque le milieu de couverture se compose de deux ou plusieurs jus de fruits, il doit être déclaré dans l'appellation ou être placé à proximité immédiate de celle-ci, de la manière suivante:

"dans du jus de (nom des fruits)" ou "dans des jus de fruits" ou "dans un mélange de jus de fruits".

7.1.5 Lorsque des sucres sont ajoutés à un ou plusieurs jus de fruits, le milieu de couverture doit être déclaré, selon le cas, de la manière suivante:

"jus de (nom du fruit) légèrement sucré" ou
"jus de (nom des fruits) fortement sucré" ou
"jus de fruits légèrement sucrés" ou
"mélange de jus de fruits fortement sucré".

7.1.6 Lorsque des sucres sont ajoutés à de l'eau ou à de l'eau et à un ou plusieurs jus de fruits, le milieu de couverture doit être déclaré, selon le cas, de la manière suivante:

"sirop léger"	ou	"sirop épais"
"eau sucrée légèrement"	ou	"eau légèrement sucrée"
"sirop très léger"	ou	"sirop très épais".

7.1.7 Lorsque le milieu de couverture contient de l'eau et un ou plusieurs jus de fruits et que ces jus de fruits représentent 50% ou plus dudit milieu, celui-ci doit être déclaré de manière à indiquer la prépondérance du ou des jus de fruits. Par exemple:

"jus de (nom du ou des fruits) et eau"

7.2 Liste des ingrédients

7.2.1 L'étiquette doit comporter une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2(c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, sauf dans les cas prévus aux alinéas 7.2.2 et 7.2.3.

7.2.2 Les cerises au marasquin doivent être déclarées comme suit:

"Cerises artificiellement colorées et aromatisées".

7.2.3 Si de l'acide ascorbique a été ajouté pour conserver la couleur, la présence de cet additif doit être déclarée dans la liste des ingrédients de la manière suivante:

"Acide l-ascorbique ajouté comme antioxygène".

7.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après le système métrique (unités du "Système international"), soit le système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

7.5 Pays d'origine

- (a) Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.
- (b) Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription en relief ou une marque indélébile en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de fabrication et le lot.

8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE, D'ANALYSE ET D'EXAMEN

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou mentionnées ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage qui ont été confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

8.1 Echantillonnage

8.1.1 L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969).

8.1.2 Taille des unités échantillons

- (a) Pour déterminer la proportion des fruits et le remplissage du récipient (poids égoutté inclus), le récipient entier sera considéré comme unité échantillon.
- (b) Pour déterminer si les spécifications de pourcentage sont satisfaites en ce qui concerne les dimensions et formes des fruits et les défauts, on choisira comme unité échantillon:
 - (1) le récipient entier lorsque sa contenance est d'un litre ou moins; ou
 - (2) 500 g de fruits égouttés (d'un mélange représentatif) lorsque le récipient a une contenance de plus d'un litre.

8.2 Vérification des proportions de fruits

8.2.1 Mode opératoire

- (a) Déterminer le poids égoutté et garder séparément le liquide et les fruits.
- (b) Séparer chacun des ingrédients fruits et enlever les fruits présents en plus petites quantités (cerises, raisin).
- (c) Peser chacun des ingrédients fruits à 1 g près.
- (d) Noter le poids de chaque fruit et faire la somme de ces poids.

8.2.2 Calcul et expression des résultats

Calculer le pourcentage de fruits en appliquant la formule suivante:

$$\frac{\text{poids de chacune des espèces} \times 100}{\text{somme de tous les poids}} = \% \text{ pondéral de chaque espèce}$$

* Ne pas utiliser le poids égoutté initial du produit avant séparation des fruits

8.3 Détermination du poids égoutté

Selon les Méthodes du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes traités CAC/RM 36-1970, Détermination du poids égoutté - Méthode I.

Les résultats sont exprimés en pourcentage m/m calculé sur la masse d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient fermé une fois entièrement rempli.

8.4 Mesure de la densité du sirop (méthode réfractométrique)

La densité du sirop est mesurée par réfractométrie et est exprimée en pourcentage en termes de poids (m/m) de saccharose ("degrés Brix"). Réf. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 12ème édition, section 22.024, avec correction de température uniquement.

8.5 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

Selon les méthodes d'analyse pour les fruits et légumes traités de la Commission du Codex Alimentarius, CAC/RM 46-1972.

ANNEXE IV

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CORNICHONS (CONCOMBRES) EN CONSERVE

Avancé à l'étape 5

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux cornichons (concombres) en conserve pour la consommation directe qui sont:

- (a) préparés à partir de cornichons (concombres) comme principal ingrédient;
- (b) préparés à partir de cornichons (concombres) saumurés et dessalés, fermentés naturellement ou dans des conditions contrôlées, ou de cornichons (concombres) frais qui ont été acidulés;
- (c) conservés par fermentation naturelle ou contrôlée ou adjonction d'acidulants, et peuvent en outre être pasteurisés à la chaleur, soumis à d'autres procédés physiques ou encore traités par des agents de conservation chimiques.

Dans certains pays, le mot "concombres" désigne des fruits de grande dimension, tandis que le mot "cornichons" s'applique aux fruits de petite taille, La présente norme englobe l'ensemble des produits susmentionnés indépendamment des pratiques commerciales propres à chaque pays.

La présente norme ne s'applique pas aux produits finement hachés dénommés hachis.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Par "cornichons (concombres) en conserve", on entend le produit qui répond aux spécifications suivantes:

- (a) le produit est préparé à partir de fruits propres et sains de cultivars présentant les caractéristiques de Cucumis Sativus L.
- (b) Les fruits peuvent avoir été ou non épluchés et être ou non épépinés;
- (c) Conditionné avec ou sans milieu de couverture liquide approprié et avec ou sans agents de sapidité convenant pour le produit;
- (d) Le produit est conservé de façon appropriée - avant ou après fermeture du récipient - selon l'une des méthodes suivantes: acidulation à un pH de 4,6 ou moins par fermentation naturelle ou contrôlée ou par adjonction de vinaigre ou d'un acide comestible, pasteurisation thermique, réfrigération ou adjonction d'un agent de conservation chimique.

2.2 Types et modes de conditionnement

2.2.1 Conditionnement de fruits frais

Le produit est préparé à partir de fruits frais, non salés et non fermentés.

2.2.2 Conditionnement de fruits saumurés

Le produit est préparé à partir de fruits qui ont été saumurés ou conditionnés dans une autre solution salée appropriée, avec ou sans fermentation naturelle ou contrôlée. Le produit ainsi traité peut être ensuite suffisamment dessalé le cas échéant en vue de son traitement ultérieur.

2.2.3 Sous-types

Les caractéristiques analytiques de sous-types sont déterminées sur le milieu de couverture après égalisation.

Sous-type	Saveur caractéristique	Type ayant servi de base à la préparation	Acidité totale (en tant qu'acide acétique)	Sel (NaCl)	Extrait soluble exempt de sel
(a) Cornichons (concombres à l'aneth)	Aneth et/ou essence d'aneth	Fruits frais ou saumurés	0,4% à 2,0%	1,0% à 4,5%	-
(b) " " (Nom de l'herbe aromatique)	Herbe aromatique et essences de celle-ci autres que l'aneth et/ou l'essence d'aneth	Fruits frais ou saumurés	0,4% à 2,0%	1,0% à 4,5%	-
(c) Cornichons (concombres) aigres	Saveur aigre prononcée	Fruits frais ou saumurés	0,7% à 3,5%	1,0% à 5,0%	-
(d) Cornichons (concombres) aigres-doux	Modérément aigre douce	Fruits frais ou saumurés	0,5% à 2,0%	0,5% à 3,0%	1,5% à moins de 14%
(e) Cornichons (Concombres doux)	Saveur sucrée prononcée	Fruits frais ou saumurés	0,5% à 2,5%	0,5% à 3,0%	14,0% au minimum
(f) Cornichons (concombres) à la moutarde	Sauce moutarde graine de moutarde et/ou essence de moutarde	Fruits frais ou saumurés	0,5% à 3,0%	1,0% à 3,0%	1,5% à moins de 14%
(g) Cornichons (concombres) aigres-salés	Saveur salée prononcée	Fruits frais	0,5% à 3,5%	5,0% à 10%	-
(h) Cornichons (concombres) "Mild" (neutres)	Saveur ni sucrée ni aigre	Fruits frais ou saumurés	0,4% à 0,7%	1,0% à 3,5%	-

2.3 Modes de présentation

Le produit doit être présenté selon l'un des modes ci-après.

- (a) Entiers - Fruits mesurant au maximum 54 mm de diamètre. Dans des récipients de plus de 4 litres les concombres peuvent avoir un diamètre maximum de 65 mm. Ce type peut être désigné sous le nom de "cornichon" si les fruits ne dépassent pas [27] mm de diamètre.
- (b) Entiers courbés - Fruits mesurant au maximum 54 mm de diamètre et formant un angle de courbure d'au moins 35° mais de moins de 60°.
- (c) Moitiés - Fruits coupés en deux dans le sens de la longueur.
- (d) Julienne - Les fruits sont coupés dans le sens de la longueur en bâtonnets de dimensions à peu près égales.
- (e) Rondelles - Les fruits sont coupés perpendiculairement à l'axe longitudinal en rondelles ayant au maximum 10 à 40 mm d'épaisseur et 54 mm de diamètre.
- (f) Tranches ou tranches fines - Les fruits sont coupés perpendiculairement à l'axe longitudinal en tranches ayant au maximum 10 mm d'épaisseur et 54 mm de diamètre.
- (g) Cornichons (concombres) en bâtons ("Asier") - Fruits de grande dimension, pelés, coupés dans le sens de la longueur. Les moitiés ainsi préparées sont coupées perpendiculairement à l'axe longitudinal en bâtons d'environ 10 mm de largeur.
- (h) Autres modes de présentation - Tout autre mode de présentation de ce produit sera autorisé à condition:
 - (1) qu'il se distingue suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme.
 - (2) qu'il réponde à toutes les autres prescriptions de la présente norme.
 - (3) qu'il soit suffisamment bien décrit sur l'étiquette pour éviter toute confusion dans l'esprit du consommateur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Ingrédients autorisés

Les concombres précisés dans les Sections 1 et 2.

Eau, vinaigre, sel, huiles végétales, glucides édulcorants nutritifs, herbes aromatiques, épices, condiments.

Légumes et fruits ne doivent pas dépasser 5% du poids total du produit sauf pour le sous-type "à la moutarde" qui ne peut contenir plus de 30%.

3.2 Critères de qualité

3.2.1 Couleur

Les fruits doivent présenter la coloration normale caractéristique de la variété, du type de conditionnement et du mode de présentation.

3.2.2 Texture

Les fruits doivent être raisonnablement fermes, croquants et pratiquement exempts d'exemplaires ridés, mous et flasques ainsi que de très gros pépins

3.2.3 Saveur

Les fruits doivent présenter une saveur agréable caractéristique du type de conditionnement, compte tenu de tout autre arôme ou ingrédient particulier ajouté.

3.2.4 Uniformité de dimension

- (a) Entiers; Julienne - Au moins 80% en nombre des fruits doivent satisfaire aux spécifications suivantes.

Longueur - la longueur de l'unité la plus longue ne doit pas dépasser de plus de 50% celle de l'unité la plus courte.

Diamètre - le diamètre de l'unité la plus grande ne doit pas dépasser de plus de 50% celui de l'unité la plus petite.

Ces spécifications ne s'appliquent pas aux concombres conditionnés dans des récipients de plus de 4 litres.

- (b) Rondelles; Tranches - Au moins 80% (en poids) des unités les plus uniformes en taille devront satisfaire à la spécification ci-après pour chaque récipient, ou unité-échantillon.
Diamètre - le diamètre de l'unité la plus grande ne doit pas dépasser de plus 50% celui de l'unité la plus petite.

3.2.5 Définitions des défauts

- (a) Crochus: Fruits entiers présentant un angle de courbure de 35° à 60° lorsqu'ils sont mesurés comme dans le croquis à l'appendice I.
- (b) Boulots: fruits entiers présentant un angle de courbure supérieur à 60°, rabougris ou déformés de toute autre façon (voir croquis à l'appendice I).
- (c) Tachés: fruits présentant des défauts de coloration, des cicatrices, des éraflures, des coupures ou toute autre imperfection analogue dans une mesure telle que leur aspect ou leur comestibilité en sont gravement affectés.
- (d) Dommmages mécaniques: fruits écrasés ou coupés.
- (e) Queue: tout pédoncule ayant plus de 15 mm de long.
- (f) Mauvaise texture: fruits extrêmement plissés, très mous ou flasques ou avec de très gros pépins.
- (g) Coloration anormale: fruits dont la coloration est nettement différente de celle qui caractérise la variété et le type de conditionnement.
- (h) Creux: fruits entiers dont la cavité intérieure est large, ou encore rondelles et tranches dont une grande partie centrale est manquante.
- (i) Sable ou terre: toute impureté minérale affectant la comestibilité du produit, qu'elle se trouve dans le liquide de couverture ou adhère à la peau ou à la pulpe des fruits.

3.2.6 Tolérances de défauts

Entiers; moitiés; julienne

Unité-échantillon standard: 20 fruits entiers; 40 moitiés ou bâtonnets.

<u>Défaut</u>	<u>Limite maximale (nombre d'unités)</u>	
	<u>Entiers crochus</u> <u>Entiers</u>	<u>Moitiés</u> <u>Julienne</u>
(a) Crochus (à l'exception du mode de présentation courbe)	3	2
(b) Boulots	2	1
(c) Tachés	3	3
(d) Dommages mécaniques	1	3
(e) Queues	3	2
(f) Mauvaise texture	1	3
(g) Coloration anormale	1	2
(h) Creux	1	-
Total maximum admissible	<u>7</u>	<u>11</u>

Rondelles; Tranches; Bâtons

Unité-échantillon standard - 300 grammes de cornichons égouttés

<u>Défaut</u>	<u>Limite maximale (nombre de grammes)</u>
(a) Tachés	15 grammes
(b) Dommages mécaniques	30 grammes
(c) Mauvaise texture	10 grammes
(d) Coloration anormale	10 grammes
(e) Creux	30 grammes
(f) Queues	2 chacun
Total maximum admissible	<u>75 grammes</u>

3.2.7 Impuretés minérales

Tous modes de présentation et types de conditionnement, à l'exception des fruits épiluchés: 0,08% m/m, au maximum.

3.3 Classification des unités "défectueuses"

Sera considéré comme "défectueux" tout récipient dont le contenu ne répond pas aux spécifications de qualité énoncées à la section 3.2.

3.4 Acceptation

Un lot sera considéré comme satisfaisant aux critères de qualité, lorsque le nombre d'unités "défectueuses" définies à l'alinéa 3.3 ne dépassera pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Sauf indication contraire, les dispositions ci-après relatives aux additifs alimentaires ont été confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Concentration maximale dans le produit fini

4.1 Agents solubilisants et dispersants

Polysorbate 80 (monoléate de polyoxyéthylène/20 sorbitane)	}	500 mg/kg seuls ou en combinaison
Gomme xanthane		
Gomme tragacathe 1/		
Gomme arabique		
Alginates 2/ Carragénine		

4.2 Agents raffermissants

Alun (sulfate d'aluminium-potassium) 1/	}	250 mg/kg 3/
Sulfate d'aluminium 1/		
Sulfate d'aluminium-sodium 1/ Chlorure de calcium		

4.3 Agents de conservation

Anydride sulfureux (en tant que résidu d'un produit non traité)	}	50 mg/kg
Acide benzoïque ou ses sels de potassium et de sodium sorbate de potassium		

4.4 Colorants

Vert solide FCF	}	300 mg/kg seuls ou en combinaison
Chlorophylles		
Tartrazine 19140		
Rocou 4/		
Turmeric oléorésine 1/		
Turmeric 4/		
Jaune soleil FCF 15985		
Bêta-carotène		
Paprika, paprika oléorésine		
Bleu brillant FCF 42090		
Caramel 5/		

1/ Confirmation renvoyée en attendant l'évaluation toxicologique.

2/ Note du Secrétariat: Les sels de Ca, NH₄, Na et K et l'ester de propylène-glycol des acides alginiques sont approuvés sur le plan toxicologique.

3/ Note du Secrétariat: Les concentrations maximales doivent être exprimées en termes de Al et Ca totaux

4/ Confirmé à titre provisoire.

5/ Confirmation renvoyée en attendant des informations plus précises quant au caramel utilisé.

Concentration maximale dans le produit fini

4.5 Agents épaississants

à la moutarde seulement)

Amidons modifiés 1/	}	Conformément aux BPF
Gomme xanthane 1/		
Carragénine 1/		
Alginates 1/		
Pectines 1/		
Gomme tragacathe 2/		
Gomme Guar	}	Conformément aux BPF
Gomme arabique		
Carboxyméthyl cellulose 1/		
Gomme de caroube 3/		

4.6 Substances acidifiantes

Acide acétique	}	Conformément aux BPF
Acide lactique		
Acide malique		
Acide citrique		
Acide tartrique 4/		

4.7 Aromatisants

Aromatisants naturels et leurs équivalents identiques de synthèse définis dans le Codex Alimentarius 3/)	Conformément aux BPF
---	---	----------------------

5. CONTAMINANTS

Etain

Maximum 250 ppm, en Sn 3/

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément au Code international d'usages recommandé en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve (doc. CAC/RCP 2-1969).

6.2 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matière indésirable.

6.3 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- (a) doit être exempt de micro-organismes capables de se développer dans des conditions d'entreposage normales;
- (b) ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

7. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage du récipient

7.1.1. Remplissage minimal (fruits plus milieu de couverture)

Le récipient doit être bien rempli de fruits et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient, c'est-à-dire le volume d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient une fois fermé et entièrement rempli.

- 1/ Confirmation renvoyée en attendant des éclaircissements sur les amidons modifiés et les pectines et des informations sur la teneur du produit fini en épaississants pour lesquels on a fixé une DJA.
- 2/ Confirmation renvoyée en attendant l'évaluation toxicologique
- 3/ Confirmé à titre provisoire
- 4/ Confirmation renvoyée en attendant la révision du besoin de cette substance acidifiante

7.1.2 Remplissage minimal pour la présentation "Entiers"

L'ingrédient concombre doit occuper au minimum 50% de la capacité totale (volume) du récipient dans le cas des fruits saumurés et 45% dans le cas des fruits frais.

7.1.3 Volume de remplissage minimum pour d'autres modes de présentation

Pour les modes de présentation autres que les cornichons (concombres) entiers, les ingrédients légumes et fruits devraient occuper:

- (a) 55% au moins de la capacité totale (volume) du récipient s'il s'agit de fruits frais, et
- (b) 57% au moins de la capacité totale (volume) du récipient s'il s'agit de fruits saumurés

7.2 Acceptation

Les spécifications fixées pour le remplissage (7.1) seront jugées satisfaites quand la moyenne obtenue à partir de tous les récipients n'est pas inférieure au minimum requis, à condition qu'aucun récipient individuel ne présente un remplissage nettement insuffisant.

8. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Doc. CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

8.1 Nom du produit

8.1.1 Le nom du produit est le suivant:

"Concombres (ou cornichons) en conserve (ou au vinaigre)", "Concombres", "Cornichons".

8.1.2 L'appellation du produit doit **également inclure**:

- (a) le type de conditionnement, par ex. "Fruits frais" lorsque les cornichons (concombres) ne sont pas saumurés;
- (b) le mode de conditionnement et le sous-type, y compris le nom de l'herbe aromatique entrant dans la composition du sous-type 2.2.3 (b);
- (c) le sous-type "cornichons (concombres) à l'aneth" peut être déclaré "cornichons (concombres) naturels à l'aneth" ou "cornichons (concombres) véritables à l'aneth" lorsque les fruits sont fermentés naturellement dans une saumure à faible concentration saline;
- (d) dans le mode de présentation "entiers", la quantité approximative de concombres (cornichons), dans des récipients d'une capacité supérieure à 4 litres;
- (e) si le produit est fabriqué conformément à la sous-section 2.3 (h), l'étiquette portera à proximité du nom du produit, des indications supplémentaires pour éviter que le consommateur soit induit en erreur ou fasse une confusion.

8.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, conformément à l'alinéa 3.2(c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

8.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids et/ou volume d'après le système métrique (unités du "Système international") ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

8.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

8.5 Pays d'origine

- (a) Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur.
- (b) Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

8.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription en relief ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de fabrication et le lot.

9. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

9.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées, CAC/RM 42-1969.

9.2 Méthodes d'essai

9.2.1 Matière sèche soluble

La teneur en matière sèche soluble doit être déterminée par réfractométrie.

Référence: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, onzième édition, section 31.011; ne pas faire la correction pour le sucre interverti.

9.2.2 Sel (NaCl)

La teneur en sel (NaCl) doit être déterminée par titrage à l'aide d'une solution étalon de AgNO_3 . Référence: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, onzième édition, sections 3.069 et 3.070; la prise d'essai (milieu de couverture) sera de 10 g et les résultats seront exprimés en pourcentage du poids (m/m) de sel (NaCl). Chaque ml de N/10 AgNO_3 correspond à 0,005845 g de NaCl.

9.2.3 Acidité totale

L'acidité totale doit être déterminée par titrage à l'aide d'une solution étalon de NaOH, en utilisant de la phénolphtaléine comme indicateur. Référence: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, onzième édition, section 22.058. Exprimer les résultats en pourcentage du poids ou en m/m.

9.2.4 Impuretés minérales

Les impuretés minérales doivent être déterminées conformément à la méthode pour les fraises en conserve, Annexe XIV, rapport de la neuvième session, ALINORM 72/20A; omettre les étapes 13, 14 et 15 relatives au traitement avec HCl.

9.2.5 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

Conformément au document Codex Alimentarius CAC/RM 46-1972.

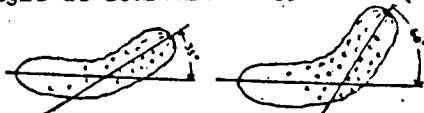
9.2.6 Méthode de détermination du remplissage minimal (volume)

Reste à élaborer.

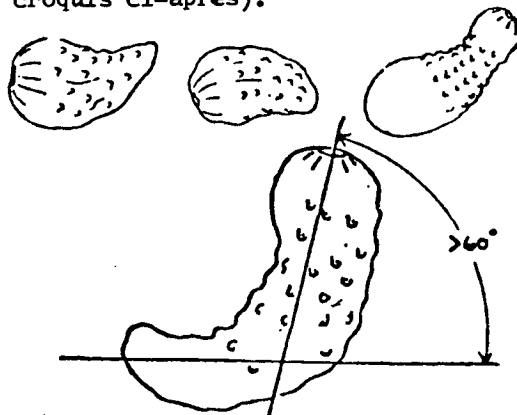
APPENDICE I à
l'ANNEXE IV

CORNICHONS (CONCOMBRES) AU VINAIGRE
CROQUIS REPRESENTANT DES FRUITS CROCHUS ET DES BOULOTS

Fruits crochus: angle de courbure de 35° à 60° (voir croquis ci-dessous)



Boulots: Fruits recourbés, mal venus ou présentant toute autre déformation. Les fruits mal venus ne sont pas de forme cylindrique; ils sont généralement courts et massifs ou insuffisamment développés (voir croquis ci-après).



AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CAROTTES EN CONSERVE
Avancé à l'étape 5

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Par "carottes en conserve", on entend le produit (a) préparé à partir de racines propres et saines de variétés (cultivars) de carottes conformes aux caractéristiques de l'espèce Daucus carota L., débarrassées des fanes, des extrémités vertes et de la pelure; (b) conditionné avec de l'eau ou autre liquide de couverture approprié qui peut contenir des édulcorants nutritifs, des agents de sapidité et d'autres ingrédients convenant au produit; et (c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Types variétaux

Toute variété (cultivar) appropriée de carotte peut être utilisée. La variété de carotte du type dit "de Paris" se compose de carottes arrivées à pleine maturité, de forme arrondie dont le diamètre le plus grand dans chaque direction ne dépasse pas 45 mm.

1.3 Modes de présentation

- a) Entières: carottes qui, après transformation, gardent approximativement leur conformation initiale. Le diamètre le plus grand des carottes, mesuré à angle droit par rapport à l'axe longitudinal, ne doit pas dépasser 50 mm et la différence entre le diamètre de la plus grande carotte et celui de la plus petite ne doit pas être supérieure à 3:1.
- b) Jeunes carottes entières: quand le diamètre des carottes ne dépasse pas 23 mm et quand leur longueur n'est pas supérieure à 100 mm, les carottes peuvent être désignées sous l'appellation de "jeunes carottes entières".
- c) Moitiés: carottes découpées suivant l'axe longitudinal en deux parties à peu près égales.
- d) Quartiers: carottes découpées en quatre tronçons à peu près égaux par tranchage en deux points perpendiculairement à l'axe longitudinal.
- e) Tronçons dans le sens de la longueur: carottes débitées longitudinalement sous une forme lisse ou ondulée en quatre morceaux ou plus de dimensions approximativement égales, de 20 mm de long au minimum et de 5 mm de large au minimum au point de plus grande largeur.
- f) Tranches ou rondelles: carottes découpées sous une forme lisse ou ondulée perpendiculairement à l'axe longitudinal en rondelles ayant une épaisseur maximum de 10 mm et un diamètre maximum de 50 mm.
- g) Dés: carottes découpées en cubes d'environ 12,5 mm de côté au maximum.
- h) Lanières: carottes découpées longitudinalement sous une forme lisse ou ondulée en bâtonnets. La section des bâtonnets ne doit pas dépasser 5 mm (mesurés aux arêtes les plus longues de la section).
- i) Doubles dés: sections de carottes coupées en morceaux réguliers de section carrée et dont la dimension la plus longue est à peu près égale au double de la dimension la plus courte, laquelle ne doit pas dépasser 12,5 mm.
- j) Morceaux: carottes entières coupées transversalement en sections d'une épaisseur supérieure à 10 mm, ou carottes entières coupées en deux et débitées transversalement en sections, ou bien encore sections de carottes dont la forme ou le calibre peuvent être irréguliers et qui sont de dimension supérieure à celle des rondelles ou doubles dés.
- k) "Finger cut": morceaux de carottes entières, d'au moins 40 mm de longueur et de diamètre inférieur ou égal à 23 mm.
- l) Autres modes de présentation: Tout autre mode de présentation de ce produit sera permis à condition qu'il:
 1. diffère suffisamment des autres modes de présentation énumérés dans la présente norme
 2. réponde à toutes les autres spécifications de la présente norme
 3. soit convenablement décrit sur l'étiquette pour éviter d'induire le consommateur en erreur.

1.4 Modes de conditionnement

- a) "Conditionnement liquide" lorsque le milieu de couverture utilisé est liquide; ou
- b) "Conditionnement sous vide" ou "conditionné sous vide" si le milieu de couverture liquide ne représente pas plus de 20% du poids net total du produit, le récipient étant fermé dans des conditions qui créent un vide élevé à l'intérieur de celui-ci.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Ingrédients de base

Carottes et milieu de couverture liquide convenant au produit.

2.2 Ingrédients facultatifs

- a) Sel.
- b) Saccharose, sirop de sucre interverti, dextrose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, fructose et sirop de fructose.
- c) Herbes aromatiques et épices; concentré ou jus de légumes et d'herbes aromatiques (laitue, oignons, etc.); garniture composée d'un ou plusieurs légumes (laitue, oignons; morceaux de poivrons rouges ou verts, ou mélange de ces deux derniers), à concurrence de $\frac{10\%}{}$ du total de l'ingrédient légume égoutté.
- d) Beurre, margarine ou autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale. Si du beurre ou de la margarine est ajouté, la quantité de beurre ou de margarine ne devra pas être inférieure à 3% du poids du produit fini (contenu total).
- e) Sauce au fromage - contenant du fromage en quantité nécessaire pour donner à la sauce le goût caractéristique du fromage utilisé.
- f) Amidons - naturels (non modifiés), modifiés par des procédés physiques ou par des enzymes - uniquement lorsque du beurre ou d'autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale sont présents comme ingrédients. (voir section 4.3.1).

2.3 Critères de qualité

2.3.1 Couleur

Le produit, y compris le milieu de couverture, doit présenter une coloration normale.

2.3.2 Saveur

Les carottes en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exemptes de saveurs ou d'odeurs étrangères au produit.

2.3.3 Texture

Les carottes doivent être raisonnablement exemptes d'unités excessivement fibreuses ou dures.

2.3.4 Défauts et tolérances

Les carottes en conserve doivent être raisonnablement exemptes de défauts et la proportion de ces derniers ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

a) Matières végétales étrangères

(Toute feuille ou substance végétale de carotte, ou toute autre matière végétale inoffensive qui n'a pas été ajoutée intentionnellement comme ingrédient).

Tolérance - 1 morceau par 1 000 g sur la base du contenu total de tous les récipients constituant l'échantillon (c'est-à-dire Moyenne de l'échantillon).

b) Autres défauts

La proportion des défauts autres que les MVE ne doit pas dépasser les limites établies au Tableau I et au Tableau II pour les divers modes de présentation.

L'effectif de l'unité-échantillon pour les "Autres défauts" est fixé comme suit:

1. Carottes entières - 40 unités
2. Jeunes carottes entières, carottes en moitiés, en quartiers, tronçons dans le sens de la longueur, carottes en morceaux, sections "Finger cuts" - 80 unités
3. Dés, doubles dés, julienne, tranches ou rondelles - 400 grammes de poids égoutté.

TABLEAU I

Carottes entières et jeunes carottes entières, carottes en moitiés, en quartiers, tronçons dans le sens de la longueur, carottes en morceaux "finger cut"

DEFAUT	CATEGORIE DE DEFAUT		
	Mineur	Majeur	Grave
a) Carottes tachées - zones tachées ou décolorées			
- jusqu'à 30 mm ²	x		
- de 30 mm ² à 200 mm ²		x	
- plus de 200 mm ² , ou toute tache très sombre ou noire dépassant 30 mm ²			x
b) Dommages mécaniques - carottes écrasées ou éraillées au moment de la mise en boîte			
- légèrement éraillées	x		
- écrasées ou brisées ou fissurées		x	
c) Malformations - déformations ou crevasses provenant de la croissance			
- légère malformation	x		
- malformation importante		x	
d) Carottes non épluchées - parties non épluchées			
- légère imperfection	x		
- imperfection importante		x	
e) Carottes fibreuses et carottes dures ou ligneuses en raison de la fibrosité			
- légère imperfection	x		
- imperfection sensible		x	
- imperfection importante (ligneuses)			x
f) Bouts verts - carottes dont l'extrémité supérieure est verte, à l'exception des carottes "type de Paris" et "entières"			
- légère imperfection	x		
- imperfection importante		x	
"Entières"			
- imperfection importante	x		

Tolérances de défauts (nombre maximal autorisé)

Jeunes carottes entières, moitiés, quartiers, tronçons dans le sens de la longueur, morceaux, "Finger cuts"

Echantillon de 80 unités - total de tous les défauts: 13 par unité-échantillon, à condition que les défauts majeurs et graves ne dépassent pas, ensemble, le nombre de 10, et à condition, en outre, qu'un seul défaut, au plus, soit grave.

Carottes entières

Echantillon de 40 unités - total de tous les défauts: 13 par unité-échantillon, à condition que les défauts majeurs et graves ne dépassent pas, ensemble, le nombre de 5, et à condition, en outre, qu'un seul défaut, au plus, soit grave.

TABLEAU II

Carottes en dés, en double dés, en julienne et en tranches ou rondelles

Définition des défauts

- a) Unité désintégrée - unité déformée ou désintégrée à tel point que la forme initiale de la carotte a disparu ou n'est pas reconnaissable.
- b) Unité tachée - unité qui présente des taches sombres ou vertes, avec des parties non épluchées, à tel point que l'apparence ou la comestibilité est gravement affectée.
- c) Unité ligneuse - unité à texture ligneuse, à tel point que la comestibilité est sérieusement affectée.

Tolérances de défauts

Total de tous les défauts - 50 grammes, par unité-échantillon de 400 grammes, à condition qu'aucun défaut (a, b ou c ci-dessus) ne dépasse 25 grammes par unité-échantillon.

2.3.5 Classification des unités défectueuses

Toute unité-échantillon dont la proportion de défauts dépasse les tolérances fixées aux Tableaux I et II (2.3.4) ou qui ne répond pas à d'autres critères de qualité (2.3.1 - 2.3.3) doit être considérée comme "défectueuse".

2.3.6 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme satisfaisant aux spécifications de qualité définies au par. 2.3 lorsque le nombre des unités défectueuses définies à l'alinéa 2.3.5 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969) et ne dépasse pas les tolérances prévues pour les matières étrangères inoffensives basées sur la moyenne d'échantillonnage (2.3.4 (a)).

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Sauf indication contraire, les dispositions ci-après ont été confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

	<u>Concentration maximale</u>
<u>3.1</u> <u>Glutamate monosodique</u>	500 mg/kg/ 1/
<u>3.2</u> <u>Raffermissants</u>	
Chlorure de calcium)	Total 350 mg/kg, calculés en Ca dans le produit final ^{1/}
Lactate de calcium)	
Gluconate de calcium)	
<u>3.3</u> <u>Epaississants</u>	
A utiliser seulement lorsque du beurre ou d'autres graisses ou huiles animales ou végétales sont utilisées comme ingrédients, par exemple dans un "conditionnement en sauce".	
<u>3.3.1</u> <u>Amidons modifiés</u>	
Amidons traités aux acides)	10 g/kg, seuls ou en combinaison
Amidons traités aux bases)	
Amidons blanchis)	
Phosphate de diamidon ^{2/})	
Phosphate de diamidon phosphaté)	
Phosphate de monoamidon)	
Acétate d'amidon)	
Amidon hydroxypropylique)	
Adipate de diamidon acétylé)	

1/ Confirmation renvoyée en attendant le réexamen des Comités s'occupant des produits.

2/ Les amidons traités au métaphosphate de sodium et à l'oxychlorure de phosphore ont été combinés sous la rubrique "phosphate de diamidon".

	<u>Concentration maximale</u>
3.3.1 <u>Amidons modifiés (suite)</u>	
Glycérol de diamidon hydroxypropylique)	10 g/kg seuls ou en combinaison
Succinate d'amidon sodique 1/)	
Phosphate de diamidon acétylé)	
Glycérol de diamidon acétylé)	
Glycérol de diamidon)	
Amidons oxydés)	
Phosphate de diamidon hydroxypropylique)	
3.3.2 <u>Gommes végétales</u>	
Gomme arabique)	10 g/kg seuls ou en combinaison
Carragénine)	
Furcellarane)	
Gomme guar)	
Gomme adragante 1/)	
Gomme de caroube (gomme de caroubier))	
3.3.3 <u>Alginates</u>	
Alginate d'ammonium)	10 g/kg seuls ou en combinaison
Alginate de calcium)	
Alginate de potassium)	
Alginate de sodium)	
Alginate de propylène-glycol))	
3.3.4 <u>Pectines</u> (amidées et non amidées)	10 g/kg seuls ou en combinaison

4. CONTAMINANTS

Etain: concentration maximale 250 mg/kg calculés en Sn 2/

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé conformément au Code international d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (CAC/RCP 2-1969).

5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de substances indésirables.

5.3 Quand il est analysé selon des méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées, le produit:

- a) doit être exempt de microorganismes capables de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

5.4 Le produit doit, en cours de transformation, avoir subi un traitement suffisant pour détruire toutes les spores de Clostridium botulinum.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de carottes et, sauf dans le cas des carottes "conditionnées sous vide", le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient, c'est-à-dire le volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient fermé une fois complètement rempli.

6.1.2 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas à la spécification de l'alinéa 6.1.1 relative au remplissage minimal (90 pour cent de la capacité du récipient) doit être considéré comme "défectueux".

1/ Confirmation renvoyée en attendant l'évaluation toxicologique du Comité mixte d'experts sur les additifs alimentaires.

2/ Confirmé à titre provisoire.

6.1.3 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises à l'alinéa 6.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) qui figure dans le Plan d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969).

6.2 Poids égoutté minimal

6.2.1 Sauf dans le cas des conditionnements en sauce, le poids égoutté du produit, en tant que pourcentage en poids de la capacité en eau du récipient, ne doit pas être inférieur à:

<u>Modes de présentation</u>	<u>Récipients</u>	<u>Récipients</u>
	<u>850 ml ou moins</u>	<u>850 ml ou plus</u>
Entières (type Paris)	50	55
Entières	53	57
Moitiés, jeunes carottes entières	55	57
Tronçons	58	57
Dés, doubles dés	58	57
Lanières	53	57
Quartiers, morceaux, tranches	58	60
Sections "Finger Cuts"	62	65

6.2.2 On jugera que les spécifications relatives au poids égoutté minimal, énoncées à l'alinéa 6.2.1 sont satisfaites lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente un écart excessif par rapport au minimum.

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit doit être "carottes".

7.1.2 Le mode de présentation doit, selon le cas, faire partie de l'appellation ou être placé à proximité immédiate de celle-ci: "Entières", "Bâtonnets", "Finger Cuts", "Rondelles", "Tranches", "Dés", "Lanières", "Doubles dés", "Morceaux", "Moitiés", "Quartiers". Lorsque le produit répond aux spécifications figurant à l'alinéa 1.3(1), de telles précisions permettront d'éviter d'induire le consommateur en erreur.

7.1.3 L'appellation du produit peut comprendre la variété ou le type de carottes utilisées, ou encore la mention "dentelées" pour désigner la coupe ondulée.

7.1.4 On doit déclarer toute sauce, légume et/ou assaisonnement qui puisse caractériser le produit, en spécifiant "avec X" ou "au X", par exemple. Lorsqu'on utilise de la margarine, la déclaration doit être "en sauce à la margarine". Lorsque la déclaration stipule "A la (ou en) sauce au beurre", la seule matière grasse utilisée doit être du beurre. Lorsqu'on utilise de la sauce au fromage, la déclaration doit spécifier "à la sauce au fromage", en précisant le cas échéant la variété de fromage en question.

7.1.5 Pour les carottes en conserve conditionnées sous vide, l'étiquette doit comporter la mention "conditionnées sous vide" ou "conditionnement sous vide".

7.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2.(c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

7.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "Système international") ou le système avoirdupois, ou d'après ces deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu, à l'exception des carottes autres qu'à la sauce pour lesquelles on doit déclarer le poids égoutté, en sus du poids net du produit.

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

7.5 Pays d'origine

- a) Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.
- b) Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription en relief ou une marque indélébile en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de fabrication et le lot.

8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE, D'ANALYSE ET D'EXAMEN

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou mentionnées ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a confirmé les méthodes indiquées aux paragraphes 8.1, 8.2 et 8.3.

8.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969).

8.2 Détermination du poids égoutté

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS (Méthodes d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes traités, CAC/RM 36-1970, Détermination du poids égoutté - Méthode I).

Les résultats sont exprimés en % m/m en fonction de la masse d'eau distillée à 20°C que contient le récipient fermé une fois entièrement rempli.

8.3 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS (Méthodes d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes traités, CAC/RM 46-1972).

ANNEXE VI

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ABRICOTS SECS

Avancé à l'étape 5

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les fruits séchés de Prunus armeniaca L. ayant subi un traitement ou une transformation convenable et offerts à la consommation directe. Elle s'applique également aux abricots secs conditionnés en vrac et destinés à être reconditionnés pour la vente au détail ou pour la vente directe aux consommateurs.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Par abricots secs, on entend le produit: (a) préparé à partir de fruits sains des variétés issues de Prunus armeniaca L. et (b) traité par séchage au soleil, soit par toute autre méthode reconnue de déshydratation - éventuellement après sulfuration - afin d'obtenir un produit séché marchand.

2.2 Types variétaux

Toute variété appropriée (cultivar) d'abricot peut être utilisée.

2.3 Modes de présentation

Les abricots secs doivent être présentés selon l'un des modes ci-après:

- (a) entiers, avec noyau
- (b) entiers, sans noyau
- (c) entiers, dénoyautés et fourrés de substances comestibles
- (d) moitiés (oreillons)
- (e) morceaux - composés de portions d'abricots sains et mûrs, ayant une couleur caractéristique, de forme, de dimension et d'épaisseur irrégulières - à l'exclusion de fruits entiers
- (f) "kamaradin" - pulpe ou pâte d'abricot sec présentée en feuille ou en flocons.

2.4 Classification par calibre (facultatif)

Les abricots secs peuvent être désignés selon leur calibre, conformément au tableau ci-après:

<u>Désignation</u>	<u>No. de fruits entiers avec noyau par kg</u>	<u>No. de fruits entiers dénoyautés par kg</u>	<u>No. de moitiés par kg</u>
Très petits	Plus de 205	Plus de 240	Plus de 480
Petits	150-205	166-240	334-480
Moyens	115-149	131-165	261-330
Gros	95-114	100-130	200-260
Très gros	Moins de 95	Moins de 100	Moins de 200

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Ingrédients de base

Abricots propres, sains, d'une qualité convenant à la consommation humaine.

3.2 Ingrédients facultatifs

Autres substances comestibles appropriées pour fourrer le produit y compris les glucides édulcorants nutritifs approuvés par le Codex. (Voir 2.3(c) et 7.1.2(c)).

3.3 Critères de qualité

3.3.1 Teneur en eau

- (a) Abricots secs non soufrés - au maximum 15% m/m
- (b) Abricots secs soufrés - au maximum 25% m/m

3.3.2 Facteurs de qualité - spécifications générales

- (a) Couleur caractéristique de la variété et du type de traitement
- (b) Saveur et odeur caractéristiques du produit
- (c) Absence de fruit endommagé, brisé, moisi et immature pour les modes de présentation 2.3a) à d) tels que décrits à l'alinéa 3.3.3, sous réserve des tolérances prévues à l'alinéa 3.3.4.
- (d) Grosseur généralement uniforme à l'intérieur de chaque catégorie de calibre, lorsque la déclaration en est faite.
- (e) Exempt d'insecte ou de mites vivants.
- (f) Impuretés minérales - non tolérées dans la mesure où la qualité comestible ou l'utilisation du fruit est matériellement affectée.
- (g) Matières étrangères - absence virtuelle de matière végétale étrangère, de débris d'insectes et autres substances non admises.

3.3.3 Définition des défauts

- (a) Fruit endommagé - fruit affecté par tout dommage ou lésion de la peau provoqué par des facteurs tels que l'action de la grêle, des insectes ou des moisissures, etc., et affectant plus de 5 mm² de la surface du fruit.
- (b) Fruit brisé - fruit affecté par tout dommage résultant d'une coupe défectueuse ou de toute autre action mécanique.
- (c) Fruit immature - fruit dont la teneur en sucre est généralement insuffisante et qui peut avoir un goût acide.
- (d) Fruit moisi ou infesté par des insectes - fruit qui est visiblement affecté par des moisissures, fermenté, ou qui contient des cadavres d'insectes, de mites ou d'autres vermines, à l'exception toutefois des fruits affectés par la pourriture.

3.3.4 Tolérance des défauts

Les tolérances de défauts ci-après s'appliquent à tous les modes de présentation, à l'exception des "morceaux" et du "Kamaradin".

<u>Défaut</u>	<u>Maximum autorisé</u>
Fruits endommagés	10% (m/m)
Fruits brisés (voir 8.2.3)	10% (m/m)
Fruits moisissés ou infestés par des insectes	1% (m/m)
<hr/>	
Total	15%
Fruits immatures	10% (m/m)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Sauf indication contraire, les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires ont été confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
4.1 Glycérol	500 mg/kg 1/7
4.2 Acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium	500 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimés en acide sorbique
4.3 Anhydride sulfureux	2 000 mg/kg

1/ Confirmation renvoyée en attendant la remise à l'étude par le Comité s'occupant du produit.

5. HYGIENE

Les dispositions ci-après concernant l'hygiène doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire:

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et du Code international recommandé d'usages en matière d'hygiène pour les fruits séchés (CAC/RCP 3-1969).

5.2 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- (a) doit être exempt de microorganismes susceptibles de se développer dans des conditions normales d'entreposage; et
- (b) ne doit renfermer aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans nuire à la qualité du produit et leur contenu doit correspondre à la déclaration figurant sur l'étiquette.

7. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (doc. CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables, sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "abricots secs".

7.1.2 L'étiquette doit en outre porter mention, dans l'appellation du produit ou à proximité immédiate de celle-ci, de l'un des modes de présentation indiqués ci-après:

- (a) entiers, avec noyau
- (b) entiers, dénoyautés
- (c) entiers, dénoyautés, fourrés avec ..., selon le cas
- (d) moitiés
- (e) morceaux
- (f) "kamaradin"

7.2 Liste des ingrédients

Tous les ingrédients doivent être déclarés sur l'étiquette par ordre décroissant selon leur proportion, conformément à l'alinéa 3.2(c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969).



7.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "Système international") ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

7.5 Pays d'origine

7.5.1 Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission risquerait de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

7.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

7.7 Déclarations facultatives

7.7.1 Dans le cas des abricots secs entiers ou en moitiés, une classification par calibre peut figurer sur l'étiquette si le conditionnement est conforme aux spécifications énoncées à l'alinéa 2.4.

7.7.2 La variété ou le type variétal des abricots secs peut être indiquée sur l'étiquette.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage, qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

8.1 Echantillonnage

(Plans d'échantillonnage à mettre au point).

8.2 Méthodes d'essai

8.2.1 Teneur en eau

Selon la méthode AOAC (1975) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 22.013: Moisture in Dried Fruits (7) - Official Final Action (et 22.008(c)) ou conformément à la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS CAC/RM 50-1974. (Méthodes d'analyse des fruits et légumes traités du Codex Alimentarius FAO/OMS, Troisième série, CAC/RM 50/53-1974, Détermination de la teneur en eau - Méthode de conductance électrique).

8.2.2 Anhydride sulfureux

Selon la méthode AOAC (1975) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 20.104: Colorimetric Method (31) - Official Final Action (Applicable to dried fruit)).

8.2.3 Fruits brisés, endommagés et immatures

Examiner les fruits à l'oeil nu et peser les unités défectueuses.

ANNEXE VII

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PISTACHES NON DECORTIQUEES

Avancé à l'étape 3

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux pistaches non décortiquées provenant de variétés de Pistacia vera, à l'état naturel ou traité, offertes à la consommation directe. Elle vise également les pistaches non décortiquées conditionnées en vrac et destinées à être reconditionnées pour la vente au détail.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Par pistaches, on entend le produit obtenu à partir des graines mûres du fruit de Pistacia vera, séchées au soleil et ouvertes naturellement ou mécaniquement. Le produit peut être grillé, salé, coloré et/ou traité au jus de lime.

2.2 Types variétaux

Les pistaches sont classées en deux groupes d'après leur variété:

- (a) Pistaches longues
- (b) Pistaches rondes

2.3 Modes de présentation

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

- (a) Pistaches crues
- (b) Pistaches grillées

2.4 Modes de présentation secondaires

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

- (a) Salé
- (b) Coloré
- (c) Traité au jus de lime

2.5 Classification par calibre (facultatif)

Les pistaches peuvent être désignées selon leur calibre conformément au tableau ci-après:

Désignation	Nombre de pistaches par 100 g
Petites	plus de 106
Moyennes	92 à 106
Grosses	81 à 91
Très grosses	81 au maximum

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Pistaches propres, saines et fraîches, d'une qualité convenant à la consommation humaine.

3.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Sel
- (b) Jus de lime (à définir)

3.3 Produit fini

3.3.1 Composition - teneur en eau

Teneur maximale en eau: 7 pour cent.

3.3.2 Facteurs de qualité - spécifications générales

- (a) Le produit doit être exempt de moisissures; il ne doit pas avoir le goût de moisi ou de rance.
- (b) Le produit doit être exempt d'insectes et de mites vivants.

3.3.3 Définitions des défauts

- (a) Matières étrangères - toute substance ne provenant pas des pistaches (amandes et coques)
- (b) Pistaches fermées - pistaches dont la coque n'est pas fendue.
- (c) Coques vides - pistaches dont l'amande ne s'est pas développée
- (d) Immaturité - pistaches dont l'amande est insuffisamment développée
- (e) Détérioration due aux ravageurs et aux maladies - signes et symptômes provoqués par les ravageurs (insectes, rongeurs, mites, etc.) et les maladies (moisissures, mildiou, pourriture, etc.), visibles à l'oeil nu.

3.3.4 Tolérances de défauts

Les tolérances maximales autorisées pour les défauts définis ci-dessus s'établissent comme suit:

- Catégorie (b) - 5 pour cent
- Catégorie (c) - 5 pour cent
- Catégorie (d) - 8 pour cent
- Catégorie (e) - 4 pour cent

3.4 Acceptation des lots

Un lot sera considéré conforme aux critères de qualité de la norme lorsque:

- (a) il ne contient aucun insecte vivant;
- (b) les sous-échantillons prélevés conformément au paragraphe 8.1.2 sont conformes aux spécifications générales des alinéas 3.3.1 et 3.3.2 et ne dépassent pas les tolérances de défauts prévues à l'alinéa 3.3.4.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Couleur (à préciser)

5. HYGIENE

Les dispositions ci-après sont applicables sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire:

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et du Code international recommandé d'usages en matière d'hygiène pour les fruits séchés (CAC/RCP 3-1969).

5.2 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- (a) doit être exempt de microorganismes susceptibles de se développer dans des conditions normales d'entreposage;
- (b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes dans des quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans que cela nuise à la qualité du produit et leur contenu doit correspondre à la déclaration figurant sur l'étiquette.

7. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables, sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "pistaches non décortiquées".

7.1.2 L'étiquette doit en outre indiquer, dans le nom du produit [ou à proximité immédiate de celui-ci], l'un des modes de présentation ci-après:

- (a) crues
- (b) grillées

7.1.3 Le nom du produit peut indiquer le type variétal, (par exemple "longues" ou "rondes") et le mode de présentation secondaire (par exemple "salées", "colorées" ou "traitées au jus de lime"), ainsi que la désignation du calibre (par exemple "petites", "moyennes", "grosses" ou "très grosses").

7.2 Liste des ingrédients

Tous les ingrédients doivent être déclarés sur l'étiquette par ordre décroissant selon leur proportion, conformément à l'alinéa 3.2(c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969).

7.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "Système international") ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit peuvent être déclarés.

7.5 Pays d'origine

7.5.1 Le pays d'origine du produit doit être déclaré, au cas où son omission risquerait de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

7.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

7.7 Classification par calibre

Une classification par calibre pour les pistaches en coque peut figurer sur l'étiquette, si le conditionnement est conforme aux dispositions indiquées à l'alinéa 2.5.

8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE, D'ANALYSE ET D'EXAMEN

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou mentionnées ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage, qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

8.1 Echantillonnage

8.1.1 Echantillonnage brut

Sur chaque lot - total ou partiel - de 5 000 kg, prélever au hasard 10 paquets et, dans chacun d'eux, prélever un échantillon de 150 g. L'échantillon brut doit représenter, au total 1 500 g environ. Pendant le prélèvement et la préparation de l'échantillon brut, contrôler avec soin la présence d'insectes vivants et de moisissures, ainsi que la propreté générale du produit.

8.1.2 Sous-échantillons aux fins d'examen et d'essai

Mélanger soigneusement l'échantillon brut et prélever au hasard de petites quantités en différents endroits comme suit:

(a) teneur en eau	50 g
(b) spécifications générales	500 g
(c) défauts spécifiques	600 g

8.2 Méthodes d'essai

8.2.1 Teneur en eau

Selon la méthode AOAC (1975) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 22.013: Moisture in Dried Fruits (7) - Official Final Action (et 22.003(c)) ou 27.005 (Secrétariat du Codex)).

8.2.2 Facteurs pathogènes

Parmi les facteurs pathogènes susceptibles de se trouver dans les pistaches, les plus importants sont les Escherichia coli. Une méthode d'essai pour la détermination des E. coli sera élaborée ultérieurement.

8.2.3 Détermination des défauts spécifiques

Voir Appendice I

- (a) Détermination des matières étrangères - Voir Appendice I
- (b) Dénombrement des pistaches non fendues - voir Appendice I
- (c) Dénombrement des coques vides et des pistaches immatures - voir Appendice I
- (d) Détermination des dégâts dus aux ravageurs et aux maladies - voir Appendice I.

8.2.4 Classification par calibre

- (a) Peser 500 g de pistaches débarrassées de toute matière étrangère.
- (b) Compter le nombre de pistaches
- (c) Diviser par 5 le nombre de pistaches contenues dans les 500 g et comparer le résultat aux chiffres indiqués au Tableau de classification par calibre, présenté à l'alinéa 2.5

APPENDICE I

DETERMINATION DES DEFAUTS SPECIFIQUES

1. Détermination des matières étrangères
 - (a) Peser 600 grammes de l'échantillon de pistaches
 - (b) Eliminer toutes les matières étrangères de l'échantillon pesé
 - (c) Diviser par 6 le poids des matières étrangères de façon à en calculer le pourcentage.
2. Dénombrement des pistaches non fendues
 - (a) Peser 500 grammes de pistaches débarrassées des matières étrangères (conformément au paragraphe 1) et les compter
 - (b) Mettre de côté toutes les pistaches non fendues
 - (c) Compter les pistaches non fendues
 - (d) Diviser le nombre de pistaches non fendues par le nombre de pistaches de l'échantillon afin d'en déterminer le pourcentage (x 100).
3. Détermination des coques vides et des pistaches immatures
 - (a) Mélanger les pistaches non fendues avec le reste de l'échantillon pesé.
 - (b) Ouvrir toutes les pistaches de l'échantillon. Compter séparément les coques vides et les pistaches immatures
 - (c) Diviser le nombre de coques vides et de pistaches immatures par le nombre de pistaches de l'échantillon, afin d'en déterminer le pourcentage (x 100).
4. Détermination des dégâts dus aux ravageurs et aux maladies
 - (a) Examiner une à une toutes les amandes de l'échantillon ci-dessus afin d'y déceler la présence éventuelle d'amandes détériorées par les ravageurs et les maladies
 - (b) Dénombrer les amandes endommagées
 - (c) Diviser le nombre de pistaches endommagées par les ravageurs et les maladies par le nombre de pistaches de l'échantillon, afin d'en déterminer le pourcentage (x 100).

ANNEXE VIII

AVANT-PROJET DE NORME INTERNATIONALE POUR LES ABRICOTS EN CONSERVE avancé à l'étape 3

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Par abricots en conserve, on entend le produit a) préparé à partir d'abricots frais ou congelés, ou déjà conservés, exempts de pédoncule, mûrs, issus de variétés commerciales convenant pour la mise en conserve, conformes aux caractéristiques du fruit du Prunus armeniaca, b) conditionné avec ou sans liquide de couverture approprié, des édulcorants nutritifs, des agents de sapidité et d'autres aromatisants convenant au produit, et c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Modes de présentation

Les abricots en conserve dans ces modes de présentation peuvent être préparés avec ou sans la peau. On peut, en outre, pour le conditionnement sans liquide, utiliser à la fois des abricots pelés et des abricots non pelés.

- (a) Entiers - abricots entiers avec noyau;
- (b) Moitiés - abricots dénoyautés et coupés en deux parties approximativement égales;
- (c) Tranches - abricots dénoyautés et coupés en quartiers;
- (d) Morceaux - (ou mélange de morceaux ou morceaux irréguliers) - dénoyautés, de formes et de dimensions diverses;
- (e) Conditionnement sans liquide - Fruits conditionnés avec très peu de liquide libre, sans milieu de couverture liquide. On peut utiliser un édulcorant sec.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Milieux de couverture

2.1.1 Les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

- (a) Eau - liquide de couverture composé uniquement d'eau;
- (b) Jus de fruits - liquide de couverture composé de jus d'abricot, ou tout autre jus de fruit compatible;
- (c) Eau et jus de fruit - liquide de couverture composé d'eau et de jus d'abricot, ou d'eau et tout autre jus de fruit unique ou d'eau et de deux ou plusieurs jus de fruit;
- (d) Mélange de jus de fruits - liquide de couverture composé de deux ou plusieurs jus de fruits, qui peuvent comprendre de l'abricot;
- (e) Nectar de fruit 1/- milieu de couverture composé de nectar d'abricot ou tout autre nectar compatible;
- (f) Sucre(s) - l'un quelconque des milieux de couverture susmentionnés (a) - (e) peut contenir un ou plusieurs des sucres énumérés ci-après: saccharose, sirop de sucre interverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose;
- (g) Edulcorant sec - sans adjonction de liquide, mais avec les édulcorants secs autorisés, à savoir: saccharose, sucre interverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté et les faibles quantités de vapeur, d'eau ou de jus naturel qui pénètrent normalement au cours de la mise en conserve normale du produit.

2.1.2 Classification des milieux de couverture lorsqu'il y a adjonction de sucres.

2.1.2.1 Lorsqu'on ajoute des sucres au jus d'abricot ou à d'autres jus de fruit, ou des nectars, les milieux liquides ne devront pas être inférieurs à 16° Brix et seront classés en fonction de la densité finale comme suit:

- (a) Légèrement sucré (nom du fruit) jus ou nectar(s) - au minimum 16° Brix.
- (b) Fortement sucré (nom du fruit) jus ou nectar(s) - au minimum 21° Brix.

2.1.2.2 Lorsqu'on ajoute des sucres à l'eau, à l'eau et au jus d'abricot ou à l'eau et aux jus de fruits, les milieux de couverture liquides seront classés en fonction de la densité finale comme suit:

Densité finale du sirop:

- (a) Sirop léger - au minimum 16° Brix
- (b) Sirop épais - au minimum 21° Brix

2.1.3 Milieux de couverture facultatifs

Lorsqu'ils ne sont pas interdits dans le pays de vente, on peut utiliser les milieux de couverture suivants:

- (a) Eau sucrée légèrement
 - (b) Eau légèrement sucrée
 - (c) Sirop très léger
 - (d) Sirop très épais
- } au minimum 10° Brix, au maximum 16° Brix
- pas moins de 25° Brix

2.1.4 La densité finale doit être déterminée sur la moyenne, mais aucun récipient ne doit avoir une densité Brix plus faible que celle de la catégorie immédiatement inférieure.

1/ Le nectar de fruit est le produit préparé à partir de toute la partie comestible de fruits sains, mûrs, dénoyautés, réduite en pulpe, cuite et tamisée pour obtenir un liquide libre.

2.2 Autres ingrédients

Edulcorants nutritifs, épices, vinaigre, noyaux d'abricot et amandes des noyaux.

2.3 Critères de qualité

2.3.1 Couleur

Le produit doit présenter la couleur normale du type de coloration variétale. Les abricots en conserve contenant des ingrédients spéciaux doivent être considérés comme présentant une couleur caractéristique lorsque les ingrédients utilisés n'ont pas provoqué une coloration anormale.

2.3.2 Saveur

Les abricots en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales exemptes de toute saveur ou d'odeur étrangères; les abricots en conserve préparés avec des ingrédients spéciaux doivent présenter la saveur caractéristique communiquée par les abricots et les autres substances utilisées.

2.3.3 Texture

Les abricots doivent être raisonnablement charnus et peuvent ne pas être uniformément tendres, mais ils ne doivent être ni spongieux ni excessivement consistants dans les conserves avec milieu de couverture liquide; et ils ne doivent pas non plus être excessivement consistants dans les conserves conditionnées sans liquide.

2.3.4 Uniformité de calibre

2.3.4.1 Entiers, moitiés - 90% des morceaux doivent avoir un calibre raisonnablement uniforme. Le poids de l'unité la plus grosse ne doit pas être plus du double de celui de l'unité la plus petite. Lorsqu'une unité s'est brisée dans le récipient, l'ensemble des fragments peut être considéré comme une unité.

2.3.4.2 Autres modes de présentation - (Il n'existe pas de spécification quant à l'uniformité de calibre).

2.3.5 Symétrie

Pas plus de 20% en nombre des unités ne doivent être tranchés hors suture, comme cela est défini, et pas plus de la moitié de ces tranches ne doit être coupée horizontalement et faire apparaître le point d'attache du pédoncule.

2.3.6 Définition des défauts

(a) Taches: fruits présentant des défauts de coloration et des taches causées par un agent physique, pathologique, un insecte ou tout autre agent, qui contrastent nettement avec la couleur générale et qui peuvent pénétrer dans la chair. Citons, entre autres, les meurtrissures, les croûtes et les décolorations prononcées.

(b) Fruits écrasés ou brisés: jugés défectueux seulement dans le cas des abricots entiers et en moitiés en conserve conditionnés avec milieu liquide; fruit qui a été écrasé au point de perdre sa forme normale (sans être dû à la maturité) ou a été sectionné en fragments distincts. Les moitiés partiellement fendues du bord jusqu'à la cavité du noyau et les abricots entiers fendus le long de la suture ne sont pas jugés brisés. Tout ensemble de fragments qui a la dimension d'une unité entière sera considéré comme une unité.

(c) Peau: jugée un défaut sauf dans les modes de présentation "non pelées"; il faut entendre par là la peau qui adhère à la chair de l'abricot ou que l'on trouve détachée dans le récipient.

(d) Noyaux: considérés comme un défaut dans tous les modes de présentation, sauf pour les abricots entiers et sauf lorsque les noyaux des abricots entiers ou les amandes des noyaux sont utilisés comme agents de sapidité; par noyaux, il faut entendre les noyaux entiers ou les morceaux de noyaux qui sont durs et tranchants.

(e) Tranche coupée hors suture: considérée comme un défaut si le produit est présenté en moitiés; signifie que la tranche a plus de 7 mm, au point de mesure le plus large, par rapport à la suture.

(f) Matières végétales étrangères inoffensives: toute substance végétale (telle que, sans s'y limiter, une feuille ou un morceau de feuille, ou une queue) qui est inoffensive et qui tend à nuire à la présentation du produit.

2.3.7 Tolérances des défauts

Le produit doit être substantiellement exempt de défauts tels que matières étrangères, fragments de noyaux, peaux (seulement dans les modes de présentation "fruits pelés"), unités tachées et unités brisées. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

<u>Défauts</u>	<u>Conditionnement avec liquide</u>	<u>Conditionnement sans liquide</u>
Malformations et marques de parage	30% en nombre	3 unités par 500 g
Brisés (entiers, moitiés)	5% en nombre	non applicable
Peaux (moyenne du produit présenté comme pelé seulement)	au maximum une surface totale de 6 cm ² par 500 g	au maximum une surface totale de 12 cm ² par 500 g
Noyaux ou fragments de noyaux (moyenne)	1 noyau ou son équivalent par 500 g	1 noyau ou son équivalent par 500 g
Matière étrangère inoffensive	2 morceaux par 500 g	3 morceaux par 500 g

Le poids du produit visé dans le tableau ci-dessus est le poids égoutté déterminé conformément aux dispositions figurant à la section 8.2 de la présente norme.

2.4 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient ne répondant pas à une ou plusieurs des spécifications de qualité requises aux alinéas 2.3.2 à 2.3.7 inclus (à l'exception de la peau et du fragment de noyau qui se fondent sur une moyenne) doit être considéré comme "défectueux".

2.5 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les spécifications de qualité définies à l'alinéa 2.4, lorsque:

- (a) dans les cas des prescriptions qui ne se sont pas établies sur la moyenne des échantillons, le nombre d'unités "défectueuses" définies à l'alinéa 2.4 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (Ref. CAC/RM 42-1969); et
- (b) les spécifications établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaites.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aromatisants

Essences naturelles de fruits

Dose maximale d'emploi

non limitée 1/

Autres aromatisants naturels et leurs équivalents identiques de synthèse, à l'exception de ceux dont on sait qu'ils présentent un danger toxique

non limitée 1/

4. CONTAMINANTS

Etain, concentration maximale

250 mg/kg, 1/
calculée en Sn

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément au Code international d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (Ref. CAC/RCP 2-1969).

5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de substances anormales.

1/ Sous réserve de confirmation.

5.3 Le produit ne doit contenir aucun microorganisme pathogène ni aucune substance toxique produite par des microorganismes.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli d'abricots et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient entièrement rempli et hermétiquement clos.

6.1.2 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications relatives au remplissage minimum (90% de la capacité du récipient) énoncées à l'alinéa 6.1.1 doit être considéré comme "défectueux".

6.1.3 Acceptation des lots

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises à l'alinéa 6.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies à l'alinéa 6.1.2, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969) (CAC/RM 42-1969).

6.1.4 Poids égoutté minimal

6.1.4.1 Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur aux pourcentages suivants, calculés sur la base du poids d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient une fois entièrement rempli et fermé hermétiquement; ces spécifications ne s'appliquent toutefois pas au "Mode de présentation 'entiers'".

- Dans le ou les jus de fruits ou le ou les nectars fortement sucrés
sirop épais et extra épais - 54%
- Dans le ou les jus de fruits ou le ou les nectars légèrement sucrés
sirop léger et extra léger - 56%
- Conditionnement sans liquide - 82%

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

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit doit être "Abricots".

7.1.2 Le mode de présentation, suivant le cas, doit être indiqué dans l'appellation ou placé à proximité de celle-ci:

- "entiers"
- "moitiés"
- "tranches"
- "morceaux" ou "mélange" ou "morceaux irréguliers"
- "conditionnement sans liquide"

7.1.3 L'appellation doit inclure une déclaration de tout agent de sapidité caractéristique du produit, par exemple "au (ou à la) X" selon le cas.

7.1.4 La déclaration du milieu de couverture doit être incluse dans l'appellation placée à proximité de celle-ci.

7.1.4.1 Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau, ou d'eau et de jus d'abricot, ou d'eau et d'un ou plusieurs jus de fruits, dans lequel l'eau domine, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"A l'eau" ou "conditionnés à l'eau"

7.1.4.2 Lorsque le milieu de couverture se compose uniquement de jus d'abricot, ou de tout autre jus de fruit, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"Au jus d'abricots" ou "Au jus de (nom du fruit)"

7.1.4.3 Lorsque le milieu de couverture se compose de deux ou plusieurs jus de fruits, qui peuvent inclure le jus d'abricot, il doit être déclaré comme étant:

"Au jus de (nom des fruits)

ou

"Aux jus de fruits"

ou

"Aux jus de fruits mélangés"

7.1.4.4 Lorsque le milieu de couverture se compose de nectar d'abricot ou d'un seul autre nectar de fruit ou d'un mélange de nectars, il doit être déclaré comme étant:

"Au nectar de (nom du fruit)"

ou

"Au nectar de (nom du/des fruits)"

7.1.4.5 Lorsque des sucres sont ajoutés au jus d'abricot ou aux autres jus de fruits, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"Jus de (nom du fruit) légèrement sucré"

ou

"Jus de (nom des fruits) légèrement sucrés"

ou

"Jus de fruits légèrement sucrés"

ou

"Mélange de jus de fruit légèrement sucrés"

suivant le cas, ou de même pour les jus "fortement sucrés".

7.1.4.6 Lorsque des sucres sont ajoutés au nectar d'abricot ou aux autres nectars de fruits, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"Nectar de (nom du fruit) légèrement sucré"

ou

"Nectar de (nom des fruits) légèrement sucré"

ou

"Nectars de fruits légèrement sucrés"

ou

"Mélange de nectars de fruits légèrement sucrés"

suivant le cas, ou de même pour les nectars "fortement sucrés".

7.1.4.7 Lorsque des sucres sont ajoutés à l'eau, ou à l'eau et à un seul jus de fruit (y compris le jus d'abricot) ou à l'eau et à deux ou plusieurs jus de fruit, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"Eau légèrement sucrée"

"Eau sucrée légèrement"

"Sirop très léger"

"Sirop léger"

"Sirop épais"

"Sirop très épais"

7.1.4.8 Lorsque le milieu de couverture contient de l'eau et du jus d'abricot ou de l'eau et un ou plusieurs jus de fruits et que le jus de fruit représente 50% ou plus du volume du milieu de couverture, le milieu de couverture doit être précisé de façon à indiquer la prépondérance de ce jus de fruit, comme par exemple:

"Jus d'abricot et eau" ou "jus de (nom des fruits)
et eau"

7.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit figurer sur l'étiquette par ordre décroissant de leur proportion conformément aux alinéas 3.2.b) et c) de la Norme générale internationale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Ref. CAC/RS 1-1969), à ceci près que l'eau n'a pas besoin d'être déclarée.

7.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après le système métrique (unités du "Système international") soit d'après le système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

7.5 Pays d'origine

7.5.1 Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

7.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.6 Déclarations facultatives

On peut inclure une déclaration indiquant si les abricots sont "pelés" ou "non pelés".

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage.

8.1 Méthode d'échantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité avec les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969) (NQA 6,5) (Ref. CAC/RM 42-1969).

8.2 Détermination du poids égoutté

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS (Méthodes d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes traités, CAC/RM 36-1970, Détermination du poids égoutté - Méthode I). Les résultats sont exprimés en % m/m calculé sur la masse d'eau distillée à 20°C que contient le récipient clos une fois complètement rempli.

8.3 Mesures de la densité du sirop (méthode réfractométrique)

Selon la méthode AOAC (1975) (Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 1975, 31.011: (Solids) by Means of Refractometer (4) - Official Final Action (et 52.008 et 52.009)). Les résultats sont exprimés en % m/m de saccharose ("degrés Brix"), avec correction de température rapportée à 20°C.

INDICE

	PARAGRAPHE
Introduction	1
Adoption de l'ordre du jour	2
Questions découlant des réunions du Codex qui se sont tenues depuis la 12 ^e session du Comité.....	3
Amendements proposés à la Norme internationale recommandée pour les Pêches en conserve	10
Avant-projet de Norme pour la Macédoine de fruits tropicaux.....	14
Avant-projet de Norme pour les Cornichons (concombres) en conserve	23
Carottes en conserve.....	50
Abricots secs	73
Dattes	89
Pistaches non décortiquées	104
Coeur de palmier en conserve à la saumure	106
Abricots en conserve	108
Autres questions - Plans d'échantillonnage	110
Futur programme de travail	113
Date et lieu de la prochaine session	119
Etat d'avancement des normes	120

ANNEXES

I	Liste des Participants
II	Avant-projet d'amendements proposés à la Norme internationale <u>recommandée</u> pour les <u>Pêches en conserve</u>
III	Avant-projet de Norme pour la <u>Macédoine de fruits tropicaux</u> <u>en conserve</u>
IV	Avant-projet de Norme pour les <u>Cornichons (concombres)</u> <u>en conserve</u>
V	Avant-projet de Norme pour les <u>Carottes en conserve</u>
VI	Avant-projet de Norme pour les <u>Abricots secs</u>
VII	Avant-projet de Norme pour les <u>Pistaches non décortiquées</u>
VIII	Avant-projet de Norme internationale pour les <u>Abricots</u> <u>en conserve</u>