COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F

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

Organisation mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 6 de l'ordre du jour

CX/PFV 12/26/6
juillet 2012

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

26ème session
Montego Bay, Jamaïque,
15 – 19 octobre 2012

AVANT-PROJET DE PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE INCLUANT DES DISPOSITIONS MÉTROLOGIQUES POUR CONTRÔLER LE POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL DES FRUITS ET LÉGUMES EN CONSERVE EN MILIEUX DE COUVERTURE

(à l'étape 3)

(Préparé par le Groupe de travail électronique sur les plans d'échantillonnage dirigé par la France)

Les membres du Codex et les observateurs qui souhaitent formuler des observations sur la proposition susmentionnée sont invités à le faire conformément à la Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et des textes apparentés (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), tel que présentée à l'Annexe I, au plus tard le **30 septembre 2012**. Les observations doivent être envoyées :	
à: US Codex Office, Food Safety and Inspection Service, US Department of Agriculture, Room 4861 South Building, 1400 Independence Ave., S.W., Washington, D.C. 20250-3700 (États-Unis d'Amérique) Courrier électronique : uscodex@fsis.usda.gov;ccpfv@fsis.usda.gov	avec copie au: Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, (Italie) Courrier électronique : codex@fao.org
Format de présentation des observations : Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des documents d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations selon les directives décrites à l'Annexe II du présent document.	

HISTORIQUE

1. L'Avant-projet de plan d'échantillonnage, y compris les dispositions métrologiques visant à contrôler le poids égoutté minimal des fruits et légumes en conserve dans les milieux de couverture, a été présenté et débattu à la 25e session du Comité sur les fruits et légumes traités (octobre 2010). Les conclusions[1] du débat sur ce point étaient les suivantes :

- Le Comité a convenu qu'il conviendrait d'envisager de poursuivre la simplification de l'Avant-projet de plan d'échantillonnage, de pair avec la proposition de la délégation des États-Unis d'amérique (CRD 24) visant une approche de rechange au « manque excessif de remplissage ».[2]. Ce travail a été confié à un groupe de travail électronique, dirigé par la France, ouvert à tous les membres et observateurs et communiquant en anglais uniquement.

- Il a en outre été convenu que dans l'éventualité que la prochaine session ne parvienne à aucun compromis au sujet d'un plan d'échantillonnage qui réviserait la proposition existante pour le contrôle du poids égoutté minimal, le Comité

[1] REP11/PFV, par. 104-105. De plus amples détails sur la discussion de ce point sont fournis dans le rapport de la session publié sur le site Web du Codex : www.codexalimentarius.org

[2] Les documents de travail présentés à la 25e session du CCPFV, y compris les documents de séance (CRD), sont disponibles sur le site Web du Codex ou par lien ftp : ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/ccpfv/ccpfv25

accepterait d'arrêter les travaux sur le plan d'échantillonnage, y compris les dispositions métrologiques visant à contrôler le poids égoutté minimal des fruits et légumes en conserve dans les milieux de couverture.

1 **Le groupe de travail**

2. Une première ronde d'observations au sujet de l'avant-projet a été lancée le 19 décembre 2011 et une date limite de renvoi a été fixée au 18 février 2012; deux observations ont été reçues en retour. La deuxième ronde d'observations, lancée le 11 avril 2012, assortie d'une date limite de renvoi fixée au 21 mai 2012, n'a suscité aucune observation.

2 L'avant-projet

3. L'avant-projet présenté à la 25e session du CCPFV a été simplifiée avant la première ronde d'observations du groupe de travail, afin de prendre en compte les observations des membres du CCPFV :

- la présentation de l'avant-projet a été simplifiée afin de faciliter l'utilisation du document par les exploitants;
- le contenu a été modifié de manière à ce qu'il cadre avec les dispositions des normes internationales : R87 recommandations de l'Organisation Internationale de Métrologie Légale (OIML), Lignes directrices générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004), normes ISO, 2859, 2854-1976 et 3494-1976;
- l'avant-projet, qui est un document de référence, est accompagné d'une carte de contrôle destinée aux agents chargés de l'inspection officielle.

4. L'avant-projet a été simplifié une deuxième fois avant la deuxième ronde d'observations, afin de fournir un document utilitaire aux inspecteurs; cette simplification a eu le mérite de répondre aux observations des États-Unis d'Amérique, selon lesquelles « *l'avant-projet de plan d'échantillonnage est rédigé dans un style académique/statistique qui ne convient pas à son utilisation prévue par la majorité des inspecteurs. » "*

5. En l'absence de nouvelles observations à l'issue de ce deuxième appel, le document en question est joint au présent rapport.

- L'avant-projet proposé est un document de référence qui démontre de la sécurité statistique : l'annexe contenant la formule mathématique a été supprimée; le document comprend un champ d'application, des définitions, des exigences métrologiques et une méthode de détermination du poids égoutté.
- Le contenu de ce document de référence ainsi que cette méthode sont présentés sous forme de fiche facilement utilisable par les inspecteurs (plan d'analyse à l'Annexe 1)
- Une grille d'inspection pour le contrôle officiel est fournie à l'Annexe 2
- Une fiche d'inspection pour le contrôle officiel et un exemple d'analyse sont fournis à l'Annexe 3.

3 La proposition des États-Unis

6. Les États-Unis d'Amérique ont renvoyé au groupe de travail la proposition qu'ils avaient déjà présentée dans le CRD 6 à la 25e session. Cette proposition a été envoyée aux membres du groupe de travail lors de la première ronde et de la deuxième ronde.

En l'absence d'observations sur cette proposition, nous pouvons formuler les remarques et poser les questions suivantes :

- La procédure à suivre lorsque la taille du lot est inférieure à 12 000 unités ou supérieure à 39 000 unités.
- La question de la prise en compte de la dispersion des valeurs du poids égoutté mesuré dans l'échantillon.
- Les conditions du choix entre les deux possibilités indiquées dans la proposition (poids égoutté inférieur à 45 % de la capacité et poids égoutté inférieur au poids nominal égoutté (déclaré) moins la moyenne d'une unité).
- La méthode de détermination de la taille moyenne de l'unité (la taille des unités varie selon la grosseur et la présentation du produit, ainsi que sa nature : petits pois, morceaux de champignons ou demi-poires).

7. La conformité avec les dispositions des Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004), afin d'être opposable à des tiers en cas de différend ou devant les tribunaux en cas de procédure contentieuse.

4 Conclusions

8. Le nouvel avant-projet répond entièrement aux attentes de simplification. Mais indépendamment de cette simplification, les méthodes proposées offrent une sécurité statistique tant pour les exploitants que pour les acheteurs et les consommateurs, et le plan respecte les Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004). Ce plan est déjà utilisé par les inspecteurs dans d'autres pays.

1) Le plan d'échantillonnage proposé est un **plan d'échantillonnage par attributs**, conforme aux normes ISO, 2859;
2) Afin de permettre à l'agent chargé de l'inspection officielle d'évaluer la conformité du lot, le plan comprend **une double analyse** visant à :
    - vérifier la moyenne du poids net égoutté réel dans l'échantillon,

- vérifier le poids réel net égoutté de chaque échantillon afin de déterminer le nombre d'unités qui présentent un poids net égoutté inférieur au poids net égoutté minimal toléré, à savoir le poids net égoutté nominal moins l'erreur négative maximale tolérée.

3) En introduisant une erreur unique au niveau du préemballage, la double analyse permet de limiter l'écart et d'obtenir des produits manufacturés plus homogènes pour le bénéfice des exploitants, dans l'intérêt des consommateurs.

4) Le plan d'échantillonnage proposé s'applique à **des lots de plus de 100 unités** (préemballages) et prévoit la taille d'échantillon suivante : 20 unités par lot de 100 à 10 000 préemballages.

5) **L'avant-projet est un document de référence** qui ne sera pas utilisé par les inspecteurs lors de l'inspection; ces derniers se servent plutôt d'une **grille d'inspection** utilitaire (modèle de grille fourni dans l'Annexe 2 ci-jointe). Un exemple d'utilisation de cette grille est fourni à l'Annexe 3.

AVANT-PROJET DE PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE INCLUANT DES DISPOSITIONS MÉTROLOGIQUES POUR CONTRÔLER LE POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL DES FRUITS ET LÉGUMES EN CONSERVE EN MILIEUX DE COUVERTURE

1.	CHAMP D'APPLICATION	5
2.	DEFINITIONS	5
2.1	POIDS NET NOMINAL	5
2.2	POIDS NET ÉGOUTTÉ (QN)	5
2.3	POIDS NET ÉGOUTTÉ EFFECTIF	5
2.4	MILIEU DE COUVERTURE	5
2.5	CAPACITÉ DU RÉCIPIENT	5
2.6	LOT CONTRÔLÉ	5
2.7	LA TAILLE DE L'ÉCHANTILLON	6
2.8	Erreur négative et erreur maximale tolérée (TNE)	6
2.8.1	Erreur négative	6
2.8.2	Erreur négative tolérée (E)	6
2.8.3	Préemballages défectueux	6
2.8.4	Préemballages non acceptables	6
3.	EXIGENCES MÉTROLOGIQUES POUR LE PRÉEMBALLAGE	6
3.1	EXIGENCES POUR LA MOYENNE	6
3.2	EXIGENCES MINIMALES POUR LA QUANTITÉ	7
4.	PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE (TEST DESTRUCTIF) ANNEXE 1	7
5.	PROCÉDURE POUR LA DÉTERMINATION DU POIDS ÉGOUTTÉ	7
5.1	LIEUX DE L'ECHANTILLONNAGE ET DU TEST	7
5.2	CONDITIONS DE RÉALISATION DU TEST	7
5.3	APPAREILLAGE	7
5.4	DETERMINATION DE LA QUANTITÉ EFFECTIVE DE PRODUIT DE L'ÉCHANTILLON	7
ANNEXE 1 - PLAN D'ANALYSE		8
ANNEXE 2 - GRILLE D'INSPECTION POUR LES CONTRÔLES OFFICIELS		10
ANNEXE 3 - GRILLE D'INSPECTION POUR LES CONTRÔLES OFFICIELS - EXEMPLE DE TEST		12

AVANT-PROJET DE PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LE CONTRÔLE MÉTROLOGIQUE DU POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL DES FRUITS ET LÉGUMES EN CONSERVE EN MILIEUX DE COUVERTURE DANS DES RÉCIPIENTS RIGIDES[1]

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux conserves de fruits et de légumes dans des récipients rigides, pour lesquelles les normes spécifiques aux produits requièrent l'indication du poids égoutté des produits:

- Exigences de métrologie légales pour des préemballages à quantité nominale constante.
- Plans d'échantillonnage et procédures destinées aux contrôles métrologiques officiels afin de vérifier la quantité de produit dans les préemballages.

  Note: ces plans d'échantillonnage ne sont pas destines à être utilisés par les conditionneurs.

Cette norme est conforme aux recommandations R87 de l'Organisation international de métrologie légale (OIML) et aux orientations données par les directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004).

L'objectif du contrôle métrologique du contenu des préemballages est de s'assurer, d'une part qu'en moyenne le poids égoutté du lot est au moins égal au contenu indiqué sur l'étiquette du préemballage, et que, d'autre part, la différence entre le poids effectif dans chaque conditionnement et les poids déclarés sur l'étiquette soit la plus faible possible.

(a) Le contrôle du contenu égoutté effectif de chaque préemballage utilise des plans d'échantillonnage aux attributs dont les principes sont présents dans les normes ISO 2859.

(b) Le contrôle du contenu moyen est un test de comparaison d'un contenu égoutté moyen de préemballages d'un échantillon extrait du lot à contrôler; le principe statistique de ce test est présenté dans les normes ISO 2854-1976 et 3494-1976.

2. DÉFINITIONS

2.1 POIDS NET NOMINAL

Quantité de produit dans le préemballage incluant le milieu de couverture déclaré sur l'étiquetage par le conditionneur.

2.2 POIDS NET ÉGOUTTÉ[1] (QN)

Quantité de produit dans le préemballage moins le liquide de couverture, tel que déclaré sur l'étiquette par le conditionneur.

Le symbole QN est utilise pour designer le poids net égoutté nominal.

Le poids net égoutté doit être déclaré conformément à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

2.3 POIDS NET ÉGOUTTÉ EFFECTIF

Quantité de produit dans le préemballage, une fois que l'équilibre de la solution est établi, et que le liquide de couverture ait été égoutté conformément à la méthode prévue dans la section 5.2.

2.4 MILIEU DE COUVERTURE

Les milieux de couverture sont définis dans les directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003) et dans la norme pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009), auxquelles s'ajoutent des dispositions spécifiques figurant dans chacune des normes concernant les produits.

Les milieux de couverture suivants, éventuellement en mélange, à condition que le liquide soit seulement un ajout aux éléments essentiels de la préparation (et non un facteur décisif pour l'achat): eau, solutions aqueuses salées, saumure, solutions aqueuses d'acides alimentaires, vinaigre, solutions de sucres, solutions d'autres matières sucrantes, jus de fruit ou de légume).

2.5 CAPACITÉ DU RÉCIPIENT

La capacité du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé. Pour les récipients rigides non métalliques, tells que les bocaux de verre, le poids égoutté du produit est calculé sur la base du poids d'eau distillée que contient le récipient une fois complètement rempli moins 20 ml.

2.6 LOT CONTRÔLÉ

Quantité déterminée de préemballages produite en une fois, dans des conditions présumées uniformes, d'où un échantillon est prélevé et inspecté, afin que soit déterminée sa conformité avec les critères spécifiés pour l'acceptation ou le rejet du lot dans son ensemble.

---

[1] Dans tout le document, le terme «poids» est utilisé à la place du terme « masse », car les termes «poids net» et «poids net égoutté» sont reconnus au plan international, bien que cela ne corresponde pas aux termes qui devraient normalement être utilisés au plan scientifique.

Le lot est constitué de préemballages de même quantité nominale, de même modèle, de même fabrication, emplis dans le même lieu, et faisant l'objet du contrôle. L'effectif du lot est limité aux quantités indiquées ci-dessous.

- Quand les préemballages sont contrôlés en fin de chaîne de remplissage, l'effectif de chaque lot est égal à la production horaire maximale de la chaîne de remplissage, sans limitation d'effectif.
- Pour les lots d'effectif supérieur à 10 000, le lot est fractionné de telle manière que chaque fraction ait un effectif au moins égal à 100 et au plus égal à 10.000. Dans ce cas le lot est accepté si chacune des fractions réalisées est acceptée au contrôle.
- Pour les lots d'effectif inférieur à 100, le contrôle statistique par échantillonnage tel que prévu pour des lots d'effectif au moins égal à 100 et au plus égal à 10.000, n'est pas approprié.

2.7 LA TAILLE DE L'ÉCHANTILLON

Les préemballages choisis pour l'inspection du lot et utilises pour fournir les informations qui serviront de base à la décision de conformité lors de l'inspection.

Note: Le symbole *n* correspond à la taille de l'échantillon.

2.8 ERREUR NÉGATIVE ET ERREUR MAXIMALE TOLÉRÉE (TNE)

2.8.1 Erreur négative

L'erreur négative d'un préemballage est la quantité selon laquelle le poids effectif du préemballage est inférieur au poids nominal.

2.8.2 Erreur négative tolérée (E)

L'erreur négative tolérée pour le poids égoutté nominal du préemballage est fixée conformément au tableau ci-dessous.

2.8.3 Préemballages défectueux

Les préemballages individuels qui ont une erreur négative pour le poids égoutté effectif supérieure à l'erreur négative tolérée figurant dans le tableau 1 sont considérés comme défectueux.

2.8.4 Préemballages non acceptables

Les préemballages individuels qui ont une erreur négative pour le poids égoutté effectif supérieure à deux fois l'erreur négative tolérée figurant dans le tableau 1 sont considérés comme défectueux.

Table 1: Erreurs négatives tolérées pour le poids égoutté (E)

Poids égoutté nominal en g	**Erreurs négatives tolérées pour le poids égoutté**	
	En pourcentage de QN	**g**
0 to 50	9	-
50 to 100	-	4,5
100 to 200	4,5	-
200 to 300	-	9
300 to 500	3	-
500 to 1.000	-	15
1.000 to 10.000	1,5	-
10.000 to 15.000	-	150
Up to 15.000	1	-

Pour l'application de ce tableau, les valeurs calculées en unités de masse des erreurs maximales tolérées indiquées en pourcentages sont à arrondir par excès au dixième de gramme.

3. EXIGENCES MÉTROLOGIQUES POUR LE PRÉEMBALLAGE

Un préemballage doit répondre aux exigences ci-dessous, à tout stade de la distribution, incluant the point de conditionnement, la distribution, les transactions commerciales, et la vente (lieu où le préemballage est offert ou exposé en vue de la vente ou vendu).

3.1 EXIGENCES POUR LA MOYENNE

Le poids égoutté effectif dans le lot n'est pas inférieur, en moyenne, au poids égoutté nominal.

3.2 EXIGENCES MINIMALES POUR LA QUANTITÉ

La quantité effective de produit dans le préemballage doit correspondre exactement à la quantité nominale, mais des déviations tolérables sont acceptées.

Le lot inspecté doit être rejeté s'il contient:

- Plus de préemballages défectueux que ceux autorisés par le plan.
- Un ou plus de préemballages non acceptables.

4. PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE (TEST DESTRUCTIF) ANNEXE 1

5. PROCÉDURE POUR LA DÉTERMINATION DU POIDS ÉGOUTTÉ

5.1 LIEUX DE L'ÉCHANTILLONNAGE ET DU TEST

L'échantillonnage et le test sont de préférence réalisés dans l'établissement du conditionneur. Si cela n'est pas possible, pour les produits importés, l'échantillonnage est effectué sur le lieu de l'importation.

5.2 CONDITIONS DE RÉALISATION DU TEST

L'échantillonnage peut être réalise à tout moment.

Cependant, le test doit être réalisé quand, en accord avec l'opérateur, le produit est prêt à être consommé.

L'échantillonnage devrait être réalisé une fois l'équilibre obtenu, en d'autres termes 14 jours après la stérilisation, la pasteurisation ou autre procédé similaire, ou lorsque l'opérateur considère que le produit est prêt à être commercialisé sur le marché.

Les intervalles de temps recommandés pour contrôler le poids égoutté des produits, tels que ceux donnés en exemple ci-dessous sont les suivants[2]:

Table 2: Intervalles de temps recommandés pour le contrôle du poids égoutté

Produit	Intervalle de temps avant le contrôle	
	DE	A
Fruits, légumes et autres denrées végétales (sauf les fraises, les framboises, les mûres, le kiwi et les framboises-ronces)	30 jours après stérilisation	Durée de conservation
Fraise, framboises, mûres, kiwi, framboises-ronces	30 jours après stérilisation	2 ans après la stérilisation

5.3 APPAREILLAGE

Pour l'égouttage du produit issu du préemballage, utiliser un tamis plat à mailles carrées de 2,5 mm (épaisseur du fil 1,12 mm). Le diamètre du tamis sera de 20 cm pour les récipients de 850 ml ou moins, et de 30 cm pour les récipients de plus de 850 ml. Si la quantité nominale est de 2,5 kg ou plus, la quantité peut, après avoir pesé la totalité, être répartie entre plusieurs tamis.

5.4 DÉTERMINATION DE LA QUANTITÉ EFFECTIVE DE PRODUIT DE L'ÉCHANTILLON

1) Détermination du poids du tamis.
2) Ouvrir le préemballage et verser le produit avec son milieu de couverture sur le tamis. Distribuer le produit et son milieu de couverture sur la surface du tamis, mais ne pas agiter le contenu. Incliner le tamis d'environ 17° à 20° par rapport à l'horizontale pour faciliter l'égouttage. Retourner soigneusement à la main tout le produit solide, ou des parties de celui-ci, de sorte que les creux ou cavités soient sur le tamis pour les produits mous (fruit coupé par exemple) en inclinant le tamis. Egoutter 2 minutes.
3) Peser le tamis et son contenu et calculer le poids égoutté comme indiqué ci-après:

   $P = P2 – P1$

   Dans lequel:

   P = quantité égouttée de produit

   P1 = poids du tamis propre

[2] Les intervalles de temps sont recommandés par l'OIML et le groupe de travail du WELMEC.

P2 = poids du tamis et du produit après égouttage

Note: Un pesage ultérieur avec le même tamis devrait s'assurer qu'il est propre et exempt de débris. Le tamis ne doit pas être séché dès lors qu'il est pesé correctement avant d'être utilisé.

ANNEXE 1

PROCÉDURE DE DÉTERMINATION DU POIDS EGOUTTE POUR LES CONSERVES DE FRUITS ET LÉGUMES DANS UN MILIEU DE COUVERTURE

IDENTIFICATION DU LOT

Préemballages identiques de QN constante ≥ 5 g issus d'un même lot

Taille du lot: 100 à 10 000 préemballages

CONTRÔLE DESTRUCTIF

PRÉLEVEMENT DE L'ÉCHANTILLON

20 échantillons choisis au hasard dans le lot (n)

PESÉE DES PRÉEMBALLAGES

➢ Peser le tamis vide = P1
➢ Placer le contenu du préemballage sur le tamis
➢ Egoutter durant 2 min. en inclinant le tamis de 20°, et en retournant les produits présentant des cavités
➢ Peser le tamis plus le produit après égouttage = P2
o Poids égoutté = P2- P1

TEST DE LA MOYENNE

Contrôle du poids égoutté		
lot ≥ 100		
n	acceptation	rejet
20	$\bar{x}_2 \geq$ QN égoutté - 0,64 s_2	$\bar{x}_2 <$ QN égoutté - 0,64 s_2
$\bar{x}_2$ = moyenne des poids égouttés de l'échantillon		
s_2 = estimateur de l'écart type des poids égouttés effectifs du lot QN égoutté = poids égoutté nominal		

DÉCISION SUR LE CONTRÔLE DE LA MOYENNE

Acceptation ou rejet

TEST DU NOMBRE DE DEFECTUEUX

Contrôle du poids égoutté		
lot ≥ 100		
n	acceptation	rejet
20	1	2
Rejet pour le poids égoutté < QN égoutté - E		
E = *erreur en moins maximale tolérée dépendant de* QN égoutté		
(arrondie par excès au dixième de g)		

TABLE 1

CONTENU NOMINAL « QN » **en grammes**	**ERREURS EN MOINS « E »** **en grammes**	
	en pourcentage de « QN »	**En grammes**
5 à 50	9	
50 à 100		4,5
100 à 200	4,5	
200 à 300		9
300 à 500	3	
500 à 1.000		15
1.000 à 10.000	1,5	
10.000 à 15.000		150
supérieur à 15.000	1	

DÉCISION POUR LE TEST DU NOMBRE DE DÉFECTUEUX

Acceptation ou rejet

PRÉEMBALLAGES NON ACCEPTABLES

Préemballages dont l'erreur négative en moins pour le poids égoutté effectif est supérieure à 2 fois l'erreur négative tolérée de la table 1

DÉCISION POUR LES PRÉEMBALLAGES NON ACCEPTABLES

Le lot est rejeté s'il contient un ou plus de préemballages non acceptables

DÉCISION FINALE

Le lot est accepté s'il satisfait aux trois contrôles

ANNEXE 2

GRILLE D'INSPECTION POUR LES CONTRÔLES OFFICIELS

Date	Rapport d'échantillonnage des préemballages			Numéro de rapport
Lieu (nom, adresse)		Nom du produit N° de lot	Fabricant	Description du récipient
1. poids nominal poids net égoutté	2. Unité de mesure *grammes*	3. EMT[1] = … *g*	4. Taille du lot contrôlé	5. Taille de l'échantillon
6. Unités défectueuse: si poids < Qn – EMT ….*g*		7. Nombre maximal d'unités défectueuses autorisées	8. Unités non acceptables: si poids < Qn – 2 EMT … *g*	9. Nombre d'unités non acceptables autorisés

10. Poids du tamis P1= …

11. Ouvrir le préemballage et verser le contenu sur le tamis – égoutter pendant 2 minutes avec un agle de 20°, retourner tous les produits présentant une cavité

12. Déterminer le poids du tamis et des produits après égouttage = P2

Poids net P2	Poids égoutté P = P2 – P1	Poids net P2	Poids égoutté P = P2 – P1
1.		11.	
2.		12.	
3.		13.	
4.		14.	
5.		15.	
6.		16.	
7.		17.	
8.		18.	
9.		19.	
10.		20.	

13. Calculer la moyenne $\overline{x}$ = … *g*	14. Calculer l'écart type s = … *g*	15. Calculer Qn - 0,64 s = ...

16. Si $\overline{x}$ < Qn - 0,64 s, alors le lot est rejeté

☐ rejet ☐ OK pour ce test

17. Compter le nombre d'unités défectueuses =

18. Si nombre d'unités défectueuses ≥ 2, alors le lot est rejeté

☐ rejet ☐ OK pour test

19. Compter le nombre d'unités non acceptables =..

[1] EMT = Erreur Maximale Tolérée.

<table>
<tr><td colspan="2">20. Si nombre d’unités non acceptables ≥ 1, alors le lot est rejeté
☐ rejet ☐ OK pour ce test</td></tr>
<tr><td colspan="2">21. Décision prise sur le lot si
☐ accepté
☐ rejeté</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Commentaires
Le lot est accepté / rejeté pour les 3 tests</td><td>Signature officielle</td></tr>
<tr><td>Réception du rapport</td></tr>
</table>

ANNEXE 3

GRILLE D'INSPECTION POUR LE CONTRÔLE OFFICIEL – EXEMPLE DE TEST

Date Le 15/03/2011	Rapport d'échantillonnage des préemballages		Numéro de rapport *23*
Lieu (nom, adresse) *Ol Market,* *Vaugirard Ave* *Paris, 75007*	Nom du produit *Petits pois* N° de lot *1 22 128*	Fabricant **OL MARKETD**	Description du récipient *2 contenants*
1. poids nominal *400* poids net égoutté *280*	2. Unité de mesure *grammes*	3. EMT[1] = *9 g*	4. Taille du lot contrôlé = *8.500*	5. Taille de l'échantillon = *20*
6. Unités défectueuse: si poids < Qn – EMT *271 g*	7. Nombre maximal d'unités défectueuses autorisées = *1*	8. Unités non acceptables: si poids < Qn – 2 EMT *262 g*	9. Nombre d'unités non acceptables autorisés = *0*

10. Poids du tamis P1 = *200*

11. Ouvrir le préemballage et verser le contenu sur le tamis – égoutter pendant 2 minutes avec un agle de 20°, retourner tous les produits présentant une cavité

12. Déterminer le poids du tamis et des produits après égouttage = P2

Poids net P2	Poids égoutté P = P2 – P1		Poids net P2	Poids égoutté P = P2 – P1
1. 478	*278*		11. *483*	*283*
2. 476	*276*		12. *481*	*282*
3. 479	*279*		13. *486*	*286*
4. 481	*281*		14. *480*	*280*
5. 485	*285*		15. *483*	*283*
6. *483*	*283*		16. *475*	*275*
7. *481*	*281*		17. *480*	*280*
8. *480*	*280*		18. *481*	*281*
9. *470*	*270*		19. *487*	*287*
10. *474*	*274*		20. *472*	*272*

13. Calculer la moyenne $\bar{x}$ = *279.8 g*	14. Calculer l'écart type s = *4,52 g*	15. Calculer Qn - 0,64 s = *277.10*

16. Si $\bar{x}$ < Qn - 0,64 s, alors le lot est rejeté

☐ rejet ☒ OK pour ce test

17. Compter le nombre d'unités défectueuses =

18. Si nombre d'unités défectueuses ≥ 2, alors le lot est rejeté

☐ rejet ☒ OK pour test

19. Compter le nombre d'unités non acceptables = *0*

20. Si nombre d'unités non acceptables ≥ 1, alors le lot est rejeté

☐ rejet ☒ OK pour ce test

[1] EMT = Erreur Maximale Tolérée.

21. Décision prise sur le lot si ■ accepté □ rejeté	
Commentaires Le lot est accepté pour les 3 tests	Signature officielle Réception du rapport

ANNEXE II

ORIENTATIONS GÉNÉRALES POUR LA SOUMISSION D'OBSERVATIONS

Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des documents d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations sous les intitulés suivants :

(i) Observations générales

(ii) Observations spécifiques

Les observations spécifiques devraient comprendre une référence à la section pertinente et/ou au paragraphe du document auquel les observations renvoient.

Lorsqu'il est proposé de modifier un paragraphe particulier, les membres et les observateurs sont priés de fournir leur proposition d'amendement avec une justification correspondante. Les nouveaux libellés devraient être présentés en **caractères gras/soulignés** et les passages supprimés devraient être présentés ~~en caractères barrés~~.

Pour faciliter le travail des secrétariats qui compilent les observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleur car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues quand des observations sont copiées et collées dans un document consolidé.

Afin de diminuer le volume de travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire le document en entier, mais seulement les parties du texte pour lesquelles le changement et/ou l'amendement est proposé.