

commission du codex alimentarius

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

**ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTE**

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel.: 57051 Telex: 625825-625853 FAO I E-mail: Codex@fao.org Facsimile: +39(06)5705.4593

Point 5 de l'ordre du jour

**CX/PFV 00/4
Juillet 2000**

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

**COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS
Vingtième session, Washington, D.C., USA, du 11 au 15 septembre 2000**

PROJETS DE NORMES REVISEES POUR LES FRUITS EN CONSERVE A L'ETAPE 7

Note du Secrétariat: Les avant-projets de normes Codex révisées pour la compote de pomme en conserve (ALINORM 99/27, Annexe II) et pour les poires en conserve (ALINORM 99/27, Annexe III) ont été distribués pour observation à l'étape 6 en tant que lettre circulaire CL 1998/25-PFV en juillet 1998 avec une date limite du 20 septembre 1999. Les observations reçues ont été insérées dans le document CX/PFV 00/4-Add.1.

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX REVISEE
POUR LA COMPOTE DE POMME EN CONSERVE¹**

(à l'étape 6 de la Procédure)

L'annexe de la présente norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées selon les modalités des dispositions d'acceptation définies au paragraphe 4.A (i) (b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la compote de pomme en conserve telle qu'elle est définie à la section 2 ci-dessous et prête à la consommation dans l'industrie de restauration ou pour le reconditionnement si nécessaire. La présente norme ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

La dénomination « compote de pomme en conserve » désigne le produit réduit en purée ou haché:

- a) préparé à partir de pommes lavées et propres, conformes aux caractéristiques du fruit de *Malus domestica* Borkhausen, qui peuvent avoir été pelées et sont saines après parage;
- b) conditionné sans eau ou avec de l'eau en quantité suffisante pour assurer une consistance appropriée et avec d'autres ingrédients autorisés tels que ceux décrits à la section 3.1.2; et
- c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

2.2 Modes de présentation

2.2.1 Sucrée– avec des sucres et/ou matières sucrantes tels que le miel; au minimum [15% d'extrait sec soluble total (15,0° Brix)].

2.2.2 Non sucrée – sans édulcorant nutritif; au minimum 9% d'extrait sec soluble total (9,0° Brix).

2.2.3 Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation du produit devrait être autorisé; toutefois, le produit doit:

- a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme;

¹ Cet avant-projet de norme est une révision de CODEX STAN 17-1981.

- b) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la présente norme; et
- c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

2.3 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 2.2 en ce qui concerne l'extrait sec soluble total devrait être considéré comme « défectueux ».

2.4 Acceptation des lots

Un lot devrait être considéré comme remplissant les conditions relatives à l'extrait sec soluble total stipulées à la section 2.2 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » définies à la section 2.3 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (AQL-6,5).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Composition

3.1.1 *Ingrédients de base*

Pommes telles que définies à la section 2.1 (a).

3.1.2 Autres ingrédients autorisés

- a) eau;
- b) sel (chlorure de sodium);
- c) sucres tels qu'ils sont définis par le Codex Alimentarius et/ou autres matières sucrantes telles que le miel;
- d) épices.

3.2 Critères de qualité

La compote de pomme en conserve doit présenter une saveur, une odeur et une couleur normales et posséder la texture caractéristique du produit.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
4.1	AGENTS ACIDIFIANTS		
	296	Acide malique	Limitée par les BPF
	330	Acide citrique	Limitée par les BPF
4.2	ANTIOXYGÈNE		
	300	Acide ascorbique	} 150 mg/kg, seuls ou en combinaison
	315	[Acide iso-ascorbique]	
4.3	AROMATISANTS		
		Aromatisants naturels et leurs	} Limitée par les BPF
		équivalents de synthèse identiques	
		à l'exception de ceux dont on sait	
		qu'ils reproduisent la saveur de la	
		pomme	
[4.4	COLORANTS		
	129	Rouge Allura AC	} [200 mg/kg, seuls ou en combinaison]
	123	Amarante	
	143	Vert rapide FCF	
	102	Tartrazine	
	110	Jaune soleil FCF	
	133	Bleu brillant FCF	
	132	Indigotine]	

5. CONTAMINANTS

5.1 Métaux lourds

[Métaux

Limite maximale

Plomb (Pb)

1 mg/kg

Etain (Sn)

250 mg/kg calculé comme Sn]

5.2 Résidus de pesticides

Les produits visés par les dispositions de cette norme devront satisfaire aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que la compote de pomme en conserve soit préparée et manipulée conformément au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et aux autres Codes d'usages appropriés en matière d'hygiène recommandés par la Commission du Codex Alimentarius.

6.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, la compote de pomme en conserve doit être exempte de toute substance anormale.

6.3 Quand elle est analysée selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, la compote de pomme en conserve:

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

7. ETIQUETAGE

7.1 La compote de pomme en conserve doit être étiquetée conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991).

7.2 NOM DU PRODUIT

7.2.1 Le nom du produit doit être « compote de pomme ».

7.2.2 Si le produit a été sucré conformément aux dispositions stipulées à la section 2.2.1, le nom du produit devra être accompagné par le terme « Sucrée » qui lui sera accolé.

7.2.3 Si le produit n'a pas été sucré et s'il est conforme aux dispositions stipulées à la section 2.2.2, la désignation « Non sucrée » peut apparaître à cote du nom du produit.

7.2.4 Le nom du produit devra être accompagné par une mention stipulant la présence de tout autre ingrédient d'assaisonnement ou aromatisant caractéristiques du produit comme par exemple « avec x », selon le cas.

7.2.5 Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions prévues pour les autres modes de présentation décrites à la section 2.2.3, l'étiquette devra mentionner le nom du produit ainsi que les termes ou phrases supplémentaires qui lui seront accolés afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

7.3 ETIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer sur le récipient ou sur les documents d'accompagnement, exceptions faites du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballeur ou du distributeur ainsi que des instructions d'entreposage qui devront figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur ou du distributeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Voir Volume 13 du Codex Alimentarius.

**Ce texte est applicable à titre facultatif par les partenaires commerciaux et
non à titre obligatoire par les gouvernements**

A1. CRITERES DE QUALITE

A1.1 Couleur

[A l'exception de la compote de pomme contenant un colorant artificiel], le produit devrait présenter une couleur normale qui ne soit pas excessivement terne, grise, rose, verte ou jaune. La compote de pomme en conserve contenant des ingrédients ou des additifs autorisés devrait être considérée comme présentant une couleur caractéristique lorsque les diverses substances utilisées n'ont pas provoqué une coloration anormale.

A1.2 Saveur

La compote de pomme en conserve devrait présenter une saveur et une odeur normales exemptes de toute saveur ou odeur étrangères au produit; la compote de pomme en conserve préparée avec des ingrédients spéciaux devrait présenter la saveur caractéristique communiquée par la compote de pomme et les autres substances employées.

A1.3 Consistance

Après avoir été agité dans le récipient qui le contient, puis vidé sur une surface plane et sèche, le produit devrait présenter une consistance pouvant être modérément épaisse mais non excessivement ferme, ou pouvant être assez légère de sorte que le produit s'égalise de lui-même et telle qu'au bout de deux minutes il puisse se produire une séparation modérée mais non excessive du liquide libre.

A1.4 Défauts

Le nombre, la dimension et l'importance des défauts (tels que pépins ou fragments de pépins, peaux, carpelles, fragments de pommes meurtries, particules sombres et toute autre matière étrangère de nature analogue) ne devraient pas nuire gravement à l'aspect ou à la comestibilité du produit.

A1.5 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité, stipulées aux sections A1.1 à A1.4, devrait être considéré comme « défectueux ».

A1.6 Acceptation des lots

Un lot devrait être considéré comme remplissant les conditions applicables en matière de qualité, stipulées à la section 2.5, lorsque le nombre d'unités « défectueuses », définies à la section 2.5, ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969; Volume 13 du Codex Alimentarius).

[A2. POIDS ET MESURES**A2.1 Remplissage du récipient*****A2.1.1 Remplissage minimal***

Le récipient devrait être bien rempli de compote de pomme et le produit ne devrait pas occuper moins de 90 % de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient clos une fois entièrement rempli.

A2.1.2 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 3.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90 % de la capacité en eau du récipient) devrait être considéré comme « défectueux ».

A2.1.3 Acceptation des lots

Un lot devrait être considéré comme remplissant les conditions requises à la section A2.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » définies à la section A2.1.2 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (AQL6.5)].

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX REVISEE
POUR LES POIRES EN CONSERVE²**
(à l'étape 6 de la Procédure)

L'annexe de la présente norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées selon les modalités des dispositions d'acceptation définies au paragraphe 4.A (i) (b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux poires en conserve telle qu'elle définie à la section 2 ci-dessous lorsque ce produit est prêt à la consommation dans l'industrie de restauration ou lorsqu'il est destiné au reconditionnement si nécessaire. La présente norme ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 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 des fruits de *Pyrus communis* ou *Pyrus sinensis*, les poires étant pelées, évidées et débarrassées du pédoncule, sauf dans le cas des poires présentées « entières » ou « en moitiés » qui n'ont pas besoin d'être pelées, évidées ou débarrassées du pédoncule, selon le cas.
- b) conditionné avec des agents ou autre liquide de couverture approprié auquel des agents de sapidité ou d'autres ingrédients aromatisants peuvent avoir été ajoutés; et
- c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

2.2. Modes de présentation

2.2.1 Tout mode de présentation du produit devrait être autorisé; toutefois, le produit doit:

- être fabriqué conformément à toutes les exigences de la présente norme; et
- être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

² Cet avant-projet de norme est une révision de CODEX STAN 61-1981.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

Poires telles que définies à la section 2.1 et liquide de couverture convenant au produit.

3.2 Milieux de couverture³

[Les poires en conserve peuvent être conditionnées dans l'un quelconque des milieux suivants:

3.2.1 *Eau* - liquide de couverture composé uniquement d'eau;

3.2.2 *Jus de fruit* - liquide de couverture composé uniquement de jus de poire ou de tout autre jus de fruit compatible;

3.2.3 *Eau et jus de fruit* - liquide de couverture composé d'un mélange d'eau et de jus de poire, ou d'eau et de tout autre jus d'un seul fruit, ou encore d'eau et de deux jus de fruit ou plus;

3.2.4 *Mélange de jus de fruit* - liquide de couverture constitué d'un mélange de deux jus de fruit ou plus, dont éventuellement du jus de poire;

3.2.5 *Avec sucre(s)* - tous les liquides de couverture indiqués aux sections 3.2.1 à 3.2.4 peuvent être additionnés d'un ou plusieurs des sucres ci-après: saccharose, sirop de sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose.]

ou

[Conformément aux dispositions de l'Avant-projet des directives Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve.]

3.3 Autres ingrédients autorisés

- a) épices, essences d'épices, menthe; et
- b) jus de citron (non concentré ou concentré) ajouté en tant qu'acidifiant ou exhausteur de la saveur.

3.4 Critères de qualité

Les poires en conserve doivent présenter une saveur, une odeur et une couleur normales et posséder la texture caractéristique du produit.

³

Voir annexe de la Partie I, Volume 5A du Codex Alimentarius, deuxième édition.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

No	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
4.1 ACIDIFIANTS		
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
296	Acide malique	
334	Acide L-tartrique	
270	Acide lactique	

[4.2 COLORANTS (AUTORISÉS UNIQUEMENT DANS LES SPÉCIALITÉS)]

123	Amarante	[200 mg/kg de produit final, seuls ou en combinaison]
129	Rouge Allura AC	
143	Vert solide FCF	
124	Ponceau 4R	
102	Tartrazine]	

4.3 Aromatisants

Aromatisants naturels et leurs équivalents identiques de synthèse, à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de la poire

Limitée par les BPF

5. CONTAMINANTS

5.1 Métaux lourds

[Métal	Concentration maximale
Plomb (Pb)	1 mg/kg
Etain (Sn)	250 mg/kg, calculé en Sn]

5.2 Résidus de pesticides

Les produits couverts par les dispositions de cette norme devront satisfaire aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que les poires en conserve soient préparées et manipulées conformément au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et au Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979, Rév. 1-1989) et aux autres Codes d'usages appropriés en matière d'hygiène recommandés par la Commission du Codex Alimentarius.

6.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, les poires en conserve doivent être exemptes de toute substance anormale.

6.3 Quand elles sont analysées selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, les poires en conserve:

- doivent être exemptes de micro-organismes susceptibles de se développer dans le produit dans des conditions normales d'entreposage; et
- ne doivent contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

7. ETIQUETAGE

7.1 Les poires en conserve doivent être étiquetées conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991).

7.2 Nom du produit

7.2.1 Le nom du produit doit être « poires ».

[7.2.2 Lorsque les poires sont colorées artificiellement, la déclaration devrait faire partie de l'appellation ou être placée à proximité immédiate de celle-ci et devrait préciser la couleur caractérisante, par exemple « Poires colorées artificiellement en vert ».]

7.2.3 La déclaration de tout aromatisant caractéristique utilisé dans le produit devrait faire partie de l'appellation ou être placée à proximité immédiate de celle-ci, par exemple «avec -- X --», le cas échéant.

7.3 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer sur le récipient ou sur les documents d'accompagnement, exceptions faites du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballer ou du distributeur ainsi que des instructions d'entreposage qui devront figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer ou du distributeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Voir Volume 13 du Codex Alimentarius.

Ce texte est applicable à titre facultatif par les partenaires commerciaux et non à titre obligatoire par les gouvernements.

A.1 DESCRIPTION

A1.1 Types variétaux

Toute variété cultivée de poires peut être utilisée.

A1.2 Modes de présentation

A.1.2.1 *Entières* - pelées ou non, évidées ou non.

A1.2.2 *Moitiés* - pelées ou non, débarrassées de leur pédoncules et évidées, et coupées en deux parties approximativement égales.

A1.2.3 *Quartiers* - pelées et coupées en quatre parties approximativement égales.

A1.2.4 *Tranches* - pelées et coupées en secteurs en forme de coin.

A1.2.5 *Dés* - pelées et coupées en morceaux cubiques.

A1.2.6 *Morceaux ou Morceaux irréguliers* - morceaux pelés de formes et de dimensions diverses.

A1.3 Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation du produit devrait être autorisé; toutefois, le produit doit:

- a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme et l'annexe;
- b) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la norme et de l'annexe, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts, au poids égoutté, et à toute autre spécification de la norme et de l'annexe applicable au mode de présentation dans la norme et l'annexe se rapprochant le plus du mode ou des modes de présentation visés par la présente disposition; et
- c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

A2. AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

A2.1 CRITERES DE QUALITE

A2.1.1 Couleur

[Sauf dans le cas des poires en conserve artificiellement colorées], les poires devraient présenter les caractéristiques de coloration normales des poires en conserve et typiques de la variété utilisée. Une légère coloration rose ne devrait pas être considérée comme un défaut. Les poires en conserve contenant d'autres ingrédients autorisés devraient être considérées de couleur caractéristique si le produit ne présente pas de coloration anormale en raison des ingrédients utilisés.

A2.1.2 Saveur

Les poires en conserve devraient présenter une saveur et une odeur normales et être exemptes de toute saveur ou odeur étrangères au produit. Les poires en conserve préparées avec des aromatisants spéciaux devraient présenter la saveur caractéristique que confèrent les poires et les autres substances utilisées.

A2.1.3 Texture

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

A2.1.4 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 devrait pas dépasser le double du poids de l'unité la plus petite. On peut toutefois négliger une unité si le récipient en contient moins de 20. Lorsqu'une unité s'est brisée dans le récipient, les fragments sont rassemblés pour reconstituer une seule unité du type de présentation correspondant.

A2.1.5 Défauts et tolérances

Le produit devrait être substantiellement exempt de défauts tels que matières végétales inoffensives, pelures (pour le mode présentation pelées), morceaux de coeur, fruits tachés ou brisés. La proportion de certains défauts courants ne devrait pas dépasser les limites indiquées ci-après:

Défauts	Limites maximales
a) Poires tachées et présentant des marques de parage (Unité tachées présentant en surface des défauts de coloration et des taches contrastant clairement avec la couleur générale du fruit et pouvant pénétrer dans la chair, tels que meurtrissures, tavelures et taches foncées. Unités présentant des marques de parage, marques profondes, dues au parage manuel ou autre, et nuisant nettement à l'apparence des fruits. Les marques de parage ne sont considérées comme des défauts que pour les poires entières, en moitiés et en quartiers)	i) Total, 30 % en nombre, ou 3 unités par récipient lorsque le nombre est inférieur à 10, à condition que la moyenne des échantillons 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 inférieur à 10, à condition que la moyenne des échantillons ne dépasse pas 20 % dans le cas de poires tachées
b) Poires brisées (Seulement modes de présentation entières, moitiés et quartiers - une unité brisée en	20 % en nombre, ou 2 unités par récipient lorsque le nombre est inférieur à 10, à condition que la moyenne des

Défauts	Limites maximales
deux ou plusieurs fragments devrait être considérée comme une seule unité quand l'ensemble des fragments réunis a approximativement les dimensions et la forme d'une unité moyenne du récipient)	échantillons ne dépasse pas 10 %
c) Morceaux de coeur (en moyenne) (Sauf pour les poires « entières - non évidées ») (Consiste en loges placentaires, attachées ou non, avec ou sans pépins. Aux fins du calcul de la tolérance des défauts, tous les morceaux de coeur dans l'échantillon seront rassemblés et s'ils représentent environ la moitié d'un coeur entier, ils devraient être comptés comme une unité)	3 unités par kg du contenu total
d) Pelure (en moyenne) (Sauf pour les poires « non pelées ») (Pelure qui adhère à la pulpe de la poire ou que l'on trouve détachée dans le récipient)	Une surface totale de 10 cm ² par kg du contenu total
e) Matières végétales inoffensives	
i) Pédoncules ou tiges	1 morceau par 3 kg du contenu total (dans les modes de présentation où le pédoncule est habituellement enlevé)
ii) Feuilles (ou matières végétales analogues)	2 cm ² par 3 kg du contenu total
f) Pépins (en moyenne) (Sauf pour les poires « entières - non évidées ») (Tout pépin de poire ou son équivalent en morceaux et qui ne fait pas partie du coeur)	8 par kg du contenu total

A2.1.6 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications de qualité requises aux sections A2.1.1 à A2.1.5 (à l'exception des matières végétales étrangères qui sont déterminées sur la moyenne) devrait être considéré comme « défectueux ».

A2.1.7 Acceptation des lots

Un lot devrait être considéré comme répondant aux spécifications de qualité définies à la section A2.1.6 lorsque:

- a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des unités « défectueuses » définies à la section A2.1.6 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5); et
- b) Les spécifications de la section A2.1.5 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaisants.

A3. POIDS ET MESURES

[A3.1 Remplissage du récipient

A3.1.1 Remplissage minimal

Les récipients devraient être bien remplis de fruit et le produit (y compris le milieu de couverture) ne devrait pas occuper moins de 90 % de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois entièrement rempli et fermé.

A3.1.1.1 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 3.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90 % de la capacité en eau du récipient) doit être considéré comme « défectueux ».

A3.1.1.2 Acceptation des lots

Un lot devrait être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 3.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » requises à la section 3.1.1.1 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969; Volume 13 du Codex Alimentarius).

A3.1.2 Poids égoutté minimal

A3.1.2.1 Le poids égoutté du produit ne devrait pas être inférieur aux pourcentages suivants, calculés sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé⁴.

Poires entières	50 %
Moitiés, quartiers, tranches, morceaux	53 %
Dés	[60 %][56%]

A3.1.2.2 En ce qui concerne le poids égoutté minimal, on devrait juger que le produit répond aux spécifications lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.]

⁴ Pour les récipients rigides non métalliques, tels que bocaux en verre, le poids égoutté du produit devrait être calculé sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C} que contient le récipient une fois complètement rempli moins 20 ml.

A4. AUTRES DISPOSITIONS D'ETIQUETAGE

A4.1 Le mode de présentation devrait, selon le cas, faire partie de l'appellation du produit ou figurer à proximité immédiate de celle-ci.

« Entières » (poires pelées et non évidées); et de plus « sans pédoncule » ou « avec pédoncule », le cas échéant.

« Entières non pelées » (quand elles ne sont ni pelées ni évidées); et de plus « sans pédoncule » ou « avec pédoncule », le cas échéant.

« Entières - évidées » (quand elles sont pelées et évidées).

« Entières - non pelées - évidées » (quand elles sont non pelées mais évidées).

« Moitiés » (quand elles sont pelées).

« Moitiés - non pelées » (quand elles ne sont pas « pelées »).

« Quartiers » ou « Coupées en quartiers ».

« Tranches » ou « Coupées en tranches » ou

« Dés » ou « coupées en dés » ou « cubes ».

« Morceaux » ou « Morceaux irréguliers ».

A4.2 Autres modes de présentation - Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section A1.3), l'étiquette devrait contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouté.

A4.3 L'appellation du produit peut comprendre l'indication du type variétal [ou la désignation du type « Dessert » si la variété est autre que « Barlett »].