



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS  
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE  
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION  
00100 Rome, Via delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ  
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61

F

ALINORW 70/70  
Juillet 1969

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS  
Septième session, Rome, 7-17 avril 1970

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

Washington, D.C.  
12-16 mai 1969

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

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

WASHINGTON, D.C., ETATS-UNIS

12-16 mai 1969

Introduction

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a tenu sa sixième session dans les locaux de l'OPS/OMS à Washington (Etats-Unis), sous la présidence de M. F. L. Southerland (Etats-Unis). Des représentants et observateurs de 21 pays et des observateurs de cinq organisations internationales ont participé à la réunion. La liste des participants figure à l'Annexe I au présent rapport. Le Président a présenté au Comité M. Floyd F. Hedlund, Directeur de la Division des fruits et légumes du Service de la consommation et de la commercialisation, Ministère de l'Agriculture des Etats-Unis, et a souhaité la bienvenue aux participants, notamment à ceux qui assistaient aux débats pour la première fois. M. George Grange, coordonnateur du Codex pour les Etats-Unis, a également souhaité la bienvenue aux participants et a fait état des progrès accomplis par la Commission lors de sa sixième session, en signalant notamment que le Comité s'était maintenant mis d'accord sur une procédure d'acceptation des normes Codex.

Adoption de l'ordre du jour

2. L'ordre du jour provisoire a été adopté avec une légère modification, afin de permettre au Comité d'examiner certaines questions qui l'intéressaient particulièrement et qui découlaient du rapport de la sixième session du Comité du Codex sur l'Hygiène alimentaire.

Questions découlant du rapport de la sixième session de la Commission

3. Le Comité a pris note de la teneur d'une communication du Secrétariat couvrant les questions traitées par la Commission lors de sa sixième session, et qui avaient trait aux travaux du Comité (CX 5/5.3, avril 1969). La communication portait sur les points suivants:

- a) confirmation de la présidence du Comité, dont la responsabilité incombe au gouvernement des Etats-Unis;

- b) normes examinées par la Commission à l'étape 5 et acheminées vers l'étape 6;
  - c) inclusion des cocktails de fruits subtropicaux dans les travaux du Comité, sur proposition de la délégation de la Chine;
  - d) normes parvenues à l'étape 9, et décisions de la Commission en ce qui concerne les modifications proposées pour certaines de ces normes par les délégations des Pays-Bas et du Royaume-Uni;
  - e) adoption par la Commission d'une norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, et **avis** de la Commission au sujet des modalités d'application de la norme générale à chacune des normes relatives aux produits;
  - f) modification des directives à l'usage des Comités du Codex en ce qui concerne les relations entre les Comités du Codex s'occupant de produits et les Comités du Codex s'occupant de **sujets généraux**;
  - g) nécessité d'inclure dans les rapports ~~des Comités~~ du Codex des comptes rendus analytiques indiquant l'état d'avancement des travaux des Comités;
  - h) critères pour l'établissement de l'ordre des priorités applicables aux travaux et/la <sup>pour</sup> création de nouveaux organes subsidiaires de la Commission;
  - i) position **actuelle** en ce qui concerne les normes pour les pistaches, les figues sèches, les abricots secs et les dattes, en voie d'élaboration à la fois par le présent Comité et le Groupe de travail de la normalisation des denrées périssables, de la Commission Economique **pour l'Europe des Nations Unies**;
  - j) **avancement** du Plan d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités, dont l'appellation a été remplacée par la Commission par "Plan d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées", **à l'étape 6.**
4. Le Comité a entendu un compte rendu oral des décisions prises par la Commission en ce qui concerne:
- a) l'acceptation des normes Codex et le retrait ou la modification de l'acceptation;

- b) les modifications apportées à la procédure d'élaboration des normes Codex;
- c) la procédure d'examen des normes par la Commission à l'étape 8;
- d) **le guide concernant la procédure de révision et d'amendement des normes Codex recommandées.**

5. Le Comité est convenu d'examiner certaines des questions découlant du paragraphe 3 (d) ci-dessus sous le point "autres questions" de l'ordre du jour. En ce qui concerne le paragraphe 3 (i) ci-dessus, le Comité a souligné la nécessité de veiller, dans la mesure du possible, à ce que les travaux de la Commission Economique **pour l'Europe des Nations Unies** sur les prescriptions minimales à inclure dans les normes applicables aux fruits secs ne s'écartent pas des prescriptions qui figureront dans les normes applicables à ces produits que le présent Comité est chargé d'élaborer.

Questions découlant des rapports a) de la douzième session du Comité exécutif, b) de la quatrième session du Comité du Codex sur l'Etiquetage, c) de la quatrième session du Comité du Codex sur les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage, et d) de la sixième session du Comité du Codex sur l'Hygiène alimentaire

6. Le Comité était en possession des Rapports des Comités précités traitant de questions se rapportant aux travaux du présent Comité. Ces questions ressortaient aux paragraphes 31 à 35 du document ALINORM 69/3, aux annexes II et III du document ALINORM 69/22, et à la partie IV et à l'annexe IV du document ALINORM 69/23, **et aux paragraphes 13 à 19 du document ALINORM 70/13.**

#### Comité exécutif

7. Le Comité a noté que les questions découlant du Rapport de la douzième session du Comité exécutif, traitant des normes pour les fruits et légumes en conserve parvenues à l'étape 9, avaient été ultérieurement réglées par la Commission lors de sa sixième session, à l'exception de la norme parvenue à l'étape 9, et applicable au maïs doux en conserve, qui, selon les directives du Comité exécutif, ne devrait pas être soumise à l'acceptation des gouvernements **dans l'absence d'une disposition relative aux amidons modifiés et en attendant un examen des amidons modifiés par le Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (voir paragraphes 34 et 35 du document ALINORM 69/3).**

### Etiquetage

8. Le Comité a noté que la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, telle qu'elle a été proposée par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires lors de sa quatrième session, avait été modifiée par la Commission lors de sa sixième session et adoptée en tant que Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées aux fins de transmission aux gouvernements pour acceptation. Le Comité a donc pris acte du fait que, dans l'examen des prescriptions d'étiquetage applicables aux diverses normes relatives aux produits, dont il était saisi, il devrait s'inspirer des dispositions de la norme générale recommandée, de même que des conseils prodigués par la Commission sur la façon dont il conviendrait d'énoncer, dans la section sur l'étiquetage figurant dans les normes applicables aux produits, les dispositions de la Norme générale recommandée.

### Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

9. Le Comité a pris note du fait que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage avait **confirmé** dans l'ensemble à quelques modifications près, les dispositions régissant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage que le présent Comité avait proposé de faire figurer dans les normes applicables aux fruits et légumes en conserve, qu'il avait étudiées lors de sa quatrième session. Le Comité a constaté que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage avait **confirmé** la méthode que le Comité avait proposée pour la détermination du poids égoutté, dans l'avant-projet de norme pour les asperges en conserve et les ananas en conserve. Le Comité a **confirmé** que la méthode avait été décrite en détail dans l'annexe IV au document ALINORM 69/23, où figurait la **référence à la documentation de l'AOAC en la matière**. Le Comité a également noté que, lors de l'examen de la proposition faite par le Comité en rapport avec les méthodes de détermination de la densité du sirop contenues dans l'avant-projet de norme pour l'ananas en conserve, le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage s'était demandé s'il convenait de **confirmer** la méthode réfractométrique aussi bien que la méthode hydrométrique. Compte tenu des limitations imposées par cette dernière méthode, le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage avait décidé de **ne confirmer** que la méthode réfractométrique. Le Comité a **constaté** que la méthode avait été décrite en détail dans l'annexe IV au document ALINORM 69/23, où figurait la **référence à la littérature de l'AOAC en la matière**.

## Hygiène alimentaire

### Nisine

10. Lors de sa cinquième session, le présent Comité avait décidé d'inviter le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire à faire connaître son point de vue sur l'emploi de la nisine dans les légumes en conserve (paragraphe 4 (a) (ii) du document ALINORM 69/20). Le Comité a observé que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire avait reconnu, lors de sa sixième session tenue du 5 au 9 mai 1969, que l'emploi de la nisine dans les légumes en conserve pourrait être toléré dans certains cas, mais qu'il n'en avait pas recommandé l'emploi dans les légumes en conserve, étant donné que l'emploi de la nisine pourrait présenter certains risques, telles que l'apparition de clostridium botulinum résultant d'un traitement insuffisant. Le Comité a également pris note des autres considérations qui ont amené le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire à aboutir à cette conclusion.

### Disposition relative au dénombrement des moisissures dans l'avant-projet de norme pour les concentrés de tomates traités

1. L'attention du Comité a été attirée sur le fait que la disposition relative au dénombrement des moisissures figurant dans la section sur l'hygiène de l'avant-projet de norme pour les concentrés de tomates traités, que le Comité avait fait figurer comme obligatoire, avait été examinée par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Le Comité a observé que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire avait recommandé que cette disposition soit adoptée à titre consultatif. Le Comité a également pris acte des motifs invoqués par le Comité sur l'hygiène alimentaire à l'appui de cette recommandation et est convenu d'étudier cette question lors de l'examen de l'avant-projet de norme. Le Comité a noté en outre les commentaires formulés par le Comité sur l'hygiène alimentaire au sujet de la méthode Howard de dénombrement des moisissures, d'où il ressort que cette méthode est une méthode internationale utile pour la détermination de la contamination par moisissures.

### Question de savoir si la confirmation des spécifications relatives au produit fini recommandées dans les Codes d'usages en matière d'hygiène et adoptées comme obligatoires dans les normes Codex concernant les produits est nécessaire

2. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire avait estimé que lorsque les spécifications applicables au produit fini, qu'il avait recommandées à certains Comités du Codex s'occupant de produits, étaient incluses à titre de prescriptions obligatoires dans les normes que ces Comités étaient chargés d'élaborer et se conformaient aux spécifications recommandées pour le produit fini, il n'était pas nécessaire de les renvoyer ultérieurement pour confirmation formelle au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Le Comité a également souligné que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire avait néanmoins décidé que lorsque les Comités du Codex

s'occupant de produits adoptaient à titre obligatoire les versions élargies des spécifications d'hygiène applicables au produit fini, ou des sections des Codes d'usages autres que les spécifications relatives au produit fini, il convenait de renvoyer ces prescriptions obligatoires au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire aux fins de confirmation.

Question relative à l'inclusion d'une quatrième catégorie de couleur -- pêches de couleur "verte", dans la norme recommandée pour les pêches en conserve (Etape 9)

13. Le Comité a pris note des antécédents relatifs à cette question, dont l'explication a été donnée dans le paragraphe 3 du Rapport de la cinquième session du Comité (ALINORM 69/20). Le Comité a examiné à nouveau la demande de l'Autriche qui préconise l'inclusion d'une quatrième catégorie de couleur -- pêches de couleur verte -- dans la Norme recommandée pour les pêches en conserve à l'étape 9, à la lumière d'une communication sur ce sujet présentée par l'Autriche et distribuée aux délégués au cours de la session. La communication en question fait ressortir qu'on ne dispose d'aucune statistique concernant l'importance du commerce international de ce type particulier de pêches de couleur verte, étant donné que l'Autriche n'est pas en mesure de fournir des chiffres sur le commerce des différentes variétés de pêches traitées. La communication souligne que les pêches en question sont des pêches à chair verte, dont la peau est légèrement verte même lorsqu'elles sont mûres, mais qu'on ne peut s'y tromper et les prendre pour des pêches qui ne sont pas mûres. Le Comité a noté que la communication fait ressortir que l'importante caractéristique de ces pêches est la couleur blanc-vert de leur chair lorsqu'elles sont tout à fait mûres.

14. Etant donné les renseignements ci-dessus, et compte tenu du fait que ce produit fait l'objet d'un commerce, bien que l'on ne dispose pas de statistiques à ce sujet, le Comité n'a présenté aucune objection à l'inclusion de ce quatrième type de couleur de pêches dans la Norme recommandée pour les pêches, à condition que lesdites pêches soient mûres conformément à la définition du produit qui figure dans la norme, qu'elles soient étiquetées convenablement et qu'elles répondent aux autres prescriptions de la norme. Le Comité est convenu de laisser à l'Autriche le soin de décider si ces pêches devraient être dénommées "pêches vertes" ou "pêches vert pâle". Le Comité est convenu également que l'on devrait inviter l'Autriche à rédiger un amendement approprié à la norme en question en des termes précis afin de le soumettre à la Commission au cours de sa septième session. Le Comité est convenu que l'Autriche devrait, lors de la soumission de sa proposition d'amendement à la Commission, suivre les directives énoncées dans le "Guide

**concernant la procédure de révision et d'amendement des normes Codex recommandées**", qui a été adopté par la Commission lors de sa sixième session (Annexe VII au Rapport de la sixième session de la Commission). Le Comité a fait observer qu'il appartenait à la Commission de décider si un amendement à la Norme recommandée pour les pêches en conserve était souhaitable.

Amidons alimentaires modifiés (Révisée en mai 1969)

15. Lors de sa cinquième session, le Comité avait noté que la Commission, à sa cinquième session, avait supprimé les amidons modifiés des normes applicables aux haricots verts et aux haricots beurre en conserve et au maïs doux en conserve, étant donné que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires ne les avait pas confirmés. Le Comité avait également fait observer que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires avait invité le présent Comité à indiquer d'une façon précise de quels amidons modifiés il s'agissait. Lors de sa dernière session, le Comité s'est mis d'accord sur une liste des amidons modifiés à utiliser, liste qui avait figuré comme Annexe XII au rapport de la cinquième session du présent Comité (ALINORM 69/20). Par la suite, à la demande du Président du Comité, le Secrétariat de la FAO avait ajouté une modification proposée à la liste des amidons alimentaires modifiés par des moyens chimiques figurant à l'Annexe XII, car la liste contenait des omissions. Une note du Secrétariat de la FAO, jointe à la modification proposée, précisait que la modification proposée n'avait pas été soumise pour approbation au présent Comité.

16. Lors de la session en cours, le Comité avait été saisi à ce sujet d'un document révisé qui comprenait une liste remaniée des amidons modifiés. Le document, qui a été préparé par la délégation des Etats-Unis, est intitulé "Révision proposée, Annexe XII, ALINORM 69/20" et porte la date de février 1969. Au cours du débat sur ce document, diverses modifications ont été approuvées, et le document révisé par le Comité figure à l'Annexe II au présent rapport.

17. Le Comité a reconnu qu'il souhaitait que les normes contiennent des dispositions relatives à l'emploi, le cas échéant, d'amidons modifiés par un traitement physique et/ou enzymatique et/ou chimique. Le Comité a estimé que la définition de la "modification par des moyens physiques", donnée dans la section "Définition" du document, répondait bien au but recherché et a donc décidé de supprimer l'exemple particulier de modification par des moyens physiques cité dans l'annexe au document. En ce qui concerne la question d'indiquer les enzymes dont il est question à l'alinéa "modification au moyen d'enzymes", le Comité a reconnu qu'il ne songeait, pour le moment, qu'à de petites

quantités d'enzymes amylolytiques comprenant les amylases et les protéases, mais non exclusivement. Le Comité estime, toutefois, qu'il serait peut-être utile d'examiner à un stade ultérieur s'il y avait lieu d'inclure d'autres enzymes.

18. Le Comité est d'avis que les amidons modifiés uniquement par des moyens physiques ou au moyen d'enzymes devraient être considérés comme des amidons naturels sous la rubrique "Ingrédients" des normes et ne devraient pas être traités comme des additifs alimentaires sujets à la confirmation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

19. Le Comité est convenu de porter à l'attention du Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires et du Comité du Codex sur les additifs alimentaires le fait que les normes énoncées dans le document ne l'étaient qu'à titre de suggestion et dans le seul but de fournir des renseignements de base.

20. Le Comité a décidé de soumettre le document révisé pour examen à la prochaine session du Comité mixte FAO/OMS sur les additifs alimentaires et du Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Norme pour les asperges en conserve examinée à l'étape 7

21. Le Comité a examiné la norme applicable aux asperges en conserve contenue dans le document Codex PFV/68/Asperges, daté d'octobre 1968, à la lumière des commentaires formulés par les gouvernements à ce sujet. La norme que révisée par le Comité figure à l'Annexe III du Rapport. Les délibérations du Comité ont permis de dégager les principaux points ci-dessous:

- a) Le Comité a examiné le point général soulevé par la délégation des Pays-Bas lors de la sixième session de la Commission, et auquel il a été fait allusion dans le rapport de la sixième session de la Commission, selon lequel il conviendrait de spécifier dans les normes applicables aux fruits et légumes en conserve que seul l'emploi des milieux de couverture, des ingrédients et des additifs figurant dans les normes a été autorisé. Le Comité a rappelé qu'il avait examiné cette question lors d'une session antérieure et qu'il avait décidé qu'une telle indication n'était pas nécessaire, étant donné qu'il était entendu que les listes en question avaient un caractère positif et que tout ce qui n'y figurait pas n'était pas autorisé. Le Comité est d'avis qu'il n'y a aucune raison de s'écarter de ce point de vue et ne juge pas nécessaire d'inclure dans les normes des indications du genre de celles proposées par la délégation des Pays-Bas.

- b) Le Comité est convenu de prévoir dans la norme une quatrième catégorie de couleur -- couleur mixte. La délégation des Pays-Bas s'est abstenue temporairement de prendre position sur cette décision.
- c) La délégation de la France a réservé sa position sur la section 1.3(c) de la norme donnant une définition du mode de présentation "pointes", en déclarant que ces unités devraient mesurer au maximum 6 cm et au minimum 4 cm.
- d) Le Comité a modifié et élargi la section de la norme intitulée "Désignation en fonction du calibre" afin de prévoir l'emploi facultatif de la nomenclature des calibres.
- e) Dans la section relative aux ingrédients figurant dans la norme, le Comité a élargi la portée de la disposition autorisant l'emploi d'amidon seulement lorsque le beurre est utilisé comme ingrédient, de façon à inclure d'autres graisses ou huiles animales ou végétales **comestibles**.
- f) Le Comité a modifié la section de la norme traitant des tolérances fixées pour les défauts. Ce faisant, le Comité a apporté des précisions sur le sens du tableau contenant les tolérances de défauts, modifié les tolérances particulières pour diverses catégories de défauts et fixé pour chaque catégorie de défauts une limite maximum de 10 pour cent.
- g) Le Comité a modifié la section relative aux additifs alimentaires figurant dans la norme. Les principales modifications ont porté sur l'énumération dans cette section des acides organiques comestibles **que le Comité voulait inclure dans la norme,** et sur l'extension de la disposition relative au chlorure stanneux aux asperges mises dans des boîtes dont l'intérieur est entièrement verni. Le Comité a réaffirmé la déclaration qu'il avait faite à la session antérieure, à savoir qu'il ne connaissait aucun autre produit chimique pouvant remplacer le chlorure stanneux comme additif dans les asperges en bocaux. Il n'existait pas non plus, à sa connaissance, un autre produit chimique pouvant remplacer le chlorure stanneux comme additif dans les asperges mises dans des boîtes dont l'intérieur est entièrement verni, étant donné que, dans les deux cas, cet additif était ajouté pour la même raison, à savoir que l'adjonction de chlorure stanneux était nécessaire pour éviter la décoloration du produit causée par la

présence naturelle de "rutine" dans les asperges. La délégation de la France s'est abstenue de prendre position sur la disposition relative au **glutamate monosodique, étant** donné que l'emploi de cet additif n'était pas autorisé en France sans limite. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne, de la France et de la Pologne ont réservé leur position sur l'alginate de propylène-glycol, l'emploi de cet additif n'étant pas **permis** dans ces pays. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne et de la Pologne se sont abstenues de prendre position sur l'emploi de chlorure stanneux.

- h) Le Comité a jugé utile de prévoir une nouvelle section intitulée "Contaminants" dans la norme et a fixé une limite proposée pour la teneur totale résiduelle en étain dans le produit.
- i) En ce qui concerne le poids minimum égoutté, un certain nombre de délégations ont proposé des chiffres supérieurs à ceux figurant dans le texte en cours d'examen, en soulignant que, selon l'expérience acquise dans leurs pays, il était possible de remplir davantage la boîte tout en donnant un produit satisfaisant. La délégation des Etats-Unis a mis en garde contre le fait qu'un remplissage excessif de la boîte pourrait fortement compromettre le taux de pénétration de la chaleur pendant le traitement et amoindrir ainsi l'efficacité du procédé. Etant donné que le produit est soumis à un traitement thermique par convection, un remplissage excessif aurait pour effet de réduire la chaleur totale qui pénétrerait dans l'endroit le plus froid du récipient et réduirait ainsi l'efficacité du procédé. Le Comité est convenu de ne pas modifier les chiffres figurant dans la norme et d'inviter les gouvernements, compte tenu des considérations précédentes, à formuler des commentaires sur ces chiffres.
- j) Le Comité a apporté certaines modifications à la section relative à l'étiquetage figurant dans la norme et examiné cette section en tenant compte des dispositions de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, que la Commission avait adoptées lors de sa sixième session. Le Comité a fait preuve de discernement dans l'application à cette norme des dispositions figurant dans la Norme générale recommandée et qui offraient un caractère facultatif. La délégation des Pays-Bas a déclaré qu'elle n'était pas d'accord avec la décision prise

par le Comité aux termes de laquelle l'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients. Il est apparu clairement au Comité qu'il ne serait pas nécessaire d'indiquer le poids égoutté pour les asperges conservées dans la sauce. Le Comité a décidé à une très faible majorité que la mention du poids égoutté ne devrait pas figurer obligatoirement sur les étiquettes pour les asperges conservées dans la saumure, étant donné que, dans bon nombre de cas, ce milieu de couverture n'était pas habituellement éliminé avant la consommation. Les délégations de l'Australie, du Royaume-Uni, des Pays-Bas, du Danemark et de la France estiment que la mention du poids égoutté devrait être obligatoire.

22. Compte tenu de la profonde révision apportée à la norme et du fait que celle-ci contenait des points que le Comité souhaiterait examiner plus attentivement à la lumière des commentaires formulés par les gouvernements, le Comité est convenu de renvoyer la norme à l'étape 6 afin de permettre aux gouvernements de faire de nouveaux commentaires.

#### Norme pour les ananas en conserve examinée à l'étape 7

23. Le Comité a examiné la norme applicable aux ananas en conserve contenue dans le document Codex/PFV 68/Ananas, portant la date d'octobre 1968, à la lumière des observations formulées par les gouvernements à ce sujet. La norme révisée par le Comité figure à l'Annexe IV du Rapport. Les délibérations du Comité ont permis de dégager les principaux points ci-dessous:

- a) Le Comité a décidé de supprimer les variétés particulières énumérées dans la section "Type variétal" et a procédé à une nouvelle rédaction de cette disposition de manière à faire ressortir que toute variété cultivée sur une échelle commerciale et propre à la mise en conserve peut être utilisée.
- b) La délégation de Cuba s'est abstenue de prendre position pour le moment à l'égard de la décision du Comité visant à abaisser la tolérance fixée pour les défauts **dans les brisures** et les miettes d'ananas de deux à un et demi pour cent dans la section de la norme traitant de la tolérance des défauts.
- c) Le Comité a reconnu qu'un certain nombre de substances qui avaient jusqu'ici figuré sous la section "Ingrédients" de la norme devraient être consignées dans la section relative aux Additifs alimentaires. Certaines délégations se sont élevées

contre l'emploi d'essences naturelles de fruit dans ce produit, motif pris de ce que les essences naturelles de fruit pourraient être employées pour compenser la qualité inférieure d'un produit. D'autres délégations ont signalé qu'il était de pratique courante dans leurs pays de restituer au produit les essences naturelles de fruit récupérées de l'ananas. Ces délégations ont également indiqué qu'une disposition analogue avait été incorporée dans la Norme recommandée pour les pêches en conserve, disposition qui avait été approuvée provisoirement par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

- d) Outre la stipulation de l'acide citrique comme agent acidulant, le Comité a examiné une proposition visant à inclure dans la norme le dyméthyl-polysiloxane -- un agent anti-moussant -- au niveau maximum de concentration de 10 ppm. Après avoir observé que le jus d'ananas était riche en agents moussants naturels, et après examen d'une communication distribuée pendant la session par la délégation des Etats-Unis justifiant l'emploi de cet additif du point de vue technologique, le Comité s'est rallié d'une manière générale à la proposition visant à inclure cet additif dans la norme au niveau de concentration stipulé ci-dessus. Le Comité a noté que la délégation des Etats-Unis avait mis en avant sa proposition tendant à voir inclure le dyméthyl-polysiloxane dans la norme, du fait de l'expérience considérable qu'avaient les Etats-Unis des propriétés anti-moussantes de cet additif particulier dont l'utilisation avait été agréée par les services compétents dudit pays. La délégation de la République fédérale d'Allemagne s'est abstenue de prendre position sur l'emploi de cet additif. **Le Comité est convenu** que l'agent antimoussant était un **auxiliaire utile** du traitement et ne devrait pas être inclus dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquette.
- e) Le Comité est convenu d'introduire la même disposition en ce qui concerne les contaminants d'étain que celle figurant dans la Norme pour les asperges en conserve.
- f) Le Comité a décidé de supprimer de la section sur l'Hygiène apparaissant dans la norme la disposition exigeant que le produit ait reçu un traitement suffisant pour détruire toutes les spores du clostridium botulinum étant donné le faible pH (inférieur à 4,5) du produit.

- g) Le Comité a examiné la section relative à l'étiquetage figurant dans la norme, compte tenu des dispositions de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

24. Le Comité a décidé de **soumettre** la Norme pour les ananas en conserve à la prochaine session de la Commission, à l'étape 8.

Norme pour les poires en conserve examinée à l'étape 4

25. Le Comité a examiné la norme applicable aux poires en conserve, contenue à l'Annexe VIII du document ALINORM 69/20, à la lumière des observations formulées par les gouvernements à ce sujet. La norme révisée par le Comité figure à l'Annexe V du présent rapport. Les délibérations du Comité ont permis de dégager les principaux points ci-dessous:

- a) Les délégations de la Pologne et de la France ont réservé leurs positions sur la section 1.3 de la norme autorisant que les poires en conserve entières soient non pelées, ne soient pas privées de leurs pédoncules et ne soient pas évidées.
- b) En réponse à un commentaire de l'Argentine, le Comité a souhaité attirer l'attention de ce pays sur le fait que seuls les édulcorants nutritifs étaient en réalité autorisés.
- c) Le Comité a examiné une proposition visant à augmenter les chiffres Brix figurant dans la norme -- notamment le chiffre Brix fixé pour le sirop clair -- et a décidé à une faible majorité de ne pas modifier les chiffres contenus dans la norme. Les délégations de la France, de la République fédérale d'Allemagne, de la Hongrie, des Pays-Bas et de la Pologne se sont prononcées en faveur de l'augmentation des chiffres Brix, notamment pour le sirop clair.
- d) Le Comité a noté qu'un certain nombre de substances énumérées à l'alinéa "Autres ingrédients" devraient être reportées à la section relative aux additifs alimentaires figurant dans la norme.
- e) Le Comité a tenu à attirer l'attention de l'Argentine sur le fait qu'il ne jugeait pas pratique d'accepter les suggestions faites au sujet des tolérances des défauts.

- f) En ce qui concerne les matières colorantes énumérées dans la section relative aux additifs alimentaires figurant dans la norme, le Comité a été mis au courant de la position actuelle sur la fixation de la quantité quotidienne qui pouvait être absorbée pour ces colorants. Une majorité des membres du Comité est convenue que la norme devait prévoir l'emploi de ces colorants alimentaires, en faisant remarquer qu'ils étaient destinés à entrer dans la fabrication de produits spéciaux et qu'ils seraient soumis à un étiquetage approprié permettant au consommateur de constater que le produit était coloré artificiellement. Le Comité a rappelé la décision qu'il avait prise sur la question de l'emploi de substances colorantes dans les fruits et légumes traités, ainsi qu'il ressort au paragraphe 5 du Rapport de sa dernière session (ALINORM 69/20). Les délégations de la République fédérale d'Allemagne, de la France, de la Pologne et de la Norvège se sont élevées contre l'emploi de colorants artificiels et ont réservé leur position sur ce point.
- g) Le Comité a décidé d'inclure en ce qui concerne les contaminants d'étain une disposition identique à celle contenue dans les normes pour les asperges en conserve et les ananas en conserve.
- h) Le Comité est convenu qu'il fallait sonder les points de vue des gouvernements sur le chiffre de 50 pour cent entre crochets [ ] en ce qui concerne le poids minimum égoutté pour les poires entières. La délégation de la France s'est abstenue de prendre position sur les chiffres du poids minimum égoutté pour les poires en conserve présentées en moitiés, en quartiers, en tranches et en morceaux. Les chiffres relatifs au poids minimum égoutté pour les poires en conserve présentées en moitiés, en quartiers, en tranches, en morceaux et en dés ont été amendés.
- i) Le Comité a examiné la section relative à l'étiquetage figurant dans la norme à la lumière des dispositions de la Norme générale recommandée pour les denrées alimentaires préemballées.

26. Le Comité est convenu de **soumettre** la Norme pour les poires en conserve à la prochaine session de la Commission, à l'étape 5.

Norme pour les mandarines en conserve examinée à l'étape 4

27. Le Comité a examiné la norme pour les mandarines en conserve contenue dans l'Annexe IX au document, ALINORM 69/20, à la lumière des commentaires formulés par les gouvernements **à ce sujet.** La norme, dans sa forme révisée par le Comité, figure à l'Annexe IV au présent Rapport. Les délibérations du Comité ont permis de dégager les principaux points ci-après:

- a) Le Comité a modifié la définition du produit pour y inclure toutes les variétés commerciales de Citrus reticulata blanco convenant à la mise en conserve.
- b) En ce qui concerne le milieu de couverture, le Comité a accepté d'incorporer à la norme les quatre catégories de sirop définies dans les Normes applicables aux poires en conserve et aux ananas en conserve.
- c) Le Comité a examiné une proposition tendant à inclure dans la section relative aux additifs alimentaires figurant dans la norme une disposition autorisant l'emploi de méthylcellulose à un niveau maximum de concentration de 10 ppm. Le Comité a noté que la description donnée pour cet additif était celle d'un agent permettant d'éviter l'apparence trouble dans le produit. En l'absence de renseignements précis sur l'objet de l'emploi de cet additif dans le produit, le Comité n'a pas été en mesure de se prononcer sur l'additif, à ce stade, et a décidé de mettre la disposition correspondante entre crochets. La délégation du Japon a été invitée à préparer un document exposant l'utilité de l'emploi de cet additif sur le plan technologique et de communiquer cet exposé au Président du Comité pour examen par le Comité lors du prochain examen de la norme.
- d) Le Comité est convenu d'introduire en ce qui concerne les contaminants d'étain une disposition identique à celle contenue dans les autres normes auxquelles il a été fait allusion plus haut dans le présent Rapport.
- e) Le Comité a examiné la section relative à l'étiquetage figurant à la norme à la lumière des dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

28. Le Comité est convenu de **soumettre** la Norme pour les mandarines en conserve à la prochaine session de la Commission, **à l'étape 5.**

Norme pour les concentrés de tomates traités, examinée à l'étape 4.

29. Le Comité a examiné la Norme pour les concentrés de tomates traités figurant à l'Annexe X au document ALINORM 69/20, en tenant compte des commentaires formulés par les gouvernements **à ce sujet. La norme,** dans sa forme révisée par le Comité, figure à l'Annexe VII au présent rapport. Les délibérations du Comité ont permis de dégager les principaux points ci-après:

- a) Le Comité a prié son Secrétariat de vérifier **l'exactitude de** l'appellation botanique indiquée dans la définition du produit.
- b) Dans la section 1.1 (d) de la norme, le Comité a décidé de modifier le chiffre minimum relatif au niveau de concentration qui devient "8 pour cent en solides solubles naturels de tomate" au lieu de "9 pour cent en solides solubles sans sel". Le Comité a noté que le chiffre modifié de 8 pour cent en solides solubles naturels de tomate devait être déterminé en ayant recours à la méthode réfractométrique de l'AOAC et, en fait, ce chiffre ne représenterait aucun changement, du point de vue de la concentration réelle du produit, par rapport au chiffre de 9 pour cent en solides solubles sans sel.<sup>1/</sup> La disposition modifiée s'appuie sur le fait qu'aucun ajustement n'interviendrait pour le sel présent à l'état naturel dans les tomates, mais seulement pour le sel ajouté. Les délégations de la France et de la République fédérale d'Allemagne ont réservé leurs positions au sujet du chiffre précité de 8 pour cent.
- c) 1) En ce qui concerne la dénomination du produit, la délégation du Canada a proposé les trois dénominations suivantes pour les concentrés de tomates:
  - i) Purée de tomates -- concentré de tomates qui contient un minimum de 8 pour cent en solides solubles naturels de tomate,
  - ii) Pâte de tomates -- concentré de tomates qui contient un minimum de 17 pour cent en solides solubles naturels de tomate,
  - iii) Pâte de tomates concentrée -- concentré de tomates qui contient un minimum de 27 pour cent en solides solubles naturels de tomate.

1/ [Corrigendum du Président: Cette déclaration relative à l'action du Comité est exacte, mais les faits scientifiques ne le sont pas et ont besoin d'être amendés. En réalité, 8 pour cent en solides solubles naturels de tomate tels que déterminés par la méthode réfractométrique de l'AOAC équivalent à environ 8,4 pour cent en solides de tomate sans sel par le séchage sous vide.]

2) La délégation française a rédigé la proposition suivante:

1.2 Dénomination du produit

Les "concentrés de tomates" pourront être classés, selon la concentration, suivant l'un des deux systèmes de spécification ci-après:

- les termes "purée de tomates" ou "pâte de tomates" seront appliqués au concentré de tomates lorsqu'il satisfera les conditions suivantes:
  - a) purée de tomates -- concentré de tomates qui contient un minimum de 9%, mais un maximum de 25%, en solides solubles sans sel;
  - b) pâte de tomates -- concentré de tomates qui contient un minimum de 25% en solides solubles sans sel.
  
- les termes "mi-concentré de tomates", "concentré de tomates", "double concentré de tomates", "triple concentré de tomates" seront appliqués au concentré de tomates lorsqu'il satisfera les conditions suivantes:
  - a) "mi-concentré de tomates": résidu sec soluble: 9% au minimum
  - b) "concentré de tomates": résidu sec soluble: 18% au minimum
  - c) "double concentré de tomates": résidu sec soluble: 28% au minimum
  - d) "triple concentré de tomates": résidu sec soluble: 36% au minimum

Note: Cette proposition est indépendante de la réserve de la France sur le résidu sec minimum de 8%.

Point 6.2.1

- b) Compléter par:  
..., ou les appellations "mi-concentré de tomates",  
"concentré de tomates", "double concentré de  
tomates", "triple concentré de tomates", selon le cas.

Cette proposition vise à confirmer les usages français tant sur le plan commercial que sur celui des consommateurs, usages repris dans le domaine réglementaire.

- 3) On a souligné que le chiffre de 8 pour cent fixé pour les solides solubles naturels de tomate représentait la ligne de démarcation entre le jus de tomate et le concentré de tomates.
- 4) Après un échange de points de vue complet, le Comité a décidé à la majorité de ne pas modifier le texte, sauf pour les modifications **consécutives** jugées nécessaires, y compris le remplacement du chiffre de 25 pour cent par celui de 24 pour cent, conformément à la décision du Comité figurant dans le paragraphe 29 (b) ci-dessus.
- d) Le Comité a décidé de soumettre à l'attention des gouvernements pour commentaires le chiffre indiqué entre crochets concernant les impuretés minérales.
- e) Le Comité a noté que la disposition relative aux agents régulateurs du pH, figurant dans la section des ingrédients de la norme, devait être reportée à la section relative aux additifs alimentaires. Les délégations de la France et de la Pologne ont réservé leur position sur l'emploi des agents acidulants.
- f) Le Comité a examiné la disposition relative aux agents de conservation contenue dans la norme, dont l'insertion avait été demandée par la délégation du Danemark. La disposition limitait l'emploi des agents de conservation à la purée de tomates conditionnée sous verre, ne dépassant pas 15 pour cent d'extraits solides. La disposition avait pour objet de conférer à ce produit qui, au Danemark, était fréquemment utilisé comme condiment, une certaine longévité. Le Comité est convenu de maintenir cette disposition dans la norme. Les délégations de la France, de la République fédérale d'Allemagne et du Japon ont réservé leurs positions au sujet de cette décision.
- g) Le Comité a introduit dans cette norme une section sur les contaminants en ce qui concerne l'étain identique à celle figurant dans les autres normes examinées.

- h) Le Comité a pris acte de la recommandation de la sixième session du Comité Codex sur l'hygiène alimentaire concernant la disposition relative au dénombrement des moisissures figurant dans la section sur l'hygiène de la norme. L'attention du Comité a été attirée sur le fait que le Comité sur l'hygiène avait estimé qu'il serait difficile d'obtenir des résultats reproductibles avec toutes les analyses dans toutes sortes de conditions. Le Comité a accepté à la majorité un chiffre maximum de 50 pour cent de champs positifs et est convenu que la disposition ne devait avoir qu'un caractère consultatif.
- i) La délégation de la République fédérale d'Allemagne a réservé sa position sur le remplissage minimum.
- j) Le Comité a examiné la section relative à l'étiquetage figurant dans la norme à la lumière des dispositions de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

30. Le Comité est convenu de **soumettre** la Norme pour les concentrés de tomates traités à la prochaine session de la Commission, à l'étape 5.

Norme pour les raisins secs, examinée à l'étape 4

31. Le Comité a examiné la Norme pour les raisins secs traités figurant à l'Annexe XI au document ALINORM 69/20 en tenant compte des commentaires formulés par les gouvernements **à ce sujet.** La norme, dans sa forme révisée par le Comité, figure à l'Annexe VIII au présent Rapport. Les délibérations du Comité ont permis de dégager les principaux points ci-après:

- a) Le Comité est convenu de modifier le nom de la norme, lequel deviendra "raisins secs" au lieu de "raisins secs traités", cette appellation répondant mieux à la description du produit.
- b) Le Comité a décidé d'ajouter une phrase à la section 2.3.2 de la norme définissant le sous-type "Naturel" afin de préciser que l'immersion du produit dans une lessive alcaline et une solution d'huile végétale, dans le cadre du processus de séchage, n'était pas considérée comme un traitement. La délégation de la République fédérale d'Allemagne s'est abstenue de prendre position sur l'emploi du mot "Naturel" pour décrire cette catégorie de produit.

- c) Le Comité est convenu de supprimer la section sur le calibrage figurant dans la norme du fait que les pays ont recours à des systèmes différents pour le classement des raisins selon leur calibre. Il est également apparu que l'on ne pourrait pas parvenir à un accord sur une méthode de calibrage qui satisferait tous les pays dans le cadre d'un système international.
- d) Le Comité a reconnu que l'absence d'une disposition relative au calibrage n'allait pas à l'encontre des intérêts du consommateur, lequel cherchait à obtenir un produit sain, de bonne qualité et acceptable.
- e) Le Comité est convenu d'incorporer à la norme une disposition spéciale relative aux raisins secs Malaga Muscatel, dans le cadre de la disposition sur les défauts concernant les pédicelles et de la disposition sur la teneur maximum en humidité.
- f) En ce qui concerne le sucre, on a souligné qu'il n'était pas rare que les raisins secs présentent une certaine formation de cristaux de sucre après une longue période de transport ou d'emmagasinage. Le Comité a noté que la formation du sucre devrait atteindre un niveau tel que l'apparence du produit en soit sérieusement altérée pour que cette présence soit considérée comme un défaut.
- g) Il est convenu que l'Australie et les Etats-Unis devraient collaborer à la préparation d'un document sur la méthodologie applicable aux impuretés minérales en vue de le soumettre à l'examen du Comité lors de sa prochaine session.
- h) En réponse aux commentaires formulés par l'Argentine, le Comité a souhaité attirer l'attention de ce pays sur le fait que les normes Codex ne prévoyaient pas de niveaux différents pour la classification ou la qualité, mais un niveau minimum honnête et acceptable.
- i) Dans la section de la norme traitant des tolérances des défauts, le Comité pense qu'il y aurait lieu d'inviter les gouvernements à formuler des commentaires tout particulièrement sur les tolérances pour les morceaux de pédoncule. La délégation de la Turquie s'est abstenue de prendre position sur les tolérances fixées pour les pédicelles. La délégation des Pays-Bas a estimé qu'il conviendrait de ramener de 15 à 10 pour cent la tolérance de 15 pour cent fixée pour les raisins secs sucrés de la variété à pépins.

- j) En ce qui concerne les additifs alimentaires, certaines délégations ont jugé trop élevé le niveau proposé pour l'anhydride sulfureux, utilisé pour blanchir les raisins secs. La majorité des membres du Comité a estimé que la disposition proposée ne devrait pas être supprimée de la norme. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne, de la France et des Pays-Bas ont jugé que le chiffre devrait être ramené à 1000 mg/kg. Quant à la délégation de la Pologne, elle a pensé qu'on devrait ramener ce chiffre à 500 mg/kg. Les délégations de la France, de la République fédérale d'Allemagne ont également réservé leurs positions respectives au sujet de l'inclusion de l'huile minérale dans la norme.
- k) En ce qui concerne les résidus de pesticides, le Comité a noté que, conformément au "format" du Codex, tout niveau relatif aux résidus de pesticides fixé par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides pour ce produit devrait être indiqué dans la norme par une référence. Le Comité a pris acte de la position actuelle au sujet des niveaux établis par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (voir le Rapport de la troisième session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides, de même que le rapport de la sixième session de la Commission).
- l) En ce qui concerne la section relative aux poids et mesures, le Comité estime qu'il n'est pas encore à même d'adopter des tolérances pour les poids nets.
- m) Le Comité a examiné la section relative à l'étiquetage figurant dans la norme à la lumière des dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- n) La délégation des Etats-Unis a laissé entendre que le vérificateur de teneur en humidité D.F.A. (Dried Fruit Association of California - Association des fruits secs de Californie) conviendrait fort bien en tant que méthode d'arbitrage internationale. Après un débat à ce sujet, le Comité est convenu que la méthode employée par l'AOAC serait incorporée dans la norme en tant que méthode d'arbitrage internationale, mais a fait observer que le vérificateur de teneur en humidité D.F.A. conviendrait peut-être à des fins de contrôle. La délégation de la Turquie a réservé temporairement sa position au sujet de la méthode AOAC.

32. Le Comité a décidé de soumettre la Norme pour les raisins secs à la prochaine session de la Commission, à l'étape 5.

Norme pour les olives de table, examinée à l'étape 2

33. Le Comité a noté que la norme qu'il avait à examiner pour les olives de table avait été élaborée conjointement par le Conseil oléicole international et la délégation des Etats-Unis. Le Comité a également fait observer que cette norme avait reçu un accord très substantiel au sein du Conseil oléicole international, mais qu'il restait encore à résoudre un certain nombre de problèmes. Le Comité a examiné l'avant-projet et est parvenu aux conclusions suivantes:

- a) Dans la section 2.2.1 (b) de l'avant-projet de norme, remplacer le terme "naturel" par le terme "non traité". Dans la section 2.2.1 (5) (d), supprimer la dénomination "olives noires (oxydées)" et la remplacer par "olives noires du type Californie". Le Comité a été informé que certains pays producteurs au sein du COI ne seraient pas d'accord avec ceci. On a fait remarquer que lorsque ces olives sont mises en conserve aux Etats-Unis, l'étiquette portera la mention "ripe" (mûres).
- b) Le Comité est convenu que la section 2.2.1.1 (5) (d) de la Norme intitulée "Olives dont la dénomination commerciale est à déterminer" devrait être remplacée par olives noires du "type Californie" et être définie comme suit:

"Ce mode de présentation est obtenu à partir d'olives qui n'ont pas atteint leur pleine maturité, qui ont été noircies par oxydation, désamérisées à la lessive alcaline, puis mises en conserve dans une saumure et préservées par stérilisation thermique."

La section 2.2.2 de la Norme a été remaniée, et se lit comme suit: "Les olives peuvent être présentées dans l'une ou l'autre des formes suivantes selon que cela convient au type commercial." On a reconnu qu'il n'était pas nécessaire de maintenir la phrase figurant à la fin de l'alinéa 2.2.2: "Les olives appartenant à d'autres types commerciaux sont en général présentées entières."

- c) Le Comité a estimé qu'on devrait soumettre à l'attention particulière des gouvernements pour commentaires la section 2.2.3 relative aux calibres, notamment en vue d'établir si les dispositions conviendraient aux olives vertes et aux autres types. La délégation de la Turquie a déclaré qu'en Turquie, l'unité était de 20 jusqu'au calibre 150/160 et que la gamme d'unités était de 30 à partir du calibre 160/400.

- d) Le Comité est convenu d'ajouter les sucres à la liste des ingrédients.
- e) Le Comité est convenu d'inclure les olives du type Californie sous la rubrique "Olives vertes" dans le tableau I de la Norme.
- f) Le Comité a reconnu qu'il y avait lieu d'attirer l'attention particulière des gouvernements sur le tableau III de la Norme.
- g) En ce qui concerne les résidus de pesticides, le Comité a décidé de faire figurer la même disposition que celle contenue dans la Norme pour les raisins.
- h) En ce qui concerne les additifs alimentaires de la Norme, il a été décidé de prévoir l'inclusion de:

l'acide sorbique

l'acide lactique sans limite

l'acide citrique " "

l'acide ascorbique " "

La délégation des Etats-Unis a recommandé l'inclusion du gluconate ferreux en tant qu'auxiliaire utile du traitement pour stabiliser la couleur. Le Comité est convenu qu'il faudrait fixer une limite pour l'acide sorbique.

- i) Dans la section de l'hygiène, il a été convenu de remplacer le mot "devrait" par "doit".
- j) Il a également été décidé d'inclure dans la Norme, en tant que disposition obligatoire, la disposition relative au lostridium botulinum figurant dans les spécifications applicables au produit fini du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve.
- k) En ce qui concerne le poids minimum égoutté, les gouvernements ont été invités à formuler en particulier des commentaires sur le tableau IV.

1) Etiquetage

En ce qui concerne l'étiquetage, le Comité a noté que la Norme générale pour l'étiquetage, qui avait été adoptée par la Commission lors de sa sixième session, ne se rapportait qu'aux denrées alimentaires préemballées. On a attiré l'attention du Comité sur le paragraphe 54 du Rapport de la quatrième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, relatif à la question de l'Etiquetage des récipients en vrac. Le Comité a tout particulièrement attiré l'attention sur le paragraphe 3 (5) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, relatif à la déclaration du pays d'origine dans le cas de denrées qui subissent un traitement dans un deuxième pays.

ii) Détermination du calibre

Il a été décidé d'inclure dans la Norme, aux fins d'examen par les gouvernements, les dénombrements du calibre des olives de table proposés par la délégation des Etats-Unis au cours de la session.

TABEAU DES DENOMBREMENTS PROPOSES POUR LE CALIBRE DES OLIVES

DESIGNATION DU DENOMBREMENT		DESIGNATION DU DENOMBREMENT	
<u>Par kilo</u>	<u>Par livre</u> (nombre approximatif)	<u>Par kilo</u>	<u>Par livre</u> (nombre approximatif)
400/420	181-190	140/150	64-68
380/400	172-181	130/140	59-64
340/360	154-163	120/130	54-59
300/320	136-145	110/120	50-54
280/300	127-136	100/110	45-50
240/260	109-118	90/100	41-45
200/220	91-100	80/90	36-41
180/200	82-91	70/80	32-36
160/180	73-82	60/70	27-32
150/160	68-73		

34. Le Comité a décidé de communiquer aux gouvernements, pour commentaires, la Norme pour les olives de table, à l'étape 3. Il a été convenu que les commentaires devraient être portés à la connaissance du Groupe d'Experts du COI sur les olives de table lors de la réunion qui, comprend-on, aura lieu en novembre 1969. Le Comité lors de sa prochaine session disposerait donc à la fois des vues du COI et des commentaires des gouvernements.

Norme générale pour les confitures, marmelades et gelées de fruits  
PFV 69/2-26, examinée à l'étape 2

35. Le Comité a reconnu que le temps lui manquait pour procéder à l'examen approfondi du projet. Cependant, compte tenu des commentaires reçus, il a été convenu de remanier la norme générale en tenant particulièrement compte des points suivants:

- 1) Il y aurait lieu de préciser dans le champ d'application que cette norme ne s'applique pas au produit destiné à la pâtisserie ou à d'autres processus analogues de fabrication ultérieure.
- 2) Il conviendra d'indiquer avec précision que la norme ne couvre pas les confitures et gelées diététiques.
- 3) Il faudra également rédiger une norme distincte applicable **au produit connu sous le nom** de marmelade préparée à partir d'agrumes. Cette norme devra également comprendre les produits à base d'agrumes dont la gamme s'étend de la gelée claire **au produit** contenant des quantités appréciables de morceaux de fruits et de pelure. Le Comité a décidé d'examiner ultérieurement si la marmelade devrait faire l'objet d'une norme à part ou être incluse dans la norme applicable aux confitures.
- 4) En ce qui concerne la composition, les gouvernements ont été invités à communiquer au délégué des Etats-Unis d'ici au 1<sup>er</sup> octobre 1969 leurs dispositions ou réglementations relatives à la quantité minimum de fruits nécessaire à la composition des produits couverts par la Norme.
- 5) Compte tenu des observations reçues, les Etats-Unis ont accepté de préparer un nouveau projet de norme générale et le Royaume-Uni établira un projet distinct concernant la marmelade préparée à partir d'agrumes.

Autres questions

Agents colorants dans les normes pour les haricots verts et les haricots beurre, la purée de pommes en conserve et les poires en conserve

36. Le Comité a noté que les dispositions relatives aux couleurs contenues dans la Norme pour les haricots verts et les haricots beurre seront soumises à la prochaine session du Comité sur les additifs alimentaires en vue de leur **confirmation**. En ce qui concerne les normes pour la purée de pommes en conserve et les poires en conserve, la majorité des membres du Comité a accepté un niveau de 200 mg/kg pour ces colorants, lorsque ceux-ci sont utilisés seuls ou en combinaison. On a fait observer que ces dispositions seraient également soumises à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires lors de sa prochaine session.

Programme de travaux futurs

37. Le Comité est convenu qu'à sa prochaine session il examinera les normes qui ont été portées à l'étape 6 par la Commission à sa sixième session, ainsi que les normes pour les asperges en conserve, de même que les normes pour les olives de table et pour les confitures, les gelées et les marmelades. Il a été convenu que les pays responsables de toutes les normes à l'étape 2 devraient en remanier le texte afin que celui-ci se conforme au format du Codex, le cas échéant, et tienne compte des décisions prises par le Comité pendant la présente session. Ces normes devraient être soumises au Président le 1<sup>er</sup> décembre 1969 au plus tard.

38. Les étapes de la procédure auxquelles les normes en cours d'élaboration par le Comité sont parvenues

(a) Normes examinées à la sixième session du Comité

(i) Normes examinées à l'étape 7 et avancées à l'étape 8

Ananas en conserve

(ii) Normes examinées à l'étape 7 et renvoyées à l'étape 6

Asperges en conserve

(iii) Normes examinées à l'étape 4 et avancées à l'étape 5

Poires en conserve

Mandarines en conserve

Concentrés de tomates traités

Raisins secs

(iv) Normes examinées à l'étape 2 et avancées à l'étape 3

Olives de table

(v) Normes examinées à l'étape 2 et retenues à l'étape 2

Confitures, gelées et marmelades

(b) Normes examinées par la cinquième session du Comité et avancées à l'étape 6 par la sixième session de la Commission

Petits pois en conserve  
Champignons de couche en conserve  
Fraises en conserve  
Prunes en conserve  
Framboises en conserve  
Cocktail de fruits en conserve

(c) Normes dont l'examen a été différé ou qui sont en suspens. Ces normes seront examinées dès que les travaux du Comité le permettront

- Textes qui étaient officiellement devant la sixième session du Comité à l'étape indiquée

Haricots en conserve à la sauce tomate	-	Etape 2
Pois jaunes trempés en conserve	-	" "
Carottes en conserve	-	" "
Salade de fruits en conserve (autre que la salade de fruits tropicaux)	-	" "
Salade de fruits tropicaux en conserve	-	" "
Salade de deux fruits en conserve	-	" "
Feuilles sèches	-	" "
Concombres en vinaigre (pickles)	-	" "

Textes qui n'étaient pas officiellement devant la sixième session du Comité

Abricots secs	-	Examen ultérieur à l'étape 2
Dattes	-	" " " " "
Pistaches non décortiquées	-	" " " " "

(d) Normes futures éventuelles

Noix ) Voir par. 35 du Rapport de la cinquième session du  
Amandes ) Comité (ALINORM 03/20)

(e) Nouvelles normes proposées pour examen lors de la sixième session du Comité

Aucune.

Lieu et date de la prochaine session du Comité

39. Le Comité a observé que la prochaine session du Comité se tiendra probablement à la même époque l'année prochaine et que la date exacte fera l'objet d'une confirmation par la Commission du Codex Alimentarius.

Liste des Annexes au présent Rapport

40.	Annexe I	Liste des participants	
	Annexe II	Amidons alimentaires modifiés	(Révisée en mai 1969)
	Annexe III	Asperges en conserve	PFV 69/6-11
	Annexe IV	Ananas en conserve	PFV 69/8-13
	Annexe V	Poires en conserve	PFV 69/5-17
	Annexe VI	Mandarines en conserve	PFV 69/5-19
	Annexe VII	Concentrés de tomates traités	PFV 69/5-16
	Annexe VIII	Raisins secs	PFV 69/5-12
	Annexe IX	Olives de table	PFV 69/3-15

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

SIXIEME SESSION

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

Washington, D.C.  
12-16 mai 1969

LISTE DES PARTICIPANTS

Président

M. F. L. Southerland  
Directeur adjoint  
Division des fruits et légumes  
Service de la consommation et de la commercialisation  
Ministère de l'Agriculture  
Washington, D.C. 20250

Rapporteurs

M. Edwin C. Williams  
Chef adjoint, Sous-Division de la normalisation  
et de l'inspection des produits traités  
Division des fruits et légumes  
Service de la consommation et de la commercialisation  
Ministère de l'Agriculture  
Washington, D.C. 20250

M<sup>me</sup> Elinore T. Greeley  
Directrice, Section de la normalisation  
Sous-Division de la normalisation et de  
l'inspection des produits traités  
Division des fruits et légumes  
Service de la consommation et de la commercialisation  
Ministère de l'Agriculture  
Washington, D.C. 20250

ORGANISATION POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE

Représentant

M. Henry J. McNally  
Chargé de liaison  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
Organisation des Nations Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture  
Rome, Italie

P A Y S

## ALLEMAGNE (REPUBLIQUE FEDERALE D')

## CANADA

Délégué

Dr Harald G. Haupt  
 Conseiller spécial auprès  
 du Gouvernement allemand  
 Ministère fédéral de la Santé  
 Deutschherrenstrasse 87  
 532, Bad Godesberg

Chef de délégation

M. E. P. Grant  
 Directeur  
 Division des fruits et légumes  
 Ministère de l'Agriculture  
 Ottawa, Ontario

## ARGENTINE

DéléguésDélégué

M. Jorge Luis Sola  
 Conseiller agricole  
 Ambassade de la République  
 Argentine  
 1600 New Hampshire Avenue, N.W.  
 Washington, D.C. 20009

M. K. H. Dean  
 Chef de la Section des fruits  
 et légumes traités  
 Ministère de l'Agriculture  
 Ottawa, Ontario

M. C. J. Ross  
 Directeur de la recherche  
 scientifique  
 Canadian Cannery Limited  
 Boîte postale 540  
 Hamilton, Ontario

## AUSTRALIE

Chef de délégation

M. W. J. Bettenay  
 Chef administrateur de  
 la Section des fruits  
 Ministère de l'Industrie  
 primaire  
 11 Williams Street  
 Melbourne

## CHINE (REPUBLIQUE DE)

Chef de délégation

M. J. T. Tseng  
 Directeur-gérant  
 Institut de la recherche et du  
 développement de l'industrie  
 alimentaire  
 Boîte postale 246  
 Hsinghu, Formose

Délégué

M. John L. Smith  
 Administrateur  
 Service de l'inspection  
 Ministère de l'Industrie  
 primaire  
 Canberra

Délégués

M. Hui Hsun Chang  
 Expert principal de la transfor-  
 mation des denrées alimentaires  
 Conseil pour la coopération et  
 le développement économique  
 international  
 Union Building  
 9 Paoching Road  
 Taipei, Formose

## CHINE (REPUBLIQUE DE) - suite

Délégués - suite

M. Yung-Sing Chang  
Technologue de l'alimentation  
Division de la santé rurale  
Commission mixte sur la  
reconstruction rurale  
Taipei, Formose

## CONGO

Délégué

M. Eloi K. Samba  
Conseiller  
Ambassade de la République  
démocratique du Congo  
(Kinshasa)  
1800 New Hampshire Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20009

## CUBA

Chef de délégation

M. José R. Viera Linares  
Conseiller  
Mission permanente du Cuba  
auprès de l'ONU  
6 East 67th Street  
New York, New York

Délégué

M. René Mujica Cantelar  
Conseiller  
Commission nationale pour la  
coopération économique,  
scientifique et technique  
Calle B 389  
Entre Anita y Joicura  
La Havane

## DANEMARK

Délégué

M. O. Hoybye  
Directeur technique  
Association des fabricants  
de conserves danois  
A/S Beauvais  
Lyngbyvej 97  
2100 Copenhague

## ESPAGNE

Chef de délégation

M. Alvaro Gimenez Cuende  
Chef inspecteur, S.O.I.V.R.E.  
Ministère du Commerce  
Asuncion 6  
Séville

Délégué

M. José Fernandez Trelles  
Attaché commercial  
Ambassade d'Espagne  
2558 Massachusetts Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20008

## ETATS-UNIS

Chef de délégation

M. Fred Dunn  
Chef, Sous-Division de la norma-  
lisation et de l'inspection  
des produits traités  
Division des fruits et légumes  
Service de la consommation et  
de la commercialisation  
Ministère de l'Agriculture  
Washington, D.C. 20250

## ETATS-UNIS - suite

Délégués

M. Lowrie M. Beacham  
 Directeur par intérim  
 Division de la chimie et de  
 la technologie alimentaires  
 Office des produits alimentaires  
 et pharmaceutiques  
 Ministère de la Santé, de l'Éduca-  
 tion et des Services sociaux  
 Washington, D.C. 20201

M<sup>me</sup> Elinore T. Greeley  
 Directrice, Section de la  
 normalisation  
 Sous-Division de la normalisation  
 et de l'inspection des  
 produits traités  
 Division des fruits et légumes  
 Service de la consommation et de  
 la commercialisation  
 Ministère de l'Agriculture  
 Washington, D.C. 20250

M. Floyd F. Hedlund  
 Directeur  
 Division des fruits et légumes  
 Service de la consommation et de  
 la commercialisation  
 Ministère de l'Agriculture  
 Washington, D.C. 20250

Dr Ira I. Somers  
 Directeur de la recherche  
 National Canners Association  
 1133 - 20th Street, N.W.  
 Washington, D.C.

M. Arthur W. Hansen  
 Directeur  
 Réglementation et normes  
 alimentaires  
 Del Monte Corporation  
 215 Fremont Street  
 San Francisco, Californie

## ETATS-UNIS - suite

Délégués - suite

M. Francis J. Erickson  
 Vice-Président, Contrôle  
 de la qualité  
 Michigan Fruit Cannery, Inc.  
 Lock Box 59  
 Bentor Harbor, Michigan

## FRANCE

Délégué

M. Yves Bleicher  
 Inspecteur principal  
 Service du contrôle et de la  
 qualité des produits alimentaires  
 et pharmaceutiques  
 Ministère de l'Agriculture  
 42 bis, Rue de Bourgogne  
 75, Paris VIIe

## HONGRIE

Délégué

Dr Balint Szloczy  
 Attaché agricole  
 Ambassade de la République populaire  
 de Hongrie  
 2437 - 15th Street, N.W.  
 Washington, D.C. 20009

## IRAN

Délégué

Dr Houssein Alizadeh  
 Directeur adjoint  
 Institut des normes et de la  
 recherche industrielle  
 Ministère de l'Économie  
 Boîte postale 2937  
 Téhéran

## ISRAEL

Délégué

M. Hananya Brisker  
 Attaché agricole  
 Ambassade d'Israël  
 1621 - 22nd Street, N.W.  
 Washington, D.C. 20008

## JAPON

Chef de délégation

M. Hiroya Sano  
 Premier secrétaire (Agriculture)  
 Ambassade du Japon  
 2520 Massachusetts Avenue, N.W.  
 Washington, D.C. 20008

Délégués

M. Noboru Ioroi  
 Chef adjoint  
 Section d'économie horticole  
 Bureau de la soie brute et  
 de l'horticulture  
 Ministère de l'Agriculture  
 et de la Sylviculture  
 2 K-1, Kusumigaseki Chiyoda-Ku  
 Tokyo

M. Masakazu Nakata  
 Chef des études  
 Association des inspecteurs  
 japonais des aliments en  
 conserve

Kindai Bldg.  
 11-3 Chome Kyobashi  
 Chuo-Ku, Tokyo

M. Kazuzo Ouchi  
 Président  
 Comité des recherches techniques  
 Association des transformateurs  
 japonais de tomates  
 a/s de Kagome Co., Ltd.  
 1-30 Nihonbashi Kakigaracho  
 Chuo-Ku, Tokyo

## NORVEGE

Délégué

M. Sigurd Endresen  
 Attaché  
 Ambassade de Norvège  
 3401 Massachusetts Avenue, N.W.  
 Washington, D.C. 20007

## PAYS-BAS

Délégué

D<sup>r</sup> G. F. Wilmink  
 Conseiller de cabinet  
 Ministère de l'Agriculture  
 et des Pêches  
 La Haye

## POLOGNE

Chef de délégation

M. Jozef Kuziemski  
 Directeur  
 Office de l'inspection de la  
 qualité  
 Ministère du Commerce extérieur  
 Stepinska 9  
 Varsovie

Délégués

D<sup>r</sup> Franciszek Morawski  
 Chef de Section  
 Office de l'inspection de  
 la qualité  
 Ministère du Commerce extérieur  
 Stepinska 9  
 Varsovie

M. Wlaciaw Orłowski  
 Office de l'inspection de  
 la qualité  
 Ministère du Commerce extérieur  
 Stepinska 9  
 Varsovie

## REPUBLIQUE DOMINICAINE

Chef de délégation

M. Alfredo A. Ricart  
 Conseiller  
 Ambassade de la République  
 Dominicaine  
 1715 - 22nd Street, N.W.  
 Washington, D.C. 20008

Délégué

D<sup>r</sup> Roberto T. Alvarez  
 Premier secrétaire  
 Ambassade de la République  
 Dominicaine  
 1715 - 22nd Street, N.W.  
 Washington, D.C. 20008

## ROYAUME-UNI

Chef de délégation

M. Harold M. Goodall  
 Administrateur principal  
 Division des normes alimentaires  
 Ministère de l'Agriculture,  
 Pêches et alimentation  
 Great Westminster House  
 Horseferry Road  
 Londres, S.W. 1

Délégués

M. Kenneth S. Saunders  
 Food Manufacturers' Federation, Inc.  
 4 Lygon Place  
 Londres, S.W. 1

M. Harry Richard Hinton  
 Food Manufacturers' Federation, Inc.  
 4 Lygon Place  
 Londres, S.W. 1

## ROYAUME-UNI - suite

Délégués - suite

M. John D. Croker  
 Food Manufacturers' Federation, Inc.  
 4 Lygon Place  
 Londres, S.W. 1

D<sup>r</sup> Dennis Hybs  
 Food Manufacturers' Federation, Inc.  
 4 Lygon Place  
 Londres, S.W. 1

## TURQUIE

Délégué

M. Guzay Guldere  
 Attaché commercial adjoint  
 Ambassade de la République turque  
 2523 Massachusetts Avenue, N.W.  
 Washington, D.C. 20008

ORGANISATIONS INTERNATIONALESASSOCIATION DES CHIMISTES ANALYTIQUES  
OFFICIELS

M. Victor Blomquist  
 Chef, Sous-Division de la technologie  
 alimentaire  
 Division de la chimie et de la  
 technologie alimentaires  
 Office des produits alimentaires et  
 pharmaceutiques  
 Ministère de la Santé, de l'Education  
 et des Services sociaux  
 Washington, D.C. 20201

ORGANISATIONS INTERNATIONALES

- suite

## FEDERATION INTERNATIONALE DU GLUCOSE

M. Paul M. Karl  
Conseiller  
Fédération internationale  
du glucose  
3 Avenue du Manoir d'Anjou  
Bruxelles 15, Belgique

D<sup>r</sup> Cornelis Nieman  
Président, Comité d'Experts  
Fédération internationale  
du glucose  
172 Joh. Verhulststraat  
Amsterdam (Oud-Zuid), Pays-Bas

FEDERATION EUROPEENNE DES IMPORTA-  
TEURS DE FRUITS SECS, CONSERVES,  
EPICES ET MIELS (FRUCOM)

M. Jan J. Mertens  
Vice-Président  
Fédération européenne des  
importateurs de fruits secs,  
conserves, épices et miels  
(FRUCOM)  
30, St. Amelbergalei  
Anvers, Belgique

ORGANISATIONS INTERNATIONALES - suiteOFFICE INTERNATIONAL DES VIGNOBLES  
ET DES VINS

M. Basile Logotheitis  
Chaire de viticulture  
Université de Thessalonique  
Thessalonique, Grèce

UNION DES INDUSTRIES DE LA COMMUNAUTE  
EUROPEENNE

M. Louis Bolly  
Directeur technique  
Institut pour l'amélioration  
des légumes en conserve  
78, Rue du Long Chêne  
Wezembeek-Oppem, Belgique

AMIDONS ALIMENTAIRES MODIFIES  
(Révisé en mai 1969)

Définition

Les amidons alimentaires modifiés sont des amidons dont une ou plusieurs caractéristiques originales ont été modifiées par un traitement physique et/ou enzymatique et/ou chimique, selon les meilleures pratiques de la profession.

- a) La modification par des moyens physiques comprend tout traitement par la chaleur, et/ou par pression, et/ou par une action mécanique à l'état sec ou mouillé, y compris par fractionnement.
- b) La modification au moyen d'enzymes comprend tout traitement des amidons à l'état sec ou humide et en présence de petites quantités d'enzymes fractionnant l'amidon, y compris mais non exclusivement les amylases et les protéases, de manière à obtenir des produits solubilisés et/ou partiellement hydrolysés.
- c) La modification par des moyens chimiques comprend tout traitement des amidons à l'état sec ou mouillé et en présence d'un ou de plusieurs mélanges chimiques énumérés à l'annexe et sous réserve des conditions mentionnées ci-après.

Désignation

Pour l'application des conditions requises pour la composition des fruits et légumes traités par "amidon alimentaire modifié" il faut entendre l'amidon modifié par l'un des traitements faisant appel aux moyens physiques, aux enzymes ou aux moyens chimiques. L'amidon qui a été modifié uniquement à l'aide de moyens physiques ou d'enzymes sera considéré comme un amidon naturel et ne sera pas traité comme un additif alimentaire, autrement dit il devrait figurer dans les normes applicables aux produits sous la rubrique Ingrédients; tandis que l'amidon qui aura été traité par des moyens chimiques sera considéré comme faisant partie d'une classe d'additifs alimentaires au titre des "amidons modifiés par des moyens chimiques" et figurera dans les normes relatives aux produits, sous la rubrique Additif alimentaire et sera soumis à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

En ce qui concerne les amidons modifiés chimiquement, le traitement peut se faire par l'une des méthodes prescrites dans l'appendice ci-joint (Article 1 à 8). La modification peut aussi être accomplie par 2 et/ou 3 et par n'importe lequel des traitements 4, 5, 6, 7, et 8.

Normes

- a) Les amidons modifiés à l'aide d'une ou de plusieurs substances transformatrices énumérées dans l'appendice, peuvent contenir des traces de ces substances en quantités proportionnées aux teneurs maximales permises dans la fabrication ou spécifiées sous la rubrique Limites.
- b) Humidité: un maximum de 15 pour cent pour les amidons à base de céréales; 21 pour cent pour les fécules de pomme de terre et 18 pour cent pour les amidons de sagou et de tapioca.
- c) SO<sub>2</sub>: un maximum de 80 milligrammes par kilogramme.
- d) Un maximum de 2 pour cent en cendres.
- e) La saveur et le goût doivent être normaux.
- f) Un maximum de 0,5 pour cent (coefficient de 6,25) en protéines.
- g) Un maximum de 0,15 pour cent en graisses (extraction de tétrachlorure de carbone CCl<sub>4</sub>).

MODIFICATION PAR DES MOYENS CHIMIQUES

<u>DESCRIPTION</u>	<u>TRAITEMENT</u> (Quantité maximale des substances)	<u>LIMITES</u>
1. Amidon grillé (acide modifié)	0,15 pour cent en acide, calculé sous forme d'acide chlorhydrique anhydre (100 pour cent) et calculé à partir d'amidon sec	pH final 2,5 à 7
2. Modifié par traitement au coulis	7 pour cent en acide chlorhydrique ou 2 pour cent en acide sulfurique	pH final 4,8 à 7
3. Modifié par blanchiment	Oxygène actif obtenu à partir d'eau oxygénée et/ou d'acide peroxyacétique, avec un maximum de 0,45 pour cent en oxygène actif	-----
	Chlore, sous forme de sodium hypochlorique, avec un maximum de 0,82 pour cent en poids de chlore en fonction du poids de l'amidon sec	-----
	Un maximum de 0,2 pour cent en permanganate de potassium	Un maximum de 50 parties de traces de manganèse (calculées sous forme de Mn) pour un million de parties d'amidon alimentaire modifié
	Un maximum de 0,075 pour cent de persulfate d'ammonium, et un maximum de 0,05 pour cent d'anhydride sulfureux	-----
	Un maximum de 0,5 pour cent en sodium chlorique	-----

4. Modifié par oxydation	Chlore, sous forme de sodium hypochlorique, ne dépassant pas plus de 5,5 pour cent en poids de chlore basé sur le poids de l'amidon sec	0,5 pour cent en sodium chlorique
5. Modifié par estérification	Anhydride acétique	Un maximum de 2,5 pour cent en groupes acétiques
	Un maximum de 0,12 pour cent en anhydride adipique et anhydride acétique	Un maximum de 2,5 pour cent en groupes acétiques
	Un maximum de 4 pour cent en anhydride succinique	-----
	Un maximum de 0,1 pour cent en phosphore oxychlorique	-----
	Sodium tripolyphosphate et/ou sodium trimetaphosphate et/ou acide orthophosphorique et/ou sodium ou sels de potasse	Un maximum de 0,4 pour cent en traces de phosphate, calculées sous forme de phosphore
	Un maximum de 3 pour cent en 1-octenyl anhydride succinique	-----
	Un maximum de 2 pour cent en 1-octenyl anhydride succinique et un maximum de 2 pour cent en sulfate d'aluminium	-----
	Sodium trimetaphosphate (employé seul)	Un maximum de 0,04 pour cent en traces de phosphate, calculées sous forme de phosphore
	Acétate de vinyl	Un maximum de 2,5 pour cent en groupes acétiques

4. Modifié par éthérification	Un maximum de 10 pour cent en oxyde propylène	Un maximum de 5 parties de chlorhydrine propy- lène pour 1 million de parties
	Un maximum de 0,3 pour cent en épichlorhydrine	-----
	Un maximum de 0,6 pour cent en acroléine	-----
	Un maximum de 0,1 pour cent en épichlorhydrine mélangée à un maximum de 10 pour cent en oxyde propylène	Un maximum de 5 parties de chlorhydrine propy- lène pour 1 million de parties
7. Modifié par un traitement alcalin	Un maximum de 1 pour cent en sodium ou hydrate de potasse	pH final 5 à 7,5
8. Modifié par un traitement combiné	Un maximum de 0,3 pour cent en épichlorhydrine et de l'anhydride acétique	Un maximum de 2,5 pour cent en groupes acétiques
	Un maximum de 0,3 pour cent en épichlorhydrine et un maximum de 4 pour cent en anhydride succinique	-----
	Un maximum de 0,1 pour cent en phosphate oxychlorique et un maximum de 10 pour cent en oxyde propylène	Un maximum de 5 parties de chlorhydrine propy- lène pour 1 million de parties
	Un maximum de 0,6 pour cent d'acroléine et un maximum de 7,5 pour cent d'acétate de vinyl	Un maximum de 2,5 pour cent en groupes acétiques

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS  
Comité du Codex sur les fruits et légumes traités

Norme n° PFV 69/6-11

ASPERGES EN CONSERVE

renvoyée à l'étape 6

PROJET DE NORME  
POUR LES  
ASPERGES EN CONSERVE  
renvoyé à l'étape 6

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

La dénomination "asperges en conserve" désigne le produit:

- a) préparé à partir des portions comestibles de tiges, pelées ou non, se conformant aux caractéristiques d'Asparagus officinalis L.;
- b) conditionné dans de l'eau ou tout autre milieu liquide et pouvant contenir d'autres ingrédients appropriés au produit;
- c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 En fonction de la couleur

- a) Asperges blanches: turions blancs, crème ou blanc jaunâtre; pas plus de 20% en nombre de turions peuvent présenter des pointes bleues, vertes, vert clair ou vert jaunâtre.
- b) Asperges blanches à pointes bleues ou vertes: les asperges longues, demi-longues et les pointes d'asperges, blanches, crème ou blanc jaunâtre, peuvent avoir des pointes bleues, vertes, vert clair ou vert jaunâtre, ainsi que des portions attenantes des turions ne dépassant pas 4 cm de longueur à partir de l'extrémité de la pointe; pas plus de 25% de turions en nombre peuvent avoir des pointes bleues ou vertes de plus de 4 cm de long.
- c) Asperges vertes: les unités sont vertes, vert clair ou vert jaunâtre; pas plus de 20% en nombre d'unités peuvent présenter une couleur blanche, crème ou blanc jaunâtre à la portion inférieur du turion sur une longueur ne dépassant pas 4 cm.

- 1.2 d) Mélanges: peuvent être constitués d'un mélange d'unités blanches, crème, blanc jaunâtre, bleues, vertes, vert clair ou vert jaunâtre.

1.3 Modes de présentation

- a) Asperges longues ou longues branches: pointe et portion attenante de la tige (turion) mesurant au maximum 18 cm et au minimum 15 cm de longueur.
- b) Asperges demi-longues ou en branches: pointe et partie attenante du turion mesurant au maximum 15 cm et au minimum 9,5 cm de longueur.
- c) Bouts ou pointes d'asperges: extrémités supérieures (bourgeons) et partie attenante des turions mesurant au maximum 10,5 cm et au minimum 4 cm de longueur.
- d) Asperges coupées avec pointes ou pointes coupées: turions coupés transversalement en tronçons avec et sans pointes, mesurant au maximum 6 cm et au minimum 2 cm de longueur. Ce produit doit comprendre au moins 20% en nombre de pointes.
- e) Asperges coupées: turions coupés transversalement en tronçons mesurant au maximum 6 cm de longueur. Des pointes peuvent être présentes.

1.3.1 Tolérances des modes de présentation

- a) On admettra que les asperges longues, demi-longues et les pointes d'asperges satisfont aux conditions de longueur du mode de présentation donné lorsque le nombre d'unités plus courtes ou plus longues de plus de 0,5 cm que la longueur prédominante des unités (ou tout mélange correspondant) sera inférieur à 10%.
- b) On admettra que les asperges coupées avec pointes et les asperges coupées satisfont aux conditions de longueur du mode de présentation donné lorsque le nombre d'unités plus courtes ou plus longues de plus de 2 cm que la longueur prédominante des unités (ou tout mélange correspondant) sera inférieur à 10%.

1.4 Désignations en fonction du calibre

Asperges longues; asperges demi-longues; pointes d'asperges --  
peuvent être désignées conformément au calibre selon l'une ou  
plusieurs des façons suivantes:

- 1) représentation graphique exacte du diamètre moyen (coupe transversale) des unités;
- 2) indication du diamètre moyen (en mm ou en fraction de pouces);
- 3) désignation des calibres:

<u>Calibres individuels</u> --	<u>Diamètre</u>
"Petit" -----	jusqu'à 10 mm
"Moyen" -----	plus de 10 mm jusqu'à 15 mm
"Gros" -----	plus de 15 mm jusqu'à 20 mm
"Extra-gros" -----	plus de 20 mm
"Mélange de calibres" ou	
"Calibres assortis" -----	mélange de deux calibres individuels ou plus

1.4.1 Définition de "diamètre"

Le diamètre des asperges longues, demi-longues ou des pointes d'asperges est le diamètre maximum pris à la base de l'unité, mesuré à angle droit par rapport à l'axe longitudinal de l'unité.

1.4.2 Respect de la désignation des "calibres individuels"

Lorsqu'on utilise la désignation des calibres figurant au paragraphe 3, autre que le "mélange de calibres" ou les "calibres assortis", le calibre individuel doit être conforme au diamètre stipulé; toutefois pas plus de 25% en nombre de toutes les unités ne peuvent appartenir au groupe (ou groupes) de calibres voisins.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Ingrédients de base

Asperges et liquide de couverture appropriés au produit et autres ingrédients facultatifs suivants:

2.1.1 Autres ingrédients autorisés

- a) Beurre ou autres graisses ou huiles animales et végétales. Si du beurre est ajouté il devra entrer pour au moins 3% dans la composition du produit final.
- b) Sel, saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, vinaigre;
- c) Amidon, seulement lorsque le beurre ou d'autres graisses ou huiles animales ou végétales sont utilisés comme ingrédients.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur

Le produit doit présenter la couleur normale caractéristique des asperges en conserve. Le milieu de couverture liquide devra être pratiquement limpide, sauf dans le cas où il peut être affecté par d'autres ingrédients. Seule une très petite quantité de sédiment ou de fragments d'asperges peut être présente.

2.2.2 Saveur

Les asperges en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exemptes de toute saveur ou odeur étrangère; les asperges en conserve préparées avec des ingrédients spéciaux doivent présenter la saveur caractéristique de celle communiquée par les substances employées.

2.2.3 Texture

Les asperges doivent être raisonnablement exemptes d'unités excessivement fibreuses ou coriaces.

2.2.4 Défauts

2.2.4.1 Définitions

- a) Pointes écrasées et autres matières écrasées -- asperges cassées ou écrasées à un point tel que l'apparence du produit est sérieusement affectée et qu'il comprend des fragments de moins de 1 cm de long.
- b) Asperges creuses -- creuses à un point tel que l'apparence du produit est sérieusement affectée.
- c) Asperges déformées -- comprenant des turions ou pointes très tordues ou tout autre genre d'asperge dont l'apparence est sérieusement affectée par des dédoublements ou toute autre malformation.
- d) Asperges endommagées -- soit par décoloration, blessure d'origine mécanique ou pathologique, ou endommagées de toute autre manière à un point tel que l'apparence ou la comestibilité sont sérieusement affectées.

2.2.4.2 Tolérances

- a) Le produit devra être pratiquement exempt de matières étrangères telles que sable, matières granuleuses ou terre;
- b) Le produit devra être raisonnablement exempt de fragments d'asperges écrasés; et
- c) Le produit devra être raisonnablement exempt de défauts stipulés au paragraphe 2.2.4.1, lesquels ne devront pas dépasser les limites indiquées au tableau suivant:

<u>Mode de présentation</u>	Total de tous les défauts b), c), d) (pourcentage en nombre)	<u>Limites</u>
Asperges longues -----	15%	(
Asperges demi-longues -----	15%	( 10% en nombre de
Pointes -----	15%	( tout groupe individuel
Asperges coupées avec pointe --	20%	( indiqué sous b), c), d)
Asperges coupées -----	25%	( du paragraphe 2.2.4.1

2.2.5 Classification des unités "défectueuses"

Sera considéré comme unité "défectueuse" tout récipient ne remplissant pas les conditions de qualité requises fixées aux paragraphes 2.2.1 à 2.2.4 inclusivement.

2.2.6 Acceptation

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions relatives aux caractéristiques définies au paragraphe 2.2.5 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" dans chaque catégorie ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA - 6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications figurant à la section ..... du Codex Alimentarius feront l'objet d'une approbation ou ont été approuvées, ou approuvées à titre provisoire, par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires comme l'indique le tableau suivant:

	<u>Niveau maximum de dosage</u>	
a) Glutamate monosodique	Sans limite	(confirmé)
b) Amidon modifié, gommes) végétales, alginates, ) alginate de propylène- ) glycol -- à n'utiliser ) que dans les asperges ) en conserve condition- ) nées à la sauce	<u>Total</u> -- pas plus de 1% du poids net du produit	(confirmé à titre provisoire en attendant les résul- tats de l'évaluation toxicologique, à l'exclusion de l'amidon modifié <sup>1/</sup> qui n'a pas encore été confirmé)

---

1/ Voir le paragraphe 36 du Rapport de la Quatrième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (ALINORM 68/12), et les paragraphes 15 à 20, ainsi que l'Annexe II du Rapport de la Sixième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, mai 1969.

	<u>Niveau maximum</u> <u>de dosage</u>	
c) Chlorure stanneux -- )	25 mg/kg	(Sous réserve de
uniquement pour les )	calculé	confirmation ) <sup>2/</sup>
asperges en bocaux ou )	comme Sn	
en boîtes dont l'inté- )		
rieur est entièrement )		
revêtu de vernis )		
(vernissage) )		
d) Agents acidulants		
Acide acétique )		
Acide ascorbique )		
Acide citrique )	Sans limite	(Sous réserve de
Acide malique )		confirmation )
Acide tartrique )		

4. CONTAMINANTS

Les dispositions ci-après concernant les contaminants doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

Teneur totale en étain, concentration maximum -- 250 mg/kg  
calculé comme Sn

5. HYGIENE <sup>3/</sup>

5.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Code

---

<sup>2/</sup> Voir le paragraphe 37 du Rapport de la Quatrième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (ALINORM 68/12), et le paragraphe 149 du Rapport de la Cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius (ALINORM 68/35).

Voir paragraphe 21 (g) du Rapport de la Sixième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, mai 1969.

<sup>3/</sup> Les spécifications relatives aux produits finis énumérées dans la présente section sont conformes aux prescriptions recommandées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve  
du Codex Alimentarius.

- 5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance inadmissible.
- 5.3 Le produit ne doit contenir aucun micro-organisme pathogène ni aucune substance toxique provenant de micro-organismes.
- 5.4 Le produit doit recevoir un traitement suffisant pour détruire toutes les spores du Clostridium botulinum.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimum

Les récipients doivent être bien remplis d'asperges et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la contenance en eau du récipient. La contenance en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20° C que contient le récipient une fois clos.

6.1.2 Poids égoutté minimum

6.1.2.1 Le poids du produit égoutté ne devra pas être inférieur aux pourcentages suivants, calculés sur la base du poids de l'eau distillée à 20° C pouvant être contenue dans le récipient une fois clos:

Asperges longues ----- 61%

Tous autres modes de présentation ----- 58%

6.1.2.2 En ce qui concerne le poids égoutté minimum, le produit est jugé conforme aux spécifications lorsque le poids égoutté moyen du contenu de tous les récipients n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.

6.1.3 Classification des unités "défectueuses"

Sera considéré comme unité "défectueuse" tout récipient ne remplissant pas les conditions requises au paragraphe 6.1.1 en ce qui concerne les critères de remplissage minimum (90% de la capacité du récipient).

6.1.4 Acceptation

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions relatives aux caractéristiques définies au paragraphe 6.1.1 lorsque le nombre d'unités défectueuses dans chaque catégorie ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA - 6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

7. ETIQUETAGE

Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage du produit doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

7.1 Dénomination du produit:

- a) la désignation doit être "asperges".
- b) dans le cas de la dénomination du produit en fonction de la couleur: "asperges blanches" et "asperges blanches à pointes bleues" ou "asperges blanches à pointes vertes", il y aura lieu d'indiquer "pelées" ou "non-pelées", selon le cas.
- c) si les asperges sont conditionnées à la sauce, l'indication de la sauce particulière au produit, à savoir "avec X" ou "dans X", le cas échéant, devra être incluse dans l'appellation ou être placée à proximité immédiate de celle-ci. Si l'indication porte "avec (ou "dans") la sauce au beurre", la matière grasse utilisée ne pourra être que du beurre.
- d) mode de présentation: il y aura lieu d'indiquer "asperges longues", "longues branches", "asperges demi-longues", "en branches", "bouts", "pointes", "asperges coupées avec pointes", "pointes coupées" ou "asperges coupées", selon le cas.

- e) la couleur sera indiquée par: "blanches", "blanches à pointes bleues", "blanches à pointes vertes", "vertes", "couleurs mixtes", selon le cas.

7.2 Liste des ingrédients

- a) L'étiquette doit comprendre la liste complète de tous les ingrédients par ordre décroissant selon leur proportion.
- b) Les dispositions de la section 3 (2) (b) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.
- c) Sauf stipulation contraire figurant à la section 7.1 (c) de la norme, les dispositions de la section 3 (2) (c) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, seront applicables.

7.3 Contenu net

- a) Le contenu net sera indiqué par le poids exprimé soit selon le système métrique (système international) ou le système avoirdupois, ou les deux à la fois, en fonction des exigences du pays où le produit est vendu.
- b) Il n'y aura pas lieu d'indiquer le poids égoutté du produit.

7.4 Nom et adresse

Les dispositions de la section 3 (4) (a) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

7.5 Pays d'origine

Les dispositions des sections 3 (5) (a) et 3 (5) (b) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

7.6 Présentation des mentions obligatoires

Les dispositions des sections 4 (1) et 4 (2) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

7.7 Prescriptions complémentaires ou différentes

Les dispositions des sections 5 (1) et 5 (2) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

7.8 Etiquetage facultatif

- a) Les dispositions de la section 6 (1) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.
- b) Si les dénominations de calibres sont conformes aux prescriptions applicables à la présente norme, elles pourront être désignées par: "petit", "moyen", "gros", "extra-gros", "mélange de calibres" ou "calibres assortis", selon le cas, en fonction du mode de présentation: asperges longues, demi-longues ou pointes d'asperges.
- c) Si un terme différent des dénominations prévues dans la présente norme pour désigner les calibres est employé pour les modes de présentation: asperges longues, demi-longues, pointes d'asperges, il faudra assortir cette dénomination:
  - i) d'une représentation graphique exacte du diamètre moyen (coupe transversale) des unités, et/ou
  - ii) d'une indication du diamètre moyen (en mm ou fraction de pouces).
- d) Dans le mode de présentation: asperges longues, demi-longues ou pointes d'asperges -- le nombre d'unités se trouvant dans le récipient.

7.9 Définition des termes

La définition des termes figurant à la section 1 de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sera applicable.

7.10 Principes généraux

Les dispositions des sections 2 (1) et 2 (2) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage indiquées ci-dessous sont des méthodes de référence internationale qui ont été confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

8.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

8.2 Détermination du poids égoutté \*

8.2.1 Définition \*

8.2.2 Equipement \*

8.2.2.1 Spécifications applicables aux tamis circulaires

a)

b)

c)

8.2.3 Procédure \*

8.2.4 Calcul et expression des résultats \*

8.2.5 Références documentaires \*

(Corriger la référence de l'AOAC afin qu'elle se lise: "30.2"  
(Supprimer la référence de l'ALINORM)

---

\* Texte identique à celui donné sous la rubrique "Détermination du poids égoutté -- Méthode I" de l'Annexe IV du Document ALINORM 69/23.

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

Comité des fruits et légumes traités

ANANAS EN CONSERVE - ETAPE 8

Norme n° PFV 69/8-13

Texte à soumettre à la septième session de la  
Commission du Codex Alimentarius

pour adoption en tant que

Norme recommandée

PROJET DE NORME  
POUR LES  
ANANAS EN CONSERVE  
passé à l'étape 8

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

La dénomination "ananas en conserve" désigne le produit:

- a) préparé à partir d'ananas murs, frais, congelés ou en conserve, conformes aux caractéristiques de l'Ananas comosus et ayant été pelés et évidés;
- b) conditionné avec de l'eau ou autre liquide de couverture approprié et peut être conditionné avec des édulcorants nutritifs, des agents de sapidité ou d'autres ingrédients convenant au produit;
- 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 commerciale cultivée convenant à la mise en conserve peut être utilisée.

1.3 Mode de présentation

Les ananas en conserve peuvent être présentés sous les formes ci-après:

- a) Entiers: fruits cylindriques entiers évidés.
- b) Tranches ou tranches en spirale ou tranches entières, ou rondelles: tranches ou rondelles circulaires uniformément découpées perpendiculairement à l'axe des ananas pelés et évidés.
- c) Demi-tranches: moitiés de tranches approximativement semi-circulaires uniformément découpées.
- d) Quarts de tranches: quarts de tranches uniformément découpés.

- e) Lamelles: portions arquées, provenant de tranches coupées ou brisées et présentant des dimensions et/ou des formes irrégulières.
- f) Pointes ou bâtonnets: morceaux longs et minces coupés radialement et longitudinalement sur l'ananas évidé, et dont le plus grand nombre mesure 65 mm ou plus.
- g) Secteurs: secteurs raisonnablement réguliers en forme de coins découpés sur des tranches ou des portions de tranches, et dont le plus grand nombre mesure de 8 à 13 mm d'épaisseur.
- h) Tronçons: morceaux courts et épais, coupés sur des tranches épaisses et/ou des ananas pelés et évidés et dont le plus grand nombre mesure plus de 12 mm en épaisseur et en largeur et moins de 38 mm de longueur.
- i) Dés ou cubes: morceaux raisonnablement réguliers en forme de cubes, dont le plus grand nombre mesure, dans sa plus grande dimension, 14 mm au moins.
- j) Morceaux: morceaux de formes et de dimensions irrégulières ne pouvant être rattachés à aucune des formes précédentes et ne comprenant ni les tronçons ni les brisures.
- k) Brisures: petits morceaux d'ananas de formes et de dimensions irrégulières, semblables aux morceaux qui restent après découpage de l'ananas en dés; ces morceaux peuvent être présents parmi les miettes.
- l) Miettes: morceaux coupés menu ou déchiquetures ou râpures d'ananas, pouvant comprendre des brisures.

#### 1.4 Types de conditionnement

Les conserves d'ananas sont conditionnées selon les types de conditionnement ci-après:

- a) Type ordinaire: avec un liquide de couverture.
- b) Tassés: "brisures" ou "miettes" avec ou sans édulcorants et contenant au moins 73 pour cent de fruits égouttés:
- c) Très tassés: "brisures" ou "miettes" avec ou sans édulcorants et contenant au moins 78 pour cent de fruits égouttés.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Ingrédients de base

L'ananas, avec ou sans milieu de couverture liquide, ou avec des édulcorants secs convenant au produit et d'autres ingrédients facultatifs comme indiqué ci-après:

2.1.1 Milieu de couverture

Si un milieu de couverture est utilisé, il pourra se composer de l'un des éléments ci-après:

- a) Eau: liquide de couverture composé uniquement d'eau ou de tout mélange d'eau et de jus d'ananas;
- b) Jus: liquide de couverture composé uniquement de jus d'ananas naturel ou de jus d'ananas clarifié;
- c) Edulcorant sec: sans adjonction de liquide mais avec addition d'édulcorants secs -- saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté -- et de faibles quantités de vapeur, d'eau ou de jus naturel qui peuvent pénétrer au cours des opérations normales d'emboîtement du produit;
- d) Sirop: mélange d'eau ou de jus avec un seul ou plusieurs des édulcorants nutritifs suivants: saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté et sirop de glucose, et dont la catégorie est déterminée en fonction de la densité finale du sirop:

Sirop très clair	-	au moins 10° Brix
Sirop clair	-	au moins 14° Brix
Sirop épais	-	au moins 18° Brix
Sirop très épais	-	au moins 22° Brix

2.1.1.1 La densité finale du sirop est déterminée en fonction de la moyenne d'échantillonnage, mais aucun récipient ne doit avoir un degré de densité Brix inférieur à celui de la catégorie immédiatement en dessous.

2.1.2 Autres ingrédients autorisés

Epices, huiles d'épices, menthe, vinaigre.

2.3 Critères de qualité

2.3.1 Définitions des défauts

- a) Tares - défauts d'épiderme, taches ou autres anomalies contrastant fortement avec la couleur ou la texture de l'ananas normal ou pouvant pénétrer dans la chair. Ces défauts sont normalement éliminés lors du parage des fruits pour des usages culinaires. Ces défauts comprennent notamment les suivants: taches profondes à l'emplacement des fleurs, fragments d'écorce, taches brunes, morceaux meurtris et autres malformations.
- b) Ananas brisés - (Il ne s'agit d'un défaut que dans le cas des ananas en tranches et en bâtonnets.) Pour être jugée défectueuse, l'unité considérée doit être brisée en fragments distincts; en ce qui concerne l'application des présentes tolérances, tout ensemble de fragments qui a la dimension d'unité de taille normale, sera considéré comme une unité.
- c) Parage excessif - (L'excès de parage n'est considéré comme un défaut que dans le cas des conserves d'ananas entiers, en quarts de tranches, en tranches, en demi-tranches et en bâtonnets. Le parage est jugé excessif lorsque l'unité a perdu sa forme normale et que le parage nuit fortement à son aspect.

2.3.2 Saveur

Les ananas en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exempts de toute saveur ou odeur étrangère. Les ananas en conserve préparés avec des ingrédients spéciaux doivent présenter la saveur caractéristique des substances utilisées.

2.3.3 Couleur

Le produit doit présenter la couleur normale du type de coloration variétale. La présence de lignes blanches radiales est autorisée. Il faut considérer comme présentant la couleur caractéristique les conserves d'ananas préparées avec des ingrédients spéciaux, lorsqu'il n'y a pas de coloration anormale, compte tenu des ingrédients utilisés.

2.3.4 Texture

Les ananas en conserve doivent présenter une texture raisonnablement satisfaisante; les fructules doivent présenter une structure raisonnablement compacte; le produit doit être à peu près exempt de porosité. La "partie centrale" ne doit pas représenter plus de 7 pour cent en

poids des ananas égouttés (de toutes formes). Pour déterminer la proportion de partie centrale, on élimine celle-ci de tous les morceaux d'ananas et l'on compare son poids avec le poids total des fruits égouttés contenus dans le récipient.

2.3.5. Uniformité de dimension et de forme

Les spécifications ci-après ne concernent pas les ananas en conserve présentés sous les formes suivantes: entiers, lamelles, morceaux, brisures et miettes.

- a) Tranches ou tranches en spirale ou tranches entières, ou rondelles - Le poids de la plus grosse tranche d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,4 fois celui de la plus petite.
- b) Moitiés ou quarts de tranches - Le poids du morceau le plus grand d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,75 fois celui du plus petit, exception faite d'un morceau brisé occasionnel ou d'une tranche entière occasionnelle non entièrement découpée.
- c) Pointes ou bâtonnets - Le poids du bâtonnet le plus gros d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,4 fois celui du bâtonnet le plus petit.
- d) Secteurs - Au maximum 15 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés du récipient peuvent être constitués de morceaux pesant chacun moins des trois quarts du poids moyen des secteurs non parés.
- e) Tronçons - Au maximum 15 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués de morceaux pesant chacun moins de 5 grammes.
- f) Cubes ou dés
  - i) Au maximum 10 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués d'unités ayant des dimensions qui les font accepter au tamis ayant des ouvertures carrées de 8 mm de côté;
  - ii) Au maximum 15 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués de morceaux pesant chacun plus de 3 grammes.

2.3.6 Tolérance des défauts

Les ananas en conserve ne doivent pas présenter une proportion excessive de défauts (que la présente norme les définisse explicitement ou non ou qu'elle les autorise). La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

<u>Mode de présentation</u>	<u>Unités excessivement parées</u>	<u>Tares ou unités tarées</u>
Entiers	10 pour cent en nombre d'unités de fruit (cylindres) <sup>1/</sup>	3 tares par unité de fruit (cylindre)
Tranches ou tranches en spirale, demi-tranches, quarts de tranches	1 unité par boîte contenant 10 unités ou moins; 2 unités par boîte contenant plus de 10 mais moins de 27 unités;  <u>ou</u>  7,5 pour cent en nombre par boîte contenant plus de 27 unités	1 unité par boîte contenant 5 unités ou moins; 2 unités par boîte contenant plus de 5 mais <b>pas plus</b> de 10 unités; 4 unités par boîte contenant plus de 10 mais <b>pas plus</b> de 32 unités;  <u>ou</u>  12,5 pour cent par boîte contenant plus de 32 unités
Bâtonnets	15 pour cent en nombre de toutes les unités	(mêmes spécifications que dans le cas des tranches et demi-tranches)
Lamelles, secteurs, tronçons, cubes, morceaux, mélanges	non applicable	12,5 pour cent en nombre de toutes les unités
Brisures Miettes	non applicable	Pas plus de 2 pour cent en poids des fruits égouttés peuvent présenter des tares

<sup>1/</sup> Chiffre basé sur la moyenne des récipients constituant l'échantillon.

2.3.7 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises énoncées aux paragraphes 2.3.2 à 2.3.6 inclus sera considéré comme "défectueux".

2.3.8 Acceptation

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions relatives aux caractéristiques définies dans le paragraphe 2.3.7 lorsque le nombre des unités "défectueuses" dans chaque catégorie ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage de base pour les denrées alimentaires préemballées.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications figurant à la Section . . . du Codex Alimentarius doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

	<u>Niveau maximum de dosage</u>
Essences naturelles de fruit	Non limité
Arome à la menthe (essence de menthe)	Non limité
<u>Agent acidulant</u>	
Acide citrique	Non limité
<u>Agent anti-mousseux</u>	
Diméthylpolysiloxane	10 p.p.m.

4. CONTAMINANTS

La disposition ci-après concernant les contaminants doit être confirmée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

Teneur totale en étain, concentration maximum --  
250 mg/kg calculé comme Sn

5. HYGIENE<sup>1/</sup>

- 5.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve du Codex Alimentarius.
- 5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance inadmissible.
- 5.3 Le produit ne doit contenir aucun micro-organisme pathogène ni aucune substance toxique provenant de micro-organismes.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimum

Les récipients doivent être bien remplis de fruit et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la contenance en eau du récipient. La contenance en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois clos.

6.1.2 Poids égoutté minimum

- 6.1.2.1 Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur aux pourcentages indiqués ci-après, calculés sur la base du poids de l'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois clos:

- a) Toutes modes de présentation autre qu'en entier, en miettes ou en brisures..... 58%
- b) Conditionnement ordinaire  
Mode de présentation en miettes ou en brisures... 63%
- c) Conditionnement tassé  
Mode de présentation en miettes ou en brisures, lorsque désigné "Conditionnement tassé"..... 73%

---

<sup>1/</sup> Les spécifications relatives aux produits finis énumérées dans la présente section sont conformes aux prescriptions recommandées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

- 67 -

d) Conditionnement très tassé

Mode de présentation en miettes ou  
en brisures, lorsque désigné  
"Conditionnement très tassé"..... 78%

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

6.1.3 Classification des unités "défectueuses"

Un récipient qui ne remplit pas les conditions voulues en ce qui concerne le remplissage minimum (90 pour cent de la contenance du récipient) prévu au paragraphe 6.1.1 sera considéré comme unité "défectueuse".

6.1.4 Acceptation

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions prévues au paragraphe 6.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" dans chaque catégorie ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées

7. ETIQUETAGE

Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage du produit doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

7.1 Dénomination du produit

- a) La désignation doit être "ananas".
- b) Le mode de présentation, selon le cas, doit être inclus dans l'appellation comme suit:

"Entier";  
"Tranches" ou "Tranches en spirale" ou "Tranches entières" ou "Rondelles";  
"Demi-tranches";  
"Quarts de tranches";

"Lamelles";  
"Pointes" ou "Bâtonnets";  
"Secteurs";  
"Tronçons";  
"Dés" ou "Cubes";  
"Morceaux";  
"Brisures";  
"Miettes".

- c) Le milieu de couverture doit être inclus dans l'appellation ou être placé à proximité immédiate de celle-ci: "Eau", "Jus", le nom de l'édulcorant sec, "Sirop très clair", "Sirop clair", "Sirop épais" ou "Sirop très épais", selon le cas.
- d) L'indication de tout condiment typique utilisé dans le produit doit figurer en tant que partie de l'appellation ou être placée à proximité immédiate de celle-ci, par exemple, "avec X", selon le cas.

## 7.2

### Liste des ingrédients

- a) Sauf disposition contraire prévue à la section 7.2 (c) de la norme, l'étiquette doit comprendre la liste complète de tous les ingrédients par ordre décroissant selon leur proportion.
- b) Les dispositions des sections 3 (2) (b) et 3 (2) (c) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.
- c) Il n'y aura pas lieu d'indiquer l'addition du diméthylpolysiloxane, étant donné qu'il est employé comme auxiliaire dans la fabrication.

## 7.3

### Contenu net

- a) Le contenu net sera indiqué par le poids exprimé soit selon le système métrique (système international) ou le système avoirdupois, ou les deux à la fois, en fonction des exigences du pays où le produit est vendu.
- b) Il n'y aura pas lieu d'indiquer le poids égoutté du produit.

7.4 Nom et adresse

Les dispositions de la section 3 (4) (a) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

7.5 Pays d'origine

Les dispositions des sections 3 (5) (a) et 3 (5) (b) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

7.6 Présentation des mentions obligatoires

Les dispositions des sections 4 (1) et 4 (2) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

7.7 Prescriptions complémentaires ou différentes

Les dispositions des sections 5 (1) et 5 (2) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

7.8 Etiquetage facultatif

- a) Les dispositions de la section 6 (1) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.
- b) Lorsque le fruit est présenté sous la forme en "miettes" et conditionné dans du jus naturel d'ananas (qu'il soit ou non clarifié), les indications suivantes peuvent figurer sur l'étiquette en plus du milieu de couverture:

"Non sucré" ou "Sans addition de sucre"

- c) Lorsque le fruit est présenté sous la forme en "miettes" et conditionné dans du jus d'ananas et du sucre, le milieu de couverture doit être indiqué comme suit:

"Légèrement sucré" au lieu de "Sirop clair";  
"Fortement sucré" au lieu de "Sirop épais";  
"Très fortement sucré" au lieu de "Sirop très épais".

- d) Le type de conditionnement "Tassé" ou "Très tassé" pour les modes de présentation en "miettes" ou "brisures", si le conditionnement est conforme aux conditions stipulées au paragraphe 6.1.2.1 de la présente norme, peut être indiqué sur l'étiquette.
- e) Le type variétal peut être porté sur l'étiquette.

#### 7.9 Définition des termes

La définition des termes figurant à la section 1 de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sera applicable.

#### 7.10 Principes généraux

Les dispositions des sections 2 (1) et 2 (2) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

### 8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage indiquées ci-dessous sont des méthodes de référence internationale qui ont été **confirmées** par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

#### 8.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

##### 8.1.1 Taille des unités d'échantillonnage

- 8.1.1.1 Pour les besoins de la vérification de la conformité aux spécifications de qualité de toutes les conserves d'ananas autres que les lamelles, les cubes, les miettes ou les brisures, l'unité d'échantillonnage est le récipient tout entier.
- 8.1.1.2 Pour les besoins de la vérification de la conformité aux spécifications de qualité pour les conserves d'ananas présentées sous forme de lamelles, cubes, miettes ou brisures, l'unité d'échantillonnage est constituée:

- 71 -

- a) par le récipient tout entier si sa capacité est égale ou inférieure à 1 litre; ou
- b) par 600 grammes d'ananas égoutté (prélevé dans un mélange représentatif) lorsque le récipient a une capacité supérieure à 1 litre.

8.2 Détermination du poids égoutté\*

8.2.1 Définition\*

8.2.2 Equipement\*

8.2.2.1 Spécifications applicables aux tamis circulaires\*

- a)
- b)
- c)

8.2.3 Procédure\*

8.2.4 Calcul et expression des résultats\*

8.2.5 Références documentaires\*

(Corriger la référence de l'AOAC afin qu'elle se lise: "30.001")

(Supprimer la référence de l'ALINORM)

8.3 Mesure des sirops\*\*

8.3.1 Procédure\*\*

8.3.2 Calcul et expression des résultats\*\*

8.3.3 Références documentaires\*\*

\* Texte identique à celui donné sous la rubrique "Détermination du poids égoutté - Méthode I" de l'Annexe IV du Document ALINORM 69/23.

\*\* Texte identique à celui donné sous la rubrique "Mesure des sirops (Méthode réfractométrique)" de l'Annexe IV du Document ALINORM 69/23.

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

Comité des fruits et légumes traités

POIRES EN CONSERVE -- ETAPE 5

Norme n° PFV 69/5-17

Texte à soumettre à la septième session de la

Commission du Codex Alimentarius

pour adoption en tant que

Projet de Norme

PROJET DE NORME PROPOSEE  
POUR LES  
POIRES EN CONSERVE  
passé à l'étape 5

I. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

La dénomination "poires en conserve" désigne le produit:

- a) préparé à partir de poires mûres, provenant de variétés commerciales convenant à la mise en conserve, et conformes aux caractéristiques du Pyrus communis ou Pyrus sinensis;
- b) les fruits étant pelés, évidés et débarrassés du pédoncule quel que soit le mode de présentation sauf dans le cas des variétés appropriées de poires présentées "entières" ou en "moitiés".
- c) conditionné avec de l'eau ou autre liquide de couverture approprié et peut être conditionné avec des édulcorants nutritifs, des agents de sapidité ou d'autres ingrédients convenant au produit;
- d) 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 cultivée de poires peut être utilisée.

1.3 Modes de présentation

- a) Entières - pelées ou non, débarrassées ou non de leurs pédoncules, et évidées.
- b) Moitiés - pelées ou non et coupées en deux parties approximativement égales.
- c) Quartiers - pelées et coupées en quatre parties approximativement égales.
- d) Tranches - pelées et coupées en secteurs en forme de coin.

- e) Dés - pelées et coupées en morceaux cubiques.
- f) Morceaux (ou Morceaux irréguliers) - morceaux pelés, de formes et de dimensions diverses.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Ingrédients de base

Les poires, le milieu de couverture et les autres ingrédients appropriés comme indiqué ci-après:

- a) Eau - liquide de couverture composé uniquement d'eau ou de tout mélange d'eau et de jus de poire; ou
- b) Sirop - mélange d'eau ou de jus avec un seul ou plusieurs des édulcorants nutritifs suivants: saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose, et dont la catégorie est déterminée en fonction de la densité finale du sirop:

Sirop très clair ----- au moins 10° Brix.

Sirop clair ----- au moins 14° Brix.

Sirop épais ----- au moins 18° Brix.

Sirop très épais ----- au moins 22° Brix.

2.1.1 La densité finale est déterminée en fonction de la moyenne d'échantillonnage, mais aucun récipient ne doit avoir un degré de densité Brix inférieur à celui de la catégorie immédiatement en dessous.

2.2 Autres ingrédients autorisés

Epices, huiles d'épices, menthe ou autres aromatisants naturels.

2.3 Critères de qualité

2.3.1 Définitions

- a) Taches - défaut de coloration et taches colorées anormales sur l'épiderme, contrastant clairement avec la couleur

- 77 -

générale du fruit et pouvant pénétrer dans la chair. Par exemple, des meurtrissures, tavelures et taches foncées.

- b) Poires brisées - les unités brisées sont considérées comme un défaut uniquement dans les poires entières, en moitiés ou en quartiers, mises en conserve dans un milieu de couverture liquide. Il en est de même des unités brisées en deux ou plusieurs fragments dans les poires présentées en moitiés et en quartiers. Tout ensemble de fragments (2 ou plus) dont la dimension totale est celle d'une unité de grosseur et de forme normale sera considérée comme une unité.
- c) Coeur - les loges placentaires, attachées ou non, avec ou sans pépins. Aux fins d'application de la tolérance indiquée plus loin, l'équivalent d'environ une moitié de coeur sera considérée comme une unité.
- d) Pelure ou épiderme - ce qui adhère à la pulpe de la poire ou que l'on trouve détaché dans les récipients. La pelure n'est pas considéré comme un défaut dans les modes de présentation de poires non pelées.
- e) Pépins - tout pépin de poire ou son équivalent en morceaux et qui ne fait pas partie du coeur.
- f) Matières végétales inoffensives - feuille ou matière végétale semblable, y compris les pédoncules dans les modes de présentation où les pédoncules sont habituellement enlevés.
- g) Marques de parage - indique la présence de marques profondes, dues au parage mécanique ou à d'autres causes, et nuisant fortement à l'apparence des unités. Ces marques ne sont considérées comme un défaut que pour les poires entières, en moitiés et en quartiers.

### 2.3.2

#### Couleur

La couleur du produit doit être conforme à celle de la variété, compte tenu de tout colorant ajouté au produit. Les poires en conserve renfermant d'autres substances approuvées seront considérées de couleur caractéristique pourvu qu'il n'y ait pas de décoloration anormale, compte tenu des ingrédients utilisés.

2.3.3 Saveur

Les poires en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exemptes de toute saveur ou odeur étrangère; les poires en conserve préparées avec des ingrédients spéciaux doivent présenter la saveur caractéristique des substances employées.

2.3.4 Texture

Les poires peuvent varier en tendreté mais ne doivent être ni blettes ni trop fermes.

2.3.5 Uniformité du calibre

Entières, moitiés, quartiers - dans 95% (en nombre) des unités qui présentent le plus d'uniformité quant au calibre, le poids de l'unité la plus grosse ne doit pas dépasser le double du poids de l'unité la plus petite. On peut toutefois faire abstraction d'une unité si le récipient en contient moins de 20. Lorsqu'une unité s'est brisée dans le récipient, les fragments peuvent être considérés comme une seule unité.

2.3.6 Tolérances des défauts

Le produit doit être essentiellement exempt de défauts tels que matières étrangères inoffensives; pelures (dans les conserves de poires pelées), morceaux de coeur, fruits tachés ou brisés. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

Défauts

Maximum

- a) Taches et marques de parage --- i) Total, 30% en nombre, ou 3 unités par récipient lorsque le nombre est inférieur à 10, à condition que la moyenne d'échantillonnage ne dépasse pas 30%;  
----- mais limité à -----  
ii) 20% en nombre lorsqu'il s'agit de taches, ou 2 unités par récipient lorsque le nombre est supérieur à 10, à condition que la moyenne d'échantillonnage ne dépasse pas 20% dans le cas de poires tachées.

- b) Poires brisées ----- 10% en nombre, ou 1 unité par récipient lorsque le nombre est inférieur à 10, à condition que la moyenne d'échantillonnage ne dépasse pas 10%.  
(modes de présentation en moitiés et en quartiers seulement)
- c) Morceaux de coeur (en moyenne) - 2 unités par kg du contenu total.  
(sauf pour les poires "entières -- non évidées")
- d) Pelure (en moyenne) ----- Une surface totale de 15 cm<sup>2</sup> par kg du contenu total.  
(sauf pour les poires "non pelées")
- e) Matières végétales inoffensives 0,2% en poids du contenu total.
- f) Pépins (en moyenne)----- 8 par kg du contenu total.  
(sauf pour les poires "entières-non évidées")

2.3.7 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises, sauf en ce qui concerne les prescriptions fondées sur les moyennes mentionnées aux paragraphes 2.3.2 à 2.3.6, sera considéré comme "défectueux".

2.3.8 Acceptation

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions relatives aux caractéristiques définies dans le paragraphe 2.3.7 lorsque le nombre des unités "défectueuses" dans chaque catégorie ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications figurant à la Section . . . du Codex Alimentarius doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

<u>Agents acidulants</u>	<u>Niveau maximum de dosage</u>
Acide citrique )	Non limité
Acide malique )	
Acide tartrique )	
Acide lactique )	
<u>Matières colorantes</u>	
Erythrosine	
[ Index des couleurs (1956) n° 45430 ] )	
Amarante )	
[ Index des couleurs (1956) n° 16185 ] )	200 p.p.m.
Vert solide FCF )	(séparément ou
[ Index des couleurs (1956) n° 42053 ] )	en mélange)
Vert S )	
[ Index des couleurs (1956) n° 44090 ] )	
<u>Essences naturelles de fruit</u> -----	Non limité

4.

CONTAMINANTS

La disposition ci-après concernant les contaminants doit être confirmée par le Comité du Codex, sur les additifs alimentaires:

Teneur totale en étain, concentration maximum -- 250 mg/kg  
calculé comme Sn.

5.

HYGIENE<sup>1/</sup>

5.1

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve du Codex Alimentarius.

---

<sup>1/</sup> Les spécifications relatives aux produits finis énumérés dans la présente section sont conformes aux prescriptions recommandées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

- 5.2 Dans toute la mesure où l permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance inadmissible.
- 5.3 Le produit ne doit contenir aucun micro-organisme pathogène ni aucune substance toxique provenant de micro-organismes.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimum

Les récipients doivent être bien remplis de fruits et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la contenance en eau du récipient. La contenance en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois clos.

6.1.2 Poids égoutté minimum

6.1.2.1 Le poids du produit égoutté ne doit pas être inférieur aux pourcentages suivants, calculés sur la base du poids de l'eau distillée à 20°C pouvant être contenu dans le récipient une fois clos:

[Présentation sous forme de poires entières -----	50%
Moitiés, quartiers, tranches, morceaux -----	53%
Dés -----	60%

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

6.1.3 Classification des unités "défectueuses"

Un récipient qui ne remplit pas les conditions voulues en ce qui concerne le remplissage minimum (90 pour cent de la contenance du récipient) prévu au paragraphe 6.1.1 sera considéré comme unité "défectueuse".

6.1.4 Acceptation

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions prévues au paragraphe 6.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" dans chaque catégorie ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

ETIQUETAGE

Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage du produit doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

6.1 Dénomination du produit

- a) La désignation doit être "poires".
- b) Le mode de présentation, selon le cas, doit être indiqué comme suit:
  - "Entières"
  - "Entières - évidées"
  - "Entières - non pelées"
  - "Moitiés"
  - "Moitiés - non pelées"
  - "Coupées en quartiers" ou "Quartiers"
  - "Coupées en tranches" ou "Tranches"
  - "Coupées en dés" ou "Dés" ou "Cubes"
  - "Morceaux" ou "Morceaux irréguliers"
- c) Le milieu de couverture doit être inclus dans l'appellation ou être placé à proximité immédiate de celle-ci: "Eau", "Sirop très clair", "Sirop clair", "Sirop épais" ou "Sirop très épais".
- d) Lorsque les poires en conserve sont artificiellement colorées, la mention "Artificiellement colorées" doit faire partie de l'appellation ou être placée à proximité immédiate de celle-ci.
- e) L'indication de tout condiment typique utilisé dans le produit doit figurer en tant que partie de l'appellation ou être placée à proximité immédiate de celle-ci, par exemple, "avec X", selon le cas.

7.2 Liste des ingrédients

- a) L'étiquette doit comprendre la liste complète de tous les ingrédients par ordre décroissant selon leur proportion.
- b) Les dispositions des sections 3 (2) (b) et 3 (2) (c) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

7.3 Contenu net

- a) Le contenu net sera indiqué par le poids exprimé soit selon le système métrique (système international) ou le système avoirdupois, ou les deux à la fois, en fonction des exigences du pays où le produit est vendu.
- b) Il n'y aura pas lieu d'indiquer le poids égoutté du produit.

7.4 Nom et adresse

Les dispositions de la section 3 (4) (a) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

7.5 Pays d'origine

Les dispositions des sections 3 (5) (a) et 3 (5) (b) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

7.6 Présentation des mentions obligatoires

Les dispositions des sections 4 (1) et 4 (2) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

7.7 Prescriptions complémentaires ou différentes

Les dispositions des sections 5 (1) et 5 (2) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

7.8 Etiquetage facultatif

- a) Les dispositions de la section 6 (1) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.
- b) L'appellation du produit peut comprendre l'indication du type variétal ou la désignation du mode de présentation "Dessert".

7.9 Définition des termes

La définition des termes figurant à la section 1 de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sera applicable.

7.10 Principes généraux

Les dispositions des sections 2 (1) et 2 (2) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage indiquées ci-dessous sont des méthodes de référence internationale qui **doivent** être **confirmées** par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

8.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

3.2 Détermination du poids égoutté\*

3.2.1 Définition\*

---

\* Texte identique à celui donné sous la rubrique "Détermination du poids égoutté - Méthode I" de l'Annexe IV du Document ALINORM 69/23.

-85-

8.2.2 Equipement\*

8.2.2.1 Spécifications applicables aux tamis circulaires\*

- a)
- b)
- c)

8.2.3 Procédure\*

8.2.4 Calcul et expression des résultats\*

8.2.5 Références documentaires\*

(Corriger la référence de l'AOAC afin qu'elle se lise: "30.001")

(Supprimer la référence de l'ALINORM)

8.3 Mesure de sirops\*\*

8.3.1 Procédure\*\*

8.3.2 Calcul et expression des résultats\*\*

8.3.3 Références documentaires\*\*

---

\* Texte identique à celui donné sous la rubrique "Détermination du poids égoutté - Méthode I" de l'Annexe IV du Document ALINORM 69/23.

\*\* Texte identique à celui donné sous la rubrique "Mesure des sirops (Méthode réfractométrique)" de l'Annexe IV du Document ALINORM 69/23.

-87-

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

Comité des fruits et légumes traités

MANDARINES EN CONSERVE -- ETAPE 5

Norme n<sup>o</sup> PFV 69/5-19

Texte à soumettre à la septième session de la

Commission du Codex Alimentarius

pour adoption en tant que

Projet de Norme

PROJET DE NORME PROPOSEE  
POUR LES  
MANDARINES EN CONSERVE  
passé à l'étape 5

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

La dénomination "mandarines en conserve" désigne un produit:

- a) préparé à partir de mandarines mûres, saines et possédant les caractéristiques de Citrus reticulata Blanco (y compris toutes les variétés commerciales convenant à la mise en conserve). Avant sa transformation, le fruit doit être lavé et pelé convenablement et la plus grande partie de la membrane, des fibres provenant du coeur et du blanc, et, le cas échéant, des pépins doit être éliminée des segments;
- b) conditionné avec un liquide de couverture approprié qui peut renfermer des édulcorants nutritifs;
- c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Mode ou forme de présentation

Les mandarines en conserve peuvent être mises en boîte sous forme de:

- a) segments entiers, ou
- b) segments brisés, ou
- c) morceaux.

1.3 Calibres des segments entiers

1.3.1 Calibre unique

Les mandarines en conserve doivent être de calibre sensiblement uniforme et peuvent être classifiées de la façon suivante:

Grosses -- 20 segments ou moins pour 100 grammes de fruit égoutté;

Moyennes -- 21 à 35 segments pour 100 grammes de fruit égoutté;

Petites -- 36 segments ou plus pour 100 grammes de fruit égoutté.

1.3.1.1 Définition de l'expression "de calibre sensiblement uniforme"

Dans 95% (en nombre) des unités qui présentent le plus d'uniformité quant au calibre, le poids de l'unité la plus grosse ne doit pas dépasser le double du poids de l'unité la plus petite. Lorsqu'une unité s'est brisée dans le récipient, les morceaux brisés peuvent être considérés comme une seule unité.

1.3.2 Calibres mixtes

Les mandarines en conserve peuvent également être désignées par les calibres mixtes suivants:

Moyennes - grosses

(ou)

Petites - moyennes.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Ingrédients de base

Les mandarines et le milieu de couverture approprié comme indiqué ci-après:

2.2 Milieu de couverture

- a) Eau -- liquide de couverture composé uniquement d'eau ou d'un mélange d'eau et de jus de mandarine; ou
- b) Sirop -- mélange d'eau ou de jus avec un seul ou plusieurs des édulcorants nutritifs suivants: saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose, et dont la catégorie est déterminée en fonction de la densité finale du sirop:

-91-

Sirop très clair .....	au moins 10 <sup>o</sup> Brix.
Sirop clair .....	au moins 14 <sup>o</sup> Brix.
Sirop épais .....	au moins 18 <sup>o</sup> Brix.
Sirop très épais .....	au moins 22 <sup>o</sup> Brix.

2.2.1 La densité finale est déterminée en fonction de la moyenne d'échantillonnage, mais aucun récipient ne doit avoir un degré de densité Brix inférieur à celui de la catégorie immédiatement en dessous.

### 2.3 Critères de qualité

#### 2.3.1 Définitions

- a) Segment entier: segment pratiquement intact qui conserve sa forme primitive mais peut comporter une légère fente.
- b) Segment légèrement brisé: segment passablement intact qui est fendu ou comporte une légère désintégration
- c) Segment brisé: portion de segment de dimensions au moins égales à la moitié des dimensions primitives apparentes du segment et ne constituant ni un "segment entier" ni un "segment légèrement brisé".
- d) Morceaux: morceaux irréguliers et brisés de segments qui ne répondent pas à la définition de "segment brisé", mais qui sont assez gros pour être retenus par un grillage à ouvertures carrées de 8 mm de côté et formées par du fil de fer de 2 mm de diamètre.
- e) Pépin développé: pépin dont l'une des dimensions est supérieure à 4 millimètres. (Les petits pépins embryonnaires non développés ne sont pas considérés comme des défauts.)

#### 2.3.2 Couleur

La couleur des segments doit être d'un jaune à orange vif caractéristique du fruit préparé et transformé convenablement, sans aucune tache foncée, et le milieu de couverture liquide doit être raisonnablement limpide.

2.3.3 Saveur

Les mandarines en conserve doivent avoir une saveur et une odeur normales et être exemptes de saveurs ou d'odeurs étrangères.

2.3.4 Texture

La texture doit être raisonnablement ferme et caractéristique du produit en conserve; elle doit être raisonnablement exempte de cellules desséchées et de parties fibreuses altérant l'apparence ou la comestibilité du produit.

2.3.5 Intégralité

- a) Présentation sous forme de segments entiers: ainsi qu'il est défini au paragraphe 2.3.1, un minimum de 85% du nombre d'unités doit être composé de "segments entiers" et le reste peut se composer de "segments légèrement brisés" et de "segments brisés", à condition que les "segments brisés" ne dépassent pas 7,5% du nombre total de segments.
- b) Présentation sous forme de segments brisés: mandarines en conserve non conformes à la définition d'"intégralité" qui régit la présentation sous forme de segments entiers, mais ainsi qu'il est défini au paragraphe 2.3.1, les segments brisés ne comprennent pas moins de 85% du poids égoutté.
- c) Présentation sous forme de morceaux: mandarines en conserve non conformes à la définition qui régit la présentation sous forme de segments brisés et qui se composent essentiellement de morceaux, ainsi qu'il est défini au paragraphe 2.3.1.

2.3.6 Défauts

Le produit fini doit être préparé à partir de matières et selon des méthodes telles qu'il sera raisonnablement exempt des parties du fruit qui n'entrent pas dans sa composition, tels la membrane, les pépins développés et les tissus fibreux provenant du blanc ou du cœur. Le produit fini ne doit renfermer aucune partie du zeste et ne doit présenter aucun défaut excessif, mentionné spécifiquement ou non dans la présente norme. Certains défauts communs ne doivent pas être présents en quantités dépassant les limites suivantes en ce qui concerne tous les modes de présentation:

-93-

- a) Membrane: surface totale ne dépassant pas 7 cm<sup>2</sup> pour 100 grammes de fruit égoutté.
- b) Tissus fibreux: longueur totale ne dépassant pas 5 cm pour 100 grammes de fruit égoutté.
- c) Pépins développés: maximum de 1 pépin pour 100 grammes de fruit égoutté.

2.3.7 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises en ce qui concerne la qualité conformément aux paragraphes 2.3.2 à 2.3.6 sera considéré comme "défectueux".

2.3.8 Acceptation

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions relatives aux caractéristiques définies dans le paragraphe 2.3.7 lorsque le nombre des unités "défectueuses" dans chaque catégorie ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications figurant à la Section . . . du Codex Alimentarius doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Niveau maximum de dosage

Agent acidulant

Acide citrique

Non limité

Agent de clarification

Méthylcellulose

10 p.p.m.

4. CONTAMINANTS

La disposition ci-après concernant les contaminants doit être confirmée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

Teneur totale en étain, concentration maximum -- 250 mg/kg  
calculé comme Sn

5. HYGIENE<sup>1/</sup>

5.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve du Codex Alimentarius.

5.2 Dans la mesure permise par de saines méthodes de fabrication, le produit ne doit pas contenir de substance inadmissible.

5.3 Le produit ne doit contenir aucun micro-organisme pathogène ou aucune substance toxique provenant de micro-organismes.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimum

Les récipients doivent être bien remplis de fruit et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la contenance en eau du récipient. La contenance en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois clos.

6.1.2 Poids égoutté minimum

6.1.2.1 Le poids du produit égoutté ne doit pas être inférieur aux pourcentages suivants, calculés sur la base du poids de l'eau distillée à 20°C pouvant être contenue dans le récipient une fois clos:

<sup>1/</sup> Les spécifications relatives aux produits finis énumérées dans la présente section sont conformes aux prescriptions recommandées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

-95-

Présentation sous forme de segments entiers. . . . . 55%

Présentation sous forme de segments brisés  
et sous forme de morceaux . . . . . 58%

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

6.1.3 Classification des unités "défectueuses"

Un récipient qui ne remplit pas les conditions voulues en ce qui concerne le remplissage minimum (90 pour cent de la contenance du récipient) prévu au paragraphe 6.1.1 sera considéré comme unité "défectueuse".

6.1.4 Acceptation

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions prévues au paragraphe 6.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage correspondant qui figure (NQA-6.5) dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

7. ETIQUETAGE

Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage du produit doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

7.1 Dénomination du produit

- a) La désignation doit être "mandarines".
- b) Le mode de présentation, selon le cas, doit être inclus dans l'appellation ou être placé à proximité immédiate de celle-ci:

"Segments entiers"  
"Segments brisés"  
"Morceaux"

- c) Le milieu de couverture doit être inclus dans l'appellation ou être placé à proximité immédiate de celle-ci: "Eau", "Sirop très clair", "Sirop clair", "Sirop épais", ou "Sirop très épais".

7.2 Liste des ingrédients

- a) L'étiquette doit comprendre la liste complète de tous les ingrédients par ordre décroissant selon leur proportion.
- b) Les dispositions des sections 3 (2) (b) et 3 (2) (c) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

7.3 Contenu net

- a) Le contenu net sera indiqué par le poids exprimé soit selon le système métrique (système international) ou le système avoirdupois, ou les deux à la fois, en fonction des exigences du pays où le produit est vendu.
- b) Il n'y aura pas lieu d'indiquer le poids égoutté du produit.

7.4 Nom et adresse

Les dispositions de la section 3 (4) (a) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

7.5 Pays d'origine

Les dispositions des sections 3 (5) (a) et 3 (5) (b) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

7.6 Présentation des mentions obligatoires

Les dispositions des sections 4 (1) et 4 (2) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

7.7 Prescriptions complémentaires ou différentes

Les dispositions des sections 5 (1) et 5 (2) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

-97-

7.8 Etiquetage facultatif

- a) Les dispositions de la section 6 (1) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.
- b) S'il s'agit de "segments entiers", la catégorie de grosseur des segments pourra être indiquée sur l'étiquette, à condition que le produit en conserve soit conforme aux conditions requises stipulées au paragraphe 1.3.1 ou 1.3.2 de la présente norme.

7.9 Définition des termes

La définition des termes figurant à la section 1 de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sera applicable.

7.10 Principes généraux

Les dispositions des sections 2 (1) et 2 (2) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage indiquées ci-dessous sont des méthodes de référence internationale qui **doivent** être **confirmées** par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

8.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

8.2 Détermination du poids égoutté\*

8.2.1 Définition\*

8.2.2 Equipement\*

\* Texte identique à celui donné sous la rubrique "Détermination du poids égoutté - Méthode I" de l'Annexe IV du Document ALINORM 69/23.

8.2.2.1 Spécifications applicables aux tamis circulaires\*

- a)
- b)
- c)

8.2.3 Procédure\*

8.2.4 Calcul et expression des résultats\*

8.2.5 Références documentaires\*

(Corriger la référence de l'AOAC afin qu'elle se lise: "30.001")

(Supprimer la référence de l'ALINORM)

8.3 Mesure des sirops\*\*

8.3.1 Procédure\*\*

8.3.2 Calcul et expression des résultats\*\*

8.3.3 Références documentaires\*\*

---

\* Texte identique à celui donné sous la rubrique "Détermination du poids égoutté - Méthode I" de l'Annexe IV du Document ALINORM 69/23.

\*\* Texte identique à celui donné sous la rubrique "Mesure des sirops (Méthode réfractométrique)" de l'Annexe IV du Document ALINORM 69/23.

-99-

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

Comité des fruits et légumes traités

CONCENTRES DE TOMATES TRAITES - ETAPE 5

Norme n° PFV 69/5-16

Texte à soumettre à la septième session de la

Commission du Codex Alimentarius

pour adoption en tant que

Projet de Norme

PROJET DE NORME PROPOSEE  
POUR LES  
CONCENTRES DE TOMATES TRAITES  
**passé à l'étape 5**

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

- a) La dénomination "concentré de tomates traités" désigne le produit alimentaire préparé par concentration du liquide extrait de tomates substantiellement saines, mûres et rouges (*Lycopersicum esculentum*). Ce liquide est passé, ou préparé de toute autre façon, de manière que le produit fini soit débarrassé des peaux et des pépins, ainsi que des autres parties dures et gros morceaux.
- b) Des agents de sapidité appropriés peuvent être ajoutés.
- c) Le produit est conservé par des moyens physiques avec ou sans addition d'agents de conservation.
- d) La teneur en résidu sec soluble doit être au minimum de 8%, mais le produit ne doit pas être déshydraté sous forme de poudre sèche ou de paillettes.

1.2 Dénomination du produit

Les termes "purée de tomates" ou "pâte de tomates" seront appliqués au concentré de tomates lorsqu'il satisfera les conditions suivantes:

- a) purée de tomates ----- concentré de tomates qui contient au minimum 8%, mais au maximum 24%, de résidu sec soluble;
- b) pâte de tomates ----- concentré de tomates qui contient au minimum 24% de résidu sec soluble.

1.2.1 Acceptation -- Pour le résidu sec soluble

Un lot sera considéré comme satisfaisant aux spécifications minimales concernant le résidu sec soluble,

- 1) si la moyenne des résultats obtenus avec tous les récipients, ou sous-échantillons, vérifiés satisfait aux conditions minimales prescrites; et

- 2) si aucun des récipients examinés ne présente une teneur en résidu sec soluble inférieure de plus de 1% aux conditions minimales prescrites.

[Exemple: Si la moyenne des échantillons est d'au moins 8%, variant légèrement en dessous et au-dessus de ce chiffre, aucun échantillon particulier ne doit être inférieur à 7%.]

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Autres ingrédients autorisés

2.1.1 Agents de sapidité ou d'aromatisation

Sel, épices, produits végétaux naturels (feuilles de basilic, oignons, etc.) mais ni sucres ni autres édulcorants.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur

Lorsque dilué avec de l'eau de manière que sa teneur en résidu sec soluble atteigne environ 8%, le produit doit présenter une couleur rouge assez prononcée et être exempt de couleurs anormales.

2.2.2 Texture

Le produit concentré doit avoir une texture homogène, dont les éléments constitutifs sont répartis également, indiquant de bonnes pratiques de fabrication.

2.2.3 Saveur

Lorsque dilué avec de l'eau de manière que sa teneur en résidu sec soluble atteigne environ 8%, le produit doit avoir une bonne saveur, caractéristique des concentrés de tomates convenablement traités, et être exempt de toute saveur étrangère.

2.2.4 Défauts

Les concentrés de tomates traités doivent être préparés à partir de produits et selon des méthodes qui les empêchent d'avoir un trop grand nombre de matières végétales étrangères ou d'autres

substances similaires inadmissibles et ne doivent pas présenter de trop nombreux défauts (que ces défauts soient ou non spécialement mentionnés dans la présente norme).

Certains défauts courants -- lorsqu'ils sont si importants ou si nombreux, ou d'une couleur ou nature anormales au point de nuire fortement à l'aspect ou à l'utilisation du produit -- comprennent notamment les suivants:

- a) taches foncées et particules en forme d'écaille;
- b) pépins ou particules inadmissibles de pépins;
- c) peaux de tomate inadmissibles en raison de leur couleur et/ou de leur dimension;
- d) matière végétales inoffensives autres que les substances utilisées comme agents de sapidité;
- e) impuretés minérales -- 30 mg/kg  
telles que matières (basé sur le produit  
minérales insolubles dilué de 4,5% de  
dans de l'HCl résidu sec)
- f) autres défauts similaires et inadmissibles.

2.2.5

Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications de qualité requises aux paragraphes 2.2.1 à 2.2.4 inclusivement doit être considéré comme "défectueux".

2.2.6

Acceptation

Un lot est considéré comme remplissant les conditions relatives aux caractéristiques définies au paragraphe 2.2.5 lorsque le nombre d'"unités défectueuses" dans chaque catégorie ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications énoncées à la section ... du Codex Alimentarius doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

Agents de conservation

Dose maximale d'emploi

Dans la purée de tomates, conditionnée sous verre, ne dépassant pas 15% de résidu sec:

Benzoate de sodium ou acide benzoïque . . . . .	1.000 p.p.m.
Acide sorbique . . . . .	1.000 p.p.m.

Agents régulateurs du pH

Bicarbonate de sodium . . . . .	seulement dans des proportions n'augmentant pas le pH à plus de 4,3
Acide citrique )	pour maintenir le pH à une valeur ne dépassant pas 4,3
Acide malique )	
Acide tartrique )	
Acide lactique )	

4. CONTAMINANTS

La disposition ci-après concernant les contaminants doit être confirmée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

Teneur totale en étain, (produit concentré fini) concentration maximum -- 250 mg/kg calculé comme Sn

5. HYGIENE<sup>1/</sup>

- 5.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve du Codex Alimentarius.
- 5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance inadmissible.
- 5.3 Le produit ne doit contenir aucun micro-organisme pathogène ni aucune substance toxique produite par des micro-organismes.
- 5.4 Le produit dilué (à environ 8% de résidu sec soluble) ne doit pas présenter un nombre de filaments de moisissure indiquant l'utilisation de matières premières impropres ou de chaînes de transformation non hygiéniques. Une façon de déterminer si les conditions ci-dessus sont respectées serait de procéder à un dénombrement des moisissures, ainsi que prescrit par la méthode Howard, lequel basé sur le produit dilué (à environ 8% du résidu sec soluble) ne présenterait pas plus de 50% de champs positifs.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimum

Le récipient sera rempli de façon qu'il soit aussi plein que le permettront les moyens de remplissage commerciaux, compte tenu de la concentration, et le produit n'occupera pas moins de 90% de la contenance en eau du récipient. La contenance en eau du récipient est le volume d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient une fois clos.

6.1.2 Classification des unités "défectueuses"

Un récipient qui ne répond pas aux spécifications requises au paragraphe 6.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimum (90% de la contenance du récipient) est considéré comme "défectueux".

---

<sup>1/</sup> Les spécifications relatives aux produits finis énumérées dans la présente section sont conformes aux prescriptions recommandées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

7. ETIQUETAGE

Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage du produit doivent **être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.**

7.1 Dénomination du produit

a) La désignation doit être:

i) "Concentré de tomates"; ou

ii) lorsque les spécifications relatives à la teneur en résidu sec soluble sont satisfaites, le nom du produit peut être complété ou remplacé par les appellations "Purée de tomates" ou "Pâte de tomates", selon le cas.

b) L'indication de tout condiment ou agent de sapidité typique utilisé dans le produit doit figurer en tant que partie de l'appellation ou être placé à proximité immédiate de celle-ci, par exemple, "avec X", selon le cas.

7.2 Liste des ingrédients

a) L'étiquette doit comprendre la liste complète de tous les ingrédients par ordre décroissant selon leur proportion.

b) Les dispositions des sections 3 (2) (b) et 3 (2) (c) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

7.3 Contenu net

Le contenu net sera indiqué par le poids exprimé soit selon le système métrique (système international) ou le système avoirdupois, ou les deux à la fois, en fonction des exigences du pays où le produit est vendu.

7.4 Nom et adresse

Les dispositions de la section 3 (4) (a) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

-108-

7.5 Pays d'origine

Les dispositions des sections 3 (5) (a) et 3 (5) (b) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

7.6 Présentation des mentions obligatoires

Les dispositions des sections 4 (1) et 4 (2) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

7.7 Prescriptions complémentaires ou différentes

Les dispositions des sections 5(1) et 5 (2) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

7.8 Etiquetage facultatif

- a) Les dispositions de la section 6 (1) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.
- b) Les pourcentages de résidu sec peuvent être indiqués sur l'étiquette de l'une des deux façons suivantes:
  - i) Le pourcentage minimum de résidu sec soluble:  
[Exemple: "Minimum de résidu sec - 20%"]
  - ou
  - ii) Une quantité supplémentaire ne dépassant pas 2% du minimum de résidu sec soluble prévu:  
[Exemple: "Résidu sec - 20 à 22%"]

7.9 Définition des termes

La définition des termes figurant à la section 1 de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sera applicable.

7.10 Principes généraux

Les dispositions des sections 2 (1) et 2 (2) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage indiquées ci-dessous sont des méthodes de référence internationale qui **doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.**

8.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

8.2 Méthodes d'examen

8.2.1 Résidu sec soluble

Aux fins de la présente norme, le pourcentage du "résidu sec soluble" est déterminé conformément à la méthode réfractométrique pour les produits concentrés de tomates (Refractometric Method for Concentrated Tomato Products) décrite dans Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (Référence: Journal of the Association of Official Analytical Chemists, Vol. 50, n° 3, 1967, "Relation Between Refractive Index, Specific Gravity, and Total Solids of Tomato Juice, Puree and Paste", par Frank Lamb). Cette procédure consiste:

- 1) à mesurer l'indice de réfraction du produit, en apportant, le cas échéant, les corrections nécessaires en fonction de la température;
- 2) à convertir l'indice résultant en "pourcentage de saccharose" conformément à la Table internationale des indices de réfraction du saccharose à 20°C; et
- 3) à déduire le pourcentage de sel ajouté au produit. Le pourcentage du sel ajouté au sérum est égal à la totalité du sel (% dans le sérum) moins (0,016 X de résidu sec soluble).

8.2.2 Sel (NaCl)

Aux fins de la présente norme, le sel (NaCl) doit être déterminé conformément à la méthode potentiométrique (avec pH mètre) décrite dans Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (Référence: Sixième édition, 1965; 6.103, 6.104, 6.105, emploi du facteur 5,8442 pour NaCl).

8.2.3 Impuretés minérales

Aux fins de la présente norme, les impuretés minérales doivent être déterminées conformément aux méthodes décrites dans Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists (Référence: Dixième édition, 1965; Sand and Silica, Plants, 6.005, méthodes basées sur le produit dilué de 4,5% de résidu sec).

8.2.4 Dénombrement des moisissures

Le dénombrement des moisissures doit être déterminé conformément à la méthode prévue pour les produits de tomates (non déshydratés) ["Tomato Products (not dehydrated)"] et décrite dans Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists.

-111-

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

Comité des fruits et légumes traités

RAISINS SECS - ETAPE 5

Norme n° PFV 69/5-12

Texte à soumettre à la septième session de la

Commission du Codex Alimentarius

pour adoption en tant que

Projet de Norme

-113-

AVANT-PROJET DE NORME  
POUR LES  
RAISINS SECS  
passé à l'étape 5

1. CHAMP D'APPLICATION

Les raisins secs sont préparés à partir de raisins bien mûrs, qui ont été séchés naturellement (au soleil) ou déshydratés artificiellement.

Ils peuvent être préparés à partir de raisins à pépins ou sans pépins et, lorsqu'ils sont entreposés dans un milieu raisonnablement sec, ne réclament qu'un faible taux d'humidité pour se conserver durant des périodes relativement longues.

Dans certains pays, les raisins secs sans pépins sont appelés "sultanines".

La présente norme n'est pas applicable à un fruit similaire de la vigne appelé raisins secs de Corinthe.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

La dénomination "raisins secs" désigne le produit préparé à partir de raisins secs substantiellement sains appartenant à des variétés conformes aux caractéristiques de Vitis vinifera L. (à l'exception des raisins du type Corinthe), convenant à la préparation d'un type de raisins secs commercialisables. Les raisins secs sont convenablement nettoyés (y compris un lavage avec de l'eau), débarrassés des pédoncules et pédicelles, à l'exception des raisins secs présentés en bouquet, et leur teneur en eau est réduite au niveau requis pour assurer la conservation du produit.

2.2 Dénomination du produit

2.2.1 Types

Sans pépins ----- Produit préparé à partir de raisins naturellement sans pépins ou pratiquement sans pépins.

A pépins ----- Produit préparé à partir de raisins à pépins qui peuvent être enlevés ou non pendant le traitement.

2.2.2 Sous-types

Naturels ----- Produit n'ayant subi ni traitement ni transformation visant à modifier matériellement la couleur des raisins déshydratés (ou des raisins secs). L'immersion dans une lessive alcaline et une solution d'huile pour aider le séchage n'est pas considérée comme un traitement ou un procédé de transformation.

Blanchis ----- Raisins secs soumis à un traitement de blanchiment avec des produits chimiques, puis déshydratés.

2.2.3 Mode de présentation

Avec pépins ----- Pépins non enlevés dans le cas des variétés (non épépinés) à pépins.

Epépinés ----- Pépins enlevés mécaniquement dans le cas des variétés à pépins.

En bouquet ----- Raisins secs non détachés de la rafle.

2.3 Calibrage

Le calibrage ne fait pas partie de la présente norme.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Autres ingrédients autorisés

Huile de raisins secs et autres huiles végétales comestibles pour rendre les grains bien roulants, saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose, miel et autres substances comestibles convenant au produit.

3.2 Critères de qualité3.2.1 Définition des défauts

a) Morceau de pédoncule --- Partie de pédoncule ou axe principal.

b) Pédicelle ----- Petite tige ligneuse de plus de 3 mm de longueur, reliant le raisin au pédoncule, qu'un grain de raisin sec y soit ou non attaché.

(Les pédicelles ne sont pas considérés comme un défaut dans les variétés de raisins secs Malaga Muscat "avec pédoncules". En ce qui concerne les tolérances pour les pédicelles sur la base d'un "pourcentage en nombre", les pédicelles détachés sont comptés comme s'il s'agissait d'un grain de raisin sec pourvu de son pédoncule.)

c) Grains insuffisamment développés ----- Raisins secs:

a) extrêmement légers, l'absence de pulpe sucrée dénotant un développement incomplet;

b) entièrement ratatinés et pratiquement sans pulpe; et

c) pouvant être durs.

d) Raisins secs endommagés --- Raisins secs endommagés par des brûlures de soleil, des cicatrices, des lésions mécaniques ou autres dommages analogues qui en altèrent sérieusement l'apparence, la comestibilité, la conservabilité ou la transportabilité.

Les raisins secs épépinés ayant subi des lésions mécaniques normales par suite des opérations normales d'épépinage ne sont pas considérés comme endommagés.

Les raisins "sans pépins" ayant subi des lésions mécaniques normales par suite de l'enlèvement de petits pédoncles ne sont pas considérés comme endommagés.

- e) Sucre ----- Cristaux de sucre particulièrement visibles, situés à l'intérieur ou à l'extérieur des raisins, et qui en altèrent sérieusement l'apparence.
- f) Pépins (dans les catégories épépinées) ----- Pépins à peu près entiers et bien développés qui n'ont pas été bien enlevés au cours du traitement des raisins secs à pépins.

### 3.2.2 Caractéristiques de maturité

Les raisins secs doivent présenter les caractéristiques de développement de raisins secs préparés à partir de raisins frais ayant atteint une bonne maturité, c'est-à-dire présentant la couleur et la texture propres à la variété utilisée. Ces raisins secs devront contenir une forte proportion de grains ayant une pulpe bien fournie et à forte teneur en sucre.

La proportion des grains dénotant une forte immaturité du fruit à l'état frais ne doit pas excéder au total 6 pour cent, y compris la tolérance maximum autorisée pour les grains insuffisamment développés (2 ou 3 pour cent suivant la catégorie). (Voir par. 3.2.4).

### 3.2.3 Critères minimums de qualité

Les raisins secs doivent être préparés à partir de matières et selon des méthodes telles que le produit fini présente une couleur et une saveur normales, ainsi que les caractéristiques de maturité du type considéré. En outre, le produit doit satisfaire aux conditions suivantes:

- a) Teneur en eau --

	<u>Maximum</u>
Variété Malaga Muscat. . . . .	31%
Types épépinés . . . . .	19%
Toutes autres variétés et/ou tous autres types . . . . .	18%

-117-

- b) Impuretés minérales ---- La teneur en matières inorganiques ne doit pas affecter sensiblement la comestibilité ou l'utilisation du produit. (Voir également le paragraphe 6.2 de la présente norme.)

[Limites à fixer en attendant la mise au point de la méthodologie.]

- c) Autres défauts ----- Le produit ne doit presque pas contenir de pédoncules et de matières végétales étrangères, ni présenter des dommages substantiels.

#### 3.2.4 Tolérance de défauts

Les raisins secs ne doivent pas contenir une proportion excessive de défauts (que la présente norme les définisse expressément ou non ou qu'elle les autorise).

La proportion de certains défauts courants ainsi que définis dans le paragraphe 3.2.1 ne doit pas dépasser les limites indiquées dans le paragraphe 3.2.4.

DEFAUTS	SANS PEPINS	A PEPINS
	----- MAXIMUM -----	
Morceaux de pédoncules (dans les catégories sans pédoncules)	1 pour 1 kg	2 pour 1 kg
Pédicelles (sauf dans les variétés Malaga Muscat "avec pédoncules")	50 pour 500 g	25 pour 500 g
Grains insuffisamment développés	3% en poids	2% en poids
Grains endommagés	5% en poids	5% en poids
Sucre	15% en poids	15% en poids
Pépins (dans les caté- gories épépinées)	---	20 pour 500 g

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications énoncés à la Section . . . du Codex Alimentarius doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

	<u>Dose maximale d'emploi</u>
<u>Anydride sulfureux</u>	2.000 mg/kg
<u>Huile minérale</u> (Voir spécifications à l'Appendice 1 de la présente norme)	0,5% en poids

-119-

5. CONTAMINANTS

Résidus de pesticides

Les niveaux établis pour les résidus de pesticides par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides en ce qui concerne les fruits séchés sont applicables aux raisins secs.

6. HYGIENE<sup>1/</sup>

6.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits séchés du Codex Alimentarius.

6.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de pépins et de toute substance inadmissible.

6.3 Le produit ne doit contenir aucun micro-organisme pathogène ou aucune substance toxique provenant de micro-organismes.

7. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent contenir autant de grains qu'il est possible d'y mettre sans nuire à la qualité; le remplissage doit être conforme aux indications pertinentes figurant sur l'étiquette.

8. ETIQUETAGE

Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage du produit doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

---

<sup>1/</sup> Les spécifications relatives aux produits finis énumérées dans la présente section sont conformes à celles recommandées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

8.1 Dénomination du produit

a) Le nom du produit doit être "raisins secs", ou toute autre appellation admise du produit comportant les précisions suivantes, le cas échéant:

i) Types et/ou modes de présentation:

"Sans pépins"  
"Epépinés" ou "Pépins enlevés"  
"En bouquets"

ii) Tout genre d'enduit caractéristique:

(par exemple, "Enduit avec X ")

b) (Voir également l'alinéa 8.8 Etiquetage facultatif)

8.2 Liste des ingrédients

a) L'étiquette doit comprendre la liste complète de tous les ingrédients par ordre décroissant selon leur proportion.

b) Les dispositions des sections 3 (2) (b) et 3 (2) (c) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

8.3 Contenu net

a) Le contenu net sera indiqué par le poids exprimé soit selon le système métrique (système international) ou le système avoirdupois, ou les deux à la fois, en fonction des exigences du pays où le produit est vendu.

8.4 Nom et adresse

Les dispositions de la section 3 (4) (a) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

8.5 Pays d'origine

Les dispositions des sections 3 (5) (a) et 3 (5) (b) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

-121-

8.6 Présentation des mentions obligatoires

Les dispositions des sections 4 (1) et 4 (2) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

8.7 Prescriptions complémentaires ou différentes

Les dispositions des sections 5 (1) et 5 (2) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

8.8 Etiquetage facultatif

a) Les dispositions de la section 6 (1) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

b) Les indications suivantes peuvent, selon le cas ou si elles sont applicables, figurer sur l'étiquette ou à proximité immédiate de l'étiquette se rapportant au nom du produit, au type et/ou au mode de présentation:

"Dorés" au lieu de "Blanchis"

"Dorés-blanchis"

"Naturels"

"Pépins non enlevés" ou "Non épépinés" ou "Avec pépins"

c) Le nom du produit peut comprendre la variété ou le type variétal de raisins secs.

8.9 Définition des termes

La définition des termes figurant à la section 1 de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sera applicable.

8.10 Principes généraux

Les dispositions des sections 2 (1) et 2 (2) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées seront applicables.

9. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage indiquées ci-dessous sont des méthodes de référence internationale qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

9.1 Echantillonnage

9.1.1 Echantillon brut

Dans chaque portion de 5.000 kg ou fraction de celle-ci, prélever au minimum 300 grammes par caisse dans 10 caisses de manière à obtenir un échantillon combiné d'approximativement 3.000 grammes.

9.1.2 Sous-échantillons pour les vérifications de conformité (critères de qualité)

Dans chaque échantillon combiné, prélever les quantités ci-après pour chaque échantillon ou sous-échantillon nécessaire afin de vérifier la conformité du produit par rapport aux spécifications de la présente norme:

Morceaux de pédoncules ----- Utiliser tout l'échantillon composite de 3.000 grammes.

Autres défauts) Utiliser un sous-échantillon  
Couleur ) ----- bien mélangé de 500 grammes  
Maturité ) provenant de l'échantillon composite.

Teneur en eau ----- Utiliser un sous-échantillon bien mélangé suffisant, provenant de l'échantillon composite -- approximativement 500 grammes -- pour effectuer la vérification appropriée.

9.2 Méthodes d'examen

9.2.1 Teneur en eau

La teneur en eau des raisins secs peut être déterminée conformément à la méthode prescrite par l'AOAC pour la "Teneur en eau des fruits séchés" ainsi que décrite dans la dixième édition des "Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

9.2.2 Détermination de la teneur en sable  
[A mettre ultérieurement au point]

PROPOSÉSSpécifications concernant les hydrocarbures minéraux liquides, semi-liquides et solides

## 1. L'hydrocarbure minéral liquide -

- a) Devra être un mélange transparent, presque incolore et insipide d'hydrocarbures minéraux liquides;
- b) Devra présenter une extinction ultraviolette (également désignée par absorptivité) au-delà du champ des 240-280 millimicrons ne dépassant pas 0,04 pour une couche d'un centimètre de profondeur d'une solution dans de l'iso-octane contenant 1 gramme par litre, ce qui revient à dire,  $E \frac{0,1\%}{1 \text{ cm}}$  ne doit pas être supérieur à 0,04, les données étant que  $E = \log_{10} (I_0/I)$  et  $I_0$  et  $I$  étant respectivement les intensités de radiation incidente et de radiation transmise;
- c) Devra satisfaire aux procédures de vérification relatives à l'acidité ou l'alcalinité, aux substances carbonisables, aux paraffines solides et aux composés à base de soufre, formulées dans la monographie sur la Paraffine liquide dans la Pharmacopée britannique 1963.

Spécifications pour l'hydrocarbure minéral semi-liquide

## 2. L'hydrocarbure minéral semi-liquide -

- a) Devra être un mélange d'hydrocarbures minéraux semi-liquides onctueux, d'un blanc translucide, à peine fluorescent à la lumière du jour;
- b) Ne devra pas avoir une teneur en cendres sulfatées de plus de 0.1% de son poids;
- c) Devra avoir une extinction ultraviolette (également désignée par absorptivité) au niveau de 290 millimicrons ne dépassant pas 1 pour une couche d'un centimètre de profondeur d'une solution dans l'iso-octane contenant 1 gramme par litre, autrement dit,  $E \frac{0,1\%}{1 \text{ cm}}$  ne devra pas être supérieur à 1, les données étant que  $E = \log_{10} (I_0/I)$  et  $I_0$  et  $I$  étant respectivement les intensités de radiation incidente et de radiation transmise; et
- d) Devra satisfaire aux procédures de vérification relatives à l'acidité ou l'alcalinité et aux composés à base de soufre, formulées dans la monographie sur la Paraffine liquide dans la Pharmacopée britannique 1963.

Spécifications pour l'hydrocarbure minéral solide autre que tout hydrocarbure minéral solide utilisé ou destiné à être utilisé dans les produits à mâcher (chewing-gum et préparations similaires)

3. L'hydrocarbure minéral solide autre que tout hydrocarbure minéral solide utilisé ou destiné à être utilisé dans les produits à mâcher -

- a) Devra être un mélange d'hydrocarbures minéraux solides presque inodore et insipide;
- b) Ne devra pas avoir une teneur en cendres sulfatées de plus de 0,1% de son poids;
- c) Devra satisfaire aux procédures de vérification relatives à l'acidité ou l'alcalinité formulées dans la monographie sur la Paraffine liquide dans la Pharmacopée britannique 1963;
- d) Devra satisfaire à la procédure de vérification concernant les composés à base de soufre formulée dans la monographie mentionnée en référence dans le sous-paragraphe qui précède, des présentes dispositions: les conditions requises étant que cette vérification devra être effectuée à une température de 70°C, ou à 5°C au-dessus du point de congélation, pour l'hydrocarbure minéral solide, le choix devant se porter sur la température se trouvant être la plus élevée;
- e) Devra se conformer aux conditions requises spécifiées dans l'un des sous-paragraphe qui suivent, à savoir:
  - i) Devra avoir été examiné, avant d'être utilisé dans la composition ou la préparation de tout aliment, afin de déterminer la présence d'hydrocarbure polycyclique, par la méthode décrite dans la Deuxième partie des présentes dispositions et dont les résultats sont rapportés dans le paragraphe 6 de ladite Deuxième partie, et cet hydrocarbure minéral solide ayant été examiné subséquentement par ladite méthode, l'essai devra donner ledit résultat; ou
  - ii) Avoir une viscosité à 99°C ne dépassant pas 7 centistokes et une extinction ultraviolette (également dénommée absorptivité) au niveau de 290 millimicrons ne pouvant être supérieure à 0,04 pour une couche d'un centimètre de profondeur d'une solution dans l'iso-octane contenant 1 gramme par litre, ce qui revient à dire,  $E \frac{0,1\%}{1 \text{ cm}}$  ne dépassera pas 0,04, les données étant  $E = \log_{10} (I_0/I)$  et  $I_0$  et  $I$  étant respectivement les intensités de radiation incidente et de radiation transmise; ou

-125-

iii) Avoir une viscosité à 99°C ne pouvant être inférieure à 10,0 centistokes et une extinction ultraviolette (également dénommée absorptivité) au niveau de 290 millimicrons ne dépassant pas 1,0 pour une couche d'un centimètre de profondeur d'une solution dans l'iso-octane contenant 1 gramme par litre, ce qui revient à dire,  $E \frac{0,1\%}{1 \text{ cm}}$  ne pourra être supérieur à 1,0, les données étant

$E = \log_{10} (I_0/I)$  et  $I_0$  et  $I$  étant respectivement les intensités

de radiation incidente et de radiation transmise.

-127-

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

Comité des fruits et légumes traités

Avant-projet de norme

OLIVES DE TABLE -- ETAPE 3

Norme n° PFV 69/3-15

-129-

Avant-projet de norme  
pour les  
OLIVES DE TABLE

Passé à l'étape 3

NOTE: Les amendements, additions, etc. apportés au présent document au cours de la réunion de mai 1969 du Comité sur les fruits et légumes traités sont indiqués par la mention "PFV-69\*\*".

1. CHAMP D'APPLICATION

Le présente norme vise les fruits de certaines variétés d'olivier cultivé (Olea europaea) soumis à des traitements et opérations appropriés pour donner un produit comestible et en assurer la conservation en tant que marchandise commerciale. Elle couvre tous ou pratiquement tous les types, modes de présentation et variétés des olives habituellement produites et commercialisées prêtes à la consommation.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Par "olives de table", on entend les fruits de variétés déterminées de l'olivier cultivé (Olea europaea sativa Hoffg, Link), sains, cueillis au degré de maturité approprié et aptes à subir les traitements et opérations nécessaires décrits dans les paragraphes ci-après et destinés à donner un produit comestible pouvant se conserver de manière satisfaisante en tant que produit marchand prêt à être livré au consommateur, étant entendu que ces opérations peuvent comporter l'adjonction de divers produits ou épices de bonne qualité alimentaire.

2.2 Dénomination du produit

2.2.1 En fonction des types commerciaux

Les olives de table sont classées dans l'un des types commerciaux ci-après, définis selon le degré de maturité des fruits récoltés et la nature des traitements appliqués:

- 1) Olives vertes:
  - a) olives vertes en saumure confites 1/
  - PFV-69\*\*-- b) olives vertes en saumure au naturel 2/
- 2) Olives tournantes:
  - a) olives tournantes confites
  - b) olives tournantes au naturel 3/
- 3) Olives noires en saumure:
  - a) olives noires confites
  - b) olives noires au naturel
  - c) olives noires ridées naturellement
- 4) Olives noires au sel sec:
  - a) olives noires au sel sec confites
  - b) olives noires au sel sec au naturel
  - c) olives noires au sel sec ridées naturellement
  - d) olives noires au sel sec piquées
- 5) Autres types commerciaux:
  - a) olives cassées 4/
  - b) olives tailladées confites
  - c) olives tailladées au naturel
  - PFV-69\*\*-- d) olives noires du "type Californie" 5/
  - e) spécialités

---

1/ En espagnol: "aderezadas" ou "curadas". En anglais: "treated". Ce terme sous-entend une désamérisation par traitement avec une lessive alcaline.

2/ En anglais: "untreated" ou "natural".

3/ Dans certaines régions, ces olives tournantes sont connues et commercialisées sous la dénomination d'olives "rougeottes", ailleurs d'olives "blondes" (en anglais, "golden").

4/ Cassées volontairement. En espagnol, "partidas"; en anglais, "bruised".

5/ Type préparé en Californie sous la dénomination courante "California Ripe Olives".

2.2.1.1 Description des types commerciaux

- 1) Olives vertes: Obtenues à partir de fruits verts récoltés au cours du cycle de maturation, avant la véraison, au moment où ils ont atteint leur taille normale. Les olives vertes sont fermes, saines, résistent à une faible pression entre les doigts et sont exemptes de taches autres que les marques dues à la pigmentation naturelle, sous réserve des tolérances fixées plus loin. La couleur des fruits peut varier du vert clair au jaune paille.
  - a) Olives vertes en saumure confites:  
Traitées avec une lessive alcaline, puis conditionnées en saumure et conservées:
    - i) par fermentation lactique naturelle;
    - ii) par légère fermentation naturelle, suivie éventuellement d'une pasteurisation;
    - iii) par stérilisation, pasteurisation ou adjonction des agents de conservation dont l'emploi est autorisé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.
  - b) Olives vertes en saumure au naturel:  
Traitées directement à la saumure.
- 2) Olives tournantes: Obtenues à partir de fruits de teinte rose, rose vineux ou brune, récoltés avant complète maturité, ayant subi ou non un traitement alcalin et prêts à la consommation.
  - a) Olives tournantes confites: Obtenues à partir de fruits traités avec une solution alcaline et conservés:
    - i) en saumure;

-132-

- ii) par stérilisation thermique;
  - iii) en saumure et par stérilisation thermique.
- b) Olives tournantes au naturel:  
Conservées en saumure et prêtes à la consommation.
- 3) Olives noires en saumure: Les olives noires en saumure sont fermes, lisses, avec la peau luisante. Elles peuvent présenter, du fait de leur préparation, de légères concavités. Leur coloration varie, selon la zone de production et l'époque de la cueillette, du noir rougeâtre au châtain foncé en passant par le noir violacé, le violet foncé et le noir olivâtre.

Les olives noires au naturel conservent un goût de fruit plus prononcé que les olives noires confites, avec, éventuellement, une légère amertume.

- a) Olives noires confites: Obtenues à partir de fruits fermes presque mûrs, traités avec une lessive, puis, après oxydation naturelle, conservés en saumure et/ou par stérilisation, pasteurisation et/ou adjonction d'agents de conservation.
- b) Olives noires au naturel: Préparées à partir de fruits fermes cueillis à complète maturité ou un peu avant complète maturité, et traités directement à la saumure.
- c) Olives noires ridées naturellement: Obtenues à partir de fruits cueillis à complète maturité, ridés sur l'arbre, puis traités directement à la saumure.

-133-

- 4) Olives noires au sel sec: Les olives noires au sel sec présentent un aspect ridé ou plissé, demeurant néanmoins intact. Les olives noires au sel sec au naturel conservent une légère amertume et un goût de fruit plus prononcé que les olives noires au sel sec confites.
- a) Olives noires au sel sec confites: Obtenues à partir de fruits fermes, pratiquement mûrs qui, après un léger traitement alcalin, sont conservés en couches alternées d'olives et de sel sec ou par saupoudrage avec du sel sec.
- b) Olives noires au sel sec au naturel: Obtenues à partir de fruits cueillis à complète maturité et traités directement, ou après séchage partiel, en couches alternées d'olives et de sel sec ou par saupoudrage avec du sel sec.
- c) Olives noires au sel sec ridées naturellement: Obtenues à partir de fruits cueillis à complète maturité, ridés sur l'arbre, puis conservés en couches alternées d'olives et de sel sec ou par saupoudrage avec du sel sec.
- d) Olives noires au sel sec piquées: Obtenues à partir de fruits cueillis à complète maturité et qui, après perforation de la peau, sont conservés en couches alternées d'olives et de sel sec ou par saupoudrage avec du sel sec.
- 5) Autres types commerciaux
- a) Olives cassées 1/: Obtenues à partir de fruits entiers, frais ou préalablement traités à la saumure, et soumis à une opération qui permet de faire éclater

---

1/ Cassées volontairement. En espagnol, "partidas"; en anglais, "bruised".

la pulpe sans broyer le noyau qui demeure intact et entier dans le fruit. Ces olives peuvent subir un traitement de désamérisation dans une lessive légère et sont conservées dans une saumure, éventuellement épicée.

Il existe deux types d'olives écrasées:

i) olives vertes écrasées;

ii) olives tournantes écrasées.

b) Olives tailladées confites: Olives vertes, tournantes ou noires, tailladées dans le sens longitudinal après traitement dans une solution alcaline et avant conservation dans une saumure vinaigrée ou non, avec ou sans adjonction d'huile d'olive et/ou, éventuellement, de substances aromatiques.

c) Olives tailladées au naturel: Olives vertes, tournantes ou noires, tailladées dans le sens longitudinal, puis conservées dans une saumure vinaigrée ou non, avec ou sans adjonction d'huile d'olive et/ou, éventuellement, de substances aromatiques.

PFV-69\*\*-- d) Olives noires du "type Californie":  
Ce mode de présentation est obtenu à partir d'olives qui n'ont pas atteint leur pleine maturité, qui ont été noircies par oxydation, désamérisées à la lessive alcaline, puis mises en conserve dans une saumure et conservées par stérilisation thermique.

e) Spécialités: Les olives peuvent faire l'objet de préparations diverses ou complémentaires de celles qui sont prévues ci-dessus. Ces spécialités gardent l'appellation "olives" pour autant que les fruits mis en oeuvre répondent aux définitions générales

de la présente norme. Les dénominations utilisées pour ces olives doivent être suffisamment explicites pour ne pas susciter, dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur, de confusion quant à l'origine et à la nature des produits et en particulier, eu égard aux appellations prévues dans la présente norme.

### 2.2.2 En fonction de la présentation

PFV-69\*\*-- Les olives peuvent être présentées dans l'une ou l'autre des formes suivantes selon que cela convient au type commercial:

Entières: Olives présentant leur conformation naturelle et non dénoyautées.

a) Sans pédoncule

b) Avec pédoncule

Entières dénoyautées: Olives présentant dans l'ensemble leur conformation naturelle et dont le noyau a été ôté.

Entières farcies: Olives entières dénoyautées, farcies avec un produit approprié (piment, oignon, amande, céleri, anchois, olive, etc.).

Moitiés: Olives entières dénoyautées et/ou olives farcies coupées en deux parties, approximativement égales.

Rouelles: Olives entières dénoyautées et/ou olives farcies coupées en tranches parallèles d'épaisseur à peu près uniforme.

Hachées: Olives dénoyautées, puis coupées en menus morceaux de dimensions et formes irrégulières.

Brisées 1/: Olives brisées accidentellement au cours du dénoyautage ou de l'introduction de la farce.

Supprimé

PFV-69\*\*-- ~~Les olives appartenant à d'autres types commerciaux sont en général présentées entières.~~

1/ En espagnol, "rotas"; en anglais, "broken".

-136-

- 2.2.3 En fonction du calibre PFV-69\*\*-- Voir appendice 1 à la présente norme "Tableau des dénombremments proposés pour le calibre des olives."

Les olives de table se trouvant dans un même récipient doivent être de forme et de taille homogènes.

Le calibre est exprimé par le nombre de fruits dans un kilogramme ou un hectogramme. Le calibre est indiqué par deux nombres entiers séparés par trait oblique; ces chiffres correspondent au nombre minimum et au nombre maximum respectivement d'olives contenues dans l'unité de poids adoptée par chaque pays. Quand l'unité est le kilogramme, ces deux nombres doivent se terminer par un zéro, la différence entre eux étant de 10 olives jusqu'au calibre 150/160, puis de 20 olives jusqu'au calibre 380/400; au-delà, l'écart peut être de 100 olives.

Quand l'unité de poids est l'hectogramme, la différence entre les deux nombres entiers en question est d'une olive jusqu'au calibre 15/16, puis de 2 olives jusqu'au calibre 38/40; au-delà, l'écart peut être de 10 olives.

Les préparations visées au paragraphe 2.2.1.6 [sauf les olives entières du type (d)], ainsi que les olives en rouelles, hachées et brisées échappent aux règles de calibrage définies ci-dessus. Les olives cassées ("partidas"; "bruised") peuvent être préparées avec des fruits de grosseur différente, mais le nombre d'olives contenues dans un kilogramme ne doit en aucun cas dépasser 500.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

#### 3.1 Ingrédients

Olives et, selon le type de conditionnement:

- PFV-69\*\* a) Eau, sel (chlorure de sodium), vinaigre, huile d'olive et sucres.
- b) Farce appropriée (piment, oignon, amande, céleri, anchois, etc.).
- c) Epices et agents de sapidité.

#### 3.2 Critères de qualité

### 3.2.1 Saumures

Les saumures utilisées pour la conservation des olives doivent répondre aux caractéristiques ci-après:

- être obtenues par dissolution de chlorure de sodium commercialement pur dans de l'eau potable;
- être propres et dépourvues d'odeur ou de saveur anormale;
- être absolument limpides lorsqu'il s'agit de saumures devant recouvrir des olives vertes conditionnées dans de petits récipients destinés directement au consommateur. Dans les récipients de transport et les petits récipients contenant d'autres olives que des olives vertes, la saumure peut être moins limpide mais doit être exempte de tout corps étranger;
- présenter une teneur minimale en chlorure de sodium de 6% pour les olives vertes, de 8% pour les olives noires en saumure et de 10% pour les olives noires au sel sec. Cette teneur peut être abaissée à 5% pour les olives vertes conditionnées en récipients hermétiquement fermés et à 3% pour les olives pasteurisées ou stérilisées;
- dans le cas des olives vertes ayant subi une fermentation naturelle, la saumure doit présenter une acidité minimale exprimée en acide lactique de 0,4%;
- dans le cas des olives vertes confites, le pH de la saumure ne doit pas être supérieur à 4 dans les récipients hermétiquement fermés et à 4,5 dans les fûts. Dans le cas des olives noires au naturel, le pH ne doit pas dépasser 5.

### 3.2.2 Caractéristiques organoleptiques

Les olives de table doivent être préparées à partir de fruits sains appartenant à une seule et même variété. Elles sont préparées à partir de fruits devant réunir le minimum qualitatif exigible d'un produit reconnu, selon les usages commerciaux, comme loyal et marchand.

Les olives de table doivent présenter une couleur, un aspect, une fermeté et une saveur caractéristiques de leur type et variété, compte tenu du traitement qu'elles

ont subi. Elles ne doivent pas être fibreuses ni présenter de défauts excédant les tolérances prévues par la norme.

Les défauts provoqués par une altération microbienne ou une fermentation défectueuse ne sont pas admis.

### 3.2.3 Description des défauts tolérés

- a) Matières étrangères inoffensives: toute matière végétale, par exemple feuilles et pédoncules détachés, non dangereuse pour la santé ni esthétiquement indésirable.
- b) Pédoncule: pédoncule fixé à l'olive et mesurant plus de 3 mm de longueur; n'est pas considéré comme un défaut dans le cas des olives entières présentées avec pédoncule.
- c) Noyau ou fragments de noyau (sauf dans le cas des olives entières): noyau entier ou fragments de noyau pesant au moins 5 mg.
- d) Défectuosités de l'épiderme:
  - Dans le cas des olives vertes, des olives tournantes et des olives noires confites: marques superficielles qui affectent l'aspect de l'olive sans pénétrer profondément dans la pulpe;
  - Dans le cas des olives noires au naturel et des olives noires ridées naturellement qui sont cueillies à pleine maturité ou après complète maturité: fruits blessés, écrasés ou déchirés mécaniquement.
- e) Défectuosités internes: imperfections ou lésions de la pulpe qui nuisent nettement à l'aspect du produit et peuvent être associées à des marques superficielles.
- f) Fruits anormalement ridés: olives présentées entières, entières farcies et entières dénoyautées (sauf présentations et types où les olives ont pour caractéristique d'être ridées) ridées à un point tel que leur aspect en est modifié.

- g) Fruits endommagés: olives entières dénoyautées, endommagées à un point tel que la cavité du noyau est apparente ou qu'une portion importante de la pulpe est arrachée.
- h) Texture médiocre: olives excessivement ou anormalement molles ou fibreuses par rapport au type commercial.
- i) Couleur anormale: olives dont la coloration diffère nettement de celle qui caractérise le type commercial considéré.
- j) Défauts de la farce (dans le cas des olives farcies): défectuosités importantes provenant des manipulations ou coloration anormale de la farce, affectant matériellement l'aspect du produit.
- k) Autres défauts: olives atteintes par des maladies, des lésions mécaniques [ou des attaques d'insectes] qui rendent inacceptable leur aspect ou leur qualité et ne sont pas décrites ci-dessus. 1/

#### 3.2.4 Tolérances de défauts

Le produit doit être pratiquement exempt de matières étrangères inoffensives; la proportion des autres défauts dans un même récipient ne doit pas dépasser les limites indiquées dans les tableaux ci-dessous.

Il est bien entendu que, dans l'application des tolérances ci-après:

-- le tableau I englobe les présentations "entières" et "moitiés";

-- le tableau II englobe les présentations "brisées", "rouelles" et "hachées";

-- les matières étrangères sont exprimées en "pourcentage pondéral";

-- les noyaux sont exprimés en "pourcentage numérique" dans le tableau I et en "nombre de morceaux par 200 g" dans le tableau II;

---

1/ Les mots entre crochets ont été ajoutés par les Etats-Unis.

-140-

-- tous les autres défauts sont exprimés en "pourcentage numérique" dans le tableau I et en "pourcentage pondéral" dans le tableau II.

TABLEAU I ("entières" ou "moitiés")

Défauts	Importance de chaque défaut par rapport à la surface (S) ou au volume (V) du fruit	PFV-69**		
		Olives vertes et olives du "Type Californie"	Olives tournantes et olives noires en saumure	Olives noires au naturel et olives noires ridées naturellement
a) Matières étrangères inoffensives (pourcentage pondéral)		0,5	0,5	0,5
----- Pourcentage numérique -----				
b) Fruits avec pédoncules (sauf présentations avec pédoncules)				
- récipient ≤ 5 kg		3	3	3
- récipient > 5 kg		6	6	6
c) Noyaux ou fragments		2	<u>1/</u>	<u>1/</u>
d) Défect. épiderme ≤ S/8		10	10	15
> S/8 mais < S/4		5	5	10
e) Défect. internes ≤ V/8		10	10	10
> V/8 mais < V/4		5	5	5
f) Anorm. ridés		10	10	10
g) Endommagés ("dénoyautés")		10	<u>1/</u>	<u>1/</u>
h) Texture médiocre		5	5	15
i) Couleur anormale		5	5	15
j) Défauts farce		5	5	5
k) Autres défauts (importants)		2	2	2
Limite totale -- défauts b) à k)		30	30	30
1) Fruits infestés par <u>Dacus</u> ou d'autres insectes		Pour olives vertes compr. sous défect. épiderme ou défect. int.		
- récipient ≤ 5 kg			6	10
- récipient > 5 kg			10	20
≤ égal ou inférieur à				
< inférieur à				
> supérieur à		<u>1/</u>	vise uniquement les olives "dénoyautées"	

TABLEAU II ("brisées", "hachées" et "rouelles")

DEFAUT	TOLERANCE
- Matières étrangères inoffensives	0,5% en poids
- Noyaux (et fragments de noyaux)	1 par 200 g
- Autres défauts	10% en poids

TABLEAU III - DEFAUTS DE CALIBRE  
 (Olives entières)

Description	Olives vertes et olives du "Type Californie"	Tolérance (pourcentage numérique)	
		O. tournantes et o. noires en saumure	O. noires au naturel et o. noires ridées naturellement
- fruits de calibre immédiatement supérieur ou inférieur			
- réceptient < 5 kg	5	-	-
- réceptient > 5 kg	8	-	-
- fruits de calibre immédiatement supérieur ou inférieur quand les olives sont d'un calibre supérieur à 240	-	20	20
- fruits de deux calibres immédiatement supérieurs ou inférieurs quand les olives sont d'un calibre inférieur à 240	-	20	20

Note: Spécifications de calibrage pour les olives entières dénoyautées et entières farcies à mettre au point en appliquant les critères correspondant aux dimensions des olives et des noyaux.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications figurant à la section . . . du Codex Alimentarius doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

	<u>Niveau maximum de dosage</u>
Acide sorbique -----	(à examiner)
Acide lactique -----	Non limité
Acide citrique -----	Non limité
Acide ascorbique -----	Non limité

PFV-69\*\*--

5. CONTAMINANTS

Résidus de pesticides

Les tolérances qui seront fixées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides seront applicables.

6. HYGIENE 1/

6.1 Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés en conformité du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve du Codex Alimentarius.

6.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance inadmissible.

6.3 Le produit ne doit contenir aucun micro-organisme pathogène, ni aucune substance toxique provenant de micro-organismes.

PFV-69\*\*--

6.4 Les olives conservées par stérilisation thermique (telles que les olives noires du "type Californie") doivent être soumises à un traitement de transformation suffisant pour détruire toutes les spores de Clostridium botulinum.

7. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage du récipient

Les récipients doivent être adaptés au poids net des olives égouttées qui y seront conditionnées, de manière à être toujours suffisamment

1/ Les spécifications relatives aux produits finis dans la présente section sont conformes à celles recommandées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

-142-

remplis d'olives recouvertes de saumure.

En tout état de cause, les olives et la saumure doivent occuper au moins 90% de la capacité du récipient.

## 7.2 Poids égoutté minimum

Dans le cas des olives conditionnées à la saumure en récipients hermétiquement fermés, le poids des olives égouttées ne doit pas être inférieur aux valeurs indiquées au tableau IV.

[Les valeurs inscrites dans le tableau ont un caractère provisoire et pourront être modifiées après examen par les gouvernements.]

## 8. ETIQUETAGE (récipients de 5 kg ou moins)

PFV-69\*\*-- Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage du produit doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

### 8.1 Dénomination du produit

8.1.1 La dénomination du produit doit comprendre:

-- le nom du produit, qui est "Olives de table" ou "Olives";

-- la désignation du produit selon le type commercial, par exemple "Olives vertes", "Olives tournantes", "Olives noires au sel sec au naturel", etc.;

-- le mode de présentation du produit, par exemple "Entières", "Rouelles", "Moitiés", "Farcies", etc.; 1/

-- le calibre des olives entières, soit par une représentation graphique raisonnablement exacte de l'olive entière, soit par l'indication du nombre d'olives par kg, lb. ou une autre unité de poids bien connue. 1/

### 8.2 Liste des ingrédients

8.2.1 L'étiquette doit comprendre la liste de tous les ingrédients (y compris les additifs alimentaires et agents de conservation) énumérés par ordre décroissant selon leur proportion.

8.2.2 Les dispositions des sections 3(2)(b) et 3(2)(c) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont applicables.

1/ Ces indications sont facultatives dans le cas des récipients transparents.

TABLEAU IV - POIDS EGOUTTE

Poids égoutté minimum en pourcentage par rapport à la  
capacité en eau du récipient à 20° C

Type commercial, mode de présentation et calibre	Contenance des récipients				
	250g et moins	251 à 500 g	501 à 2.000g	2.001 à 5.000g	5.001 à 13.000g
<u>Olives vertes:</u>					
<u>Entières et farcies</u>					
Calibres:					
- plus de 300 fruits/kg	60	65	68	70	
- 150 à 300 fruits/kg	52	55	60	60	
- moins de 150 fruits/kg	45	52	55	55	
<u>Dénoyautées</u>					
- plus de 150 fruits/kg	55	60	63	65	
- moins de 150 fruits/kg	45	55	58	60	
<u>Moitiés</u>	45	52	55	55	
<u>Rouelles</u>	50	55	60	60	
<u>Hachées</u>	80	85	90	90	
<u>Olives noires en saumure</u>					
Calibres:					
- plus de 300 fruits/kg	62	68	70	70	
- 150 à 300 fruits/kg	55	58	60	65	
- moins de 150 fruits/kg	48	55	57	57	
<u>Olives noires au sel sec</u>	50	58	60	60	

8.3 Contenu net

Le poids égoutté net doit être déclaré d'après le système métrique (unités S.I.) et/ou le système avoirdupois, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

8.4 Nom et adresse

Les dispositions de la section 3.4(a) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont applicables.

8.5 Pays d'origine

Le pays d'origine du produit doit être déclaré, sauf quand le produit est vendu dans le pays d'origine. Si le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change radicalement 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 Présentation des mentions obligatoires

Les dispositions des section 4.1 et 4.2 de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont applicables.

8.7 Mentions facultatives

- variété;
- poids brut du récipient;
- année de la récolte, dans le cas des récipients d'une contenance supérieure à 5 kg; 2/
- le cas échéant, mention de stérilisation thermique ou de pasteurisation.

8.8 Définition des termes

La définition des termes figurant à la section 1 de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont applicables.

8.9 Principes généraux

Les dispositions des sections 2.1 et 2.2 de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont applicables.

---

2/ Lorsque cette mention ne figure pas sur le récipient, elle doit être précisée sur les documents accompagnant la marchandise.

-145-

9. UNIFORMITE DU CONTENU

Sous réserve des tolérances prévues dans la présente norme chaque récipient ne doit contenir que des fruits d'une même variété, du même type commercial, de même présentation, du même calibre et de la même catégorie de qualité, ayant subi la même préparation, de couleur uniforme et d'aspect propre.

[Note des Etats-Unis: Il serait plus indiqué que ce paragraphe serve d'introduction au paragraphe 8. ETIQUETAGE ou au paragraphe 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE.]

10. RECIPIENTS

Les récipients renfermant des olives de table doivent être neufs ou en très bon état, étanches et constitués de matières ne pouvant communiquer aux fruits ni odeur ni saveur étrangères, ni les exposer aux effets de substances toxiques. Les récipients métalliques doivent être neufs et leur surface intérieure doit être absolument résistante à la corrosion.

Les autorités ou organisations compétentes de chaque pays peuvent fixer, suivant les usages commerciaux particuliers, la liste des récipients autorisés et leurs caractéristiques techniques - notamment en ce qui concerne les récipients en matériaux nouveaux - en tenant compte des dispositions qui précèdent et des recommandations formulées à cet égard par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

Dans les récipients transparents (verre, matière plastique, etc.), les olives peuvent être rangées ou mises en vrac.

11. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage indiquées ci-dessous sont des méthodes de référence internationale qui doivent être soumises à l'approbation du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

11.1. Méthodes d'examen

11.1.1 Poids égoutté

Conformément à la méthode applicable pour la détermination du poids égoutté des fruits et légumes traités, qui figure dans "Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

-746-

11.1.2 Autres examens

[A mettre au point]

11.2 Echantillonnage

11.2.1 Réipients contenant au maximum 13,5 kg d'olives

PFV-69\*\*-- L'échantillonnage et l'acceptation des lots doivent être effectués en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

11.2.2 Réipients contenant plus de 13,5 kg d'olives

5% du nombre des réipients. [Disposition provisoire]

11.3 Acceptation des lots

Lors de l'application des plans d'échantillonnage dont il est question à la section 11.2, un réipient sera considéré comme "défectueux" quand, pour un seul défaut, le pourcentage dans moins de la moitié des échantillons sera supérieur à la tolérance mais inférieur au chiffre obtenu en augmentant la tolérance de 10%; toutefois, on jugera qu'un tel lot répond aux spécifications si le pourcentage moyen pour le défaut en question dans tous les échantillons inspectés demeure inférieur ou, au maximum, égal à ladite tolérance.

TABLEAU  
DES  
DENOMBREMENTS PROPOSES  
POUR LE  
CALIBRE DES OLIVES

DESIGNATION DU DENOMBREMENT		DESIGNATION DU DENOMBREMENT	
<u>Par kilo</u>	<u>Par livre</u> (nombre approximatif)	<u>Par kilo</u>	<u>Par livre</u> (nombre approximatif)
400/420	181-190	140/150	64-68
380/400	172-181	130/140	59-64
340/360	154-163	120/130	54-59
300/320	136-145	110/120	50-54
280/300	127-136	100/110	45-50
240/260	109-118	90/100	41-45
200/220	91-100	80/90	36-41
180/200	82-91	70/80	32-36
160/180	73-82	60/70	27-32
150/160	68-73		