

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 6(b) de l'ordre du jour

**CX/PFV 00/6
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**

**AVANT PROJET DE DIRECTIVES POUR LES MILIEUX DE CONDITIONNEMENT DES FRUITS
EN CONSERVE**

Note du Secrétariat: L'avant-projet de directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (ALINORM 99/27, Annexe V) a été distribué pour observation à l'étape 3 en tant que lettre circulaire CL 1998/9-PFV en avril 1998 avec une date limite du 30 novembre 1998. Les observations reçues ont été insérées dans le document CX/PFV 00/6-Add.1.

**AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LES MILIEUX
DE COUVERTURE DES FRUITS EN CONSERVE**
(A l'étape 3 de la procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

- 1.1 Les directives suivantes décrivent les exigences de composition et d'étiquetage pour les milieux de couverture à utiliser pour les fruits en conserve.¹

2. COMPOSITION ET DESIGNATIONS A UTILISER POUR L'ETIQUETAGE

- 2.1 Tous les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

2.2 Eau

- 2.3 Jus de fruit ou pulpe de fruit ou mélange de jus de fruits ou de pulpes de fruits, sucrés ou non. Les jus de fruits sucrés ou pulpes de fruits sucrées, compte tenu de la concentration en °Brix, mesurée dans le produit final, seront désignés comme suit:

2.3.1	Légèrement sucré	Entre 14° et 17°
2.3.2	Fortement sucré	[Entre 20° et 22°] ou [entre 18 ° et 22°]

- 2.4 Sirop: mélanges d'eau et de sucres et autres matières sucrantes. Selon la concentration en °Brix mesurée dans le produit fini, ces mélanges seront désignés comme suit:

2.4.1	Sirop très léger	Entre 10° et 14°
2.4.2	Sirop léger	Entre 14°et 17°
2.4.3	Sirop	Entre 17° et 20°
2.4.4	Sirop épais	[entre 20°et 22°] ou [entre 18°et 22°]
2.4.5.	Sirop très épais	plus de 22°

- 2.5. Eau et jus de fruit ou pulpe de fruit, dans lesquels le contenu du fruit dépasse 50 %
- 2.6. Nectars (Jus de fruits ou pulpes de fruit, sucres et autres matières sucrantes et eau) tels que définis dans le Codex Alimentarius.
- 2.7. Les designations utilisées en association avec le nom du produit devront être l'une des désignations définies dans les paragraphes 2 ou 3 ci-dessus.
- 2.8. Si le liquide de couverture contient moins de 10 % d'ingrédient fruit, aucune référence au jus de fruit ou à la pulpe sera faite en association avec le nom du produit.

¹ [Les dispositions spécifiques comprises dans certaines normes du Codex pour les fruits en conserve sont prioritaires par rapport au contenu des présentes directives.]

2.9 Le produit peut aussi être désigné comme « conditionnement solide » qui désigne le fruit entier ou les morceaux de fruit sans adjonction de liquide ou avec seulement une petite quantité de liquide, et avec ou sans sucres ou autres matières sucrantes.