



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

27^e session

Philadelphie, États-Unis d'Amérique,

8 – 12 septembre 2014

AVANT-PROJET D'ANNEXES POUR LES POIRES EN CONSERVE ET LES ANANAS EN CONSERVE

(Projet de Norme pour certains fruits en conserve)

(À l'étape 3)

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 d'élaboration des normes et textes apparentés (Manuel de procédure du Codex Alimentarius) tel qu'indiqué dans l'Annexes I et II au plus tard le **31 juillet 2014**. 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
Courriel: uscodex@fsis.usda.gov; ccpfv2014@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
Courriel: codex@fao.org

Format de présentation des observations: Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des recueils d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations sous le format décrit dans l'annexe III au présent document.

GÉNÉRALITÉS

1. La 25^e session du Comité sur les fruits et légumes traités (octobre 2010) avait convenu d'entreprendre de nouveaux travaux sur la révision des normes individuelles de fruits en conserve restantes et de les regrouper dans une norme générale pour certains fruits en conserve suivant la même approche que pour la norme pour certains légumes en conserve¹. La 34^e session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2011) a convenu d'approuver l'élaboration de cette norme, tel que proposé par le Comité². La révision de la norme a été effectuée par un groupe de travail électronique, dirigé par Cuba et bénéficiant de l'aide de plusieurs pays.
2. La révision en question se limite aux normes individuelles existantes pour les fruits en conserve dans les milieux de couverture, à savoir les mangues en conserve (CODEX STAN 159-1987), les poires en conserve (CODEX STAN 61-1981) et les ananas en conserve (CODEX STAN 42-1981); elle n'inclut donc pas de nouveaux fruits en conserve, mais le format de la norme permettra néanmoins leur ajout (sous forme d'annexe) à l'avenir, sur demande.³
3. Il est à noter que le Comité a révisé la Norme pour les poires en conserve en 2001, de sorte que la nouvelle révision vise principalement à simplifier le texte à titre d'Annexe à la Norme pour certains fruits en conserve, à savoir qu'elle garde les caractéristiques spécifiques de l'Annexe, tandis que les caractéristiques générales applicables aux fruits en conserve demeurent dans le corps principal de la Norme, de sorte que le contenu technique propre aux poires en conserve n'a pas été révisé.
4. La révision ne couvre pas les fruits rouges en conserve, par exemple les fraises, les framboises, etc., compte tenu de la décision du Comité d'élaborer une norme pour les petits fruits rouges en conserve à l'avenir⁴ et les mélanges de fruits en conserve, par exemple le cocktail de fruit en conserve, la macédoine de fruits tropicaux en conserve⁵.

¹ REP11/PFV, par. 109 – 117.

² REP11/CAC, Annexe VI.

³ REP11/PFV, par. 116.

⁴ ALINORM 01/27, par. 7, 10, 13, Annexe IX. REP11/PFV, par. 112, 115.

5. La révision ne couvre pas non plus d'autres normes de groupes de fruits en conserve déjà élaborées par le Comité, comme la Norme pour les agrumes en conserve (CODEX STAN 254-2007)⁶ et des fruits à noyaux en conserve (CODEX STAN 242-2003)⁷.
6. En outre, la révision ne porte pas sur d'autres types de fruits en conserve, tels que les confitures, les gelées, les marmelades⁸, les chutneys et les condiments (« *relishes* »).
7. La Norme pour la purée de pomme en conserve (CODEX STAN 17-1981, révisée en 2001) a été révisée par le Comité en tant que norme distincte en raison de la spécificité du produit; elle n'est donc pas visée par la présente révision.
8. Le projet de Norme pour certains fruits en conserve, y compris l'annexe sur les mangues en conserve a été examiné par la 26^e session du Comité (octobre 2012) et transmis à la 36^e session de la Commission (juillet 2013), pour adoption à l'étape 5.⁹ La Commission a adopté la norme et l'annexe sur les mangues, comme proposé par le Comité.¹⁰ Des observations à l'étape 6 ont été demandées par l'intermédiaire d'une lettre circulaire CL 2013/17-PFV. Des observations présentées ont été rassemblées dans le document de travail CX/PFV 14/27/3.
9. En raison de contraintes de temps, les avant-projets d'annexes pour les poires en conserve et les ananas en conserve n'ont pas été discutés lors de la 26^e session du CCPFV. Le Comité a donc décidé de confier la discussion de ces annexes à un groupe de travail électronique dirigé par Cuba. Le GTE n'ayant pas pu poursuivre les travaux sur ces annexes, ces dernières ont été présentées dans le document de séance CRD 3, lors de la 26^e session du CCPFV, sont reproduites dans le présent document pour observations à l'étape 3.¹¹
10. Les membres du Codex et les observateurs souhaitant formuler des observations sur ces annexes, sont priés de tenir compte du but de la révision qui est de mettre à jour et simplifier la norme, en identifiant les éléments essentiels qui protègent la santé des consommateurs et garantir des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Des dispositions plus larges relatives à ces annexes qui s'appliquent généralement aux fruits en conserve sont déjà envisagées dans le corps de la norme (voir REP13/PFV, Annexe III). En particulier pour les additifs alimentaires, les membres du Codex et les observateurs qui souhaitent disposer d'une liste de couleurs plutôt qu'une référence générale à la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995), sont invités à donner leur avis afin de faciliter la finalisation de ces annexes.

⁵ REP11/PFV, par. 112, 115.

⁶ Cette norme annule et remplace les normes individuelles du pomelos en conserve (CODEX STAN 15-1981) et des mandarines en conserve (CODEX STAN 68-1981), y compris l'ajout des pamplemousses en conserve et des oranges douces en conserve.

⁷ Cette norme annule et remplace les normes individuelles pour les abricots en conserve (CODEX STAN 129-1981), les pêches en conserve (CODEX STAN 14-1981) et les prunes en conserve (CODEX STAN 59-1981), y compris l'ajout des cerises en conserve.

⁸ La norme pour les confitures, les gelées et les marmelades (CODEX STAN 296-2009) s'applique aux confitures, aux gelées et aux marmelades de tous les fruits et légumes.

⁹ REP13/PFV, par. 39-80, Annexe III.

¹⁰ REP13/CAC, Annexe IV.

¹¹ REP13/PFV, par. 74-75.

ANNEXE I: POIRES

En plus des dispositions générales applicables aux fruits en conserve, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent:

1. DESCRIPTION

1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Poires en conserve désigne le produit conforme aux caractéristiques des fruits de *Pyrus communis* ou de *Pyrus sinensis*, les poires étant pelées ou entières, 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.

1.2 MODES DE PRÉSENTATION

1.2.1 **Entières** - Pelées ou non, débarrassées de leur pédoncules ou non et évidées ou non.

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

1.2.3 **Quartiers** - Pelées ou non pelées et coupées en quatre parties approximativement égales.

1.2.4 **Tranches** - Pelées et coupées en secteurs en forme de coin.

1.2.5 **Dés** - pelées et coupées en morceaux cubiques.

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

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 COMPOSITION

2.1.1 Autres ingrédients autorisés

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

2.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

2.2.1 Couleur, saveur et texture

Les poires en conserve doivent présenter une couleur normale (sauf dans le cas des poires en conserve artificiellement colorées tel qu'indiqué dans la section 4 de la Norme). Une légère coloration rose ne doit pas être considérée comme un défaut.

2.2.2 Uniformité de calibre

Entières, moitiés, quartiers - dans 95 pour cent (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 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.

2.2.3 Définition des défauts

- (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.
- (b) **Poires brisées** - une unité brisée en deux ou plusieurs fragments doit 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.
- (c) **Morceaux de cœur** - consiste en loges placentaires, attachées ou non, avec ou sans pépins. Aux fins du calcul de la tolérance des défauts, tous les morceaux de cœur dans l'échantillon seront rassemblés et s'ils représentent environ la moitié d'un cœur entier, ils doivent être comptés comme une unité.
- (d) **Matières végétales inoffensives** - pédoncules ou tiges et feuilles (ou matières végétales analogues).
- (e) **Pelure** - pelure qui adhère à la pulpe de la poire ou que l'on trouve détachée dans le récipient.
- (f) **Pépins** - Tout pépin de poire ou son équivalent en morceaux et qui ne fait pas partie du cœur.

2.2.4 Défauts et tolérances

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

Défauts		Limites maximales
(a) Poires tachées et présentant des marques de parage		(i) Total, 20 pour cent en nombre, ou 3 unités par récipient lorsque le nombre est inférieur à 10, à condition que la moyenne des échantillons ne dépasse pas 20 pour cent; - mais limité à - (ii) 20 pour cent 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 10 pour cent dans le cas de poires tachées.
(b) Poires brisées - seulement modes de présentation entières, moitiés et quartiers.		20 pour cent en nombre, ou 2 unités par récipient lorsque le nombre est inférieur à 10, à condition que la moyenne des échantillons ne dépasse pas 10 pour cent.
(c) Morceaux de cœur (en moyenne) - sauf pour les poires « entières - non évidées ».		2 unités par kg du contenu total.
(d) Matières végétales inoffensives	(i) Pédoncules ou tiges (modes de présentation dans lesquels le pédoncule est habituellement enlevé) et pépins (sauf modes de présentation « non évidées »).	3 unités par 3 kg du contenu total.
	(ii) Feuilles (ou matières végétales analogues)	
(e) Pelure (en moyenne) - sauf pour les poires « non pelées ».		Une surface totale de 10 cm ² par kg du contenu total.
(f) Pépins (en moyenne) - sauf pour les poires « entières - non évidées ».		8 par kg du contenu total.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Les colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.4 Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou répertoriée dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.

3.2 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette annexe devraient se conformer aux *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

4. POIDS ET MESURES

4.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

(a) Poires entières	50%
(b) Moitiés, quartiers, tranches, morceaux	53%
(c) Dés	56%

ANNEXE II: ANANAS

En plus des dispositions générales applicables aux fruits en conserve, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent:

1. DESCRIPTION

1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination ananas en conserve désigne le produit conformes aux caractéristiques du fruit d'*Ananas comosus* (L) Merr. (*Ananas sativus* (L) Lindl.), ayant été pelés et évidés.

1.2 MODES DE PRÉSENTATION

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

1.2.1 **Entiers:** fruits cylindriques entiers, évidés.

1.2.2 **Tranches ou tranches en spirales ou tranches entières ou rondelles:** tranches ou rondelles circulaires uniformément découpées perpendiculairement à l'axe des ananas pelés et évidés.

1.2.3 **Demi-tranches:** moitiés de tranches approximativement semi-circulaires uniformément découpées.

1.2.4 **Quarts de tranches:** quarts de tranches uniformément découpés.

1.2.5 **Lamelles:** portions arquées pouvant présenter des dimensions et/ou des formes irrégulières.

1.2.6 **Bâtonnets ou lingots:** morceaux longs et minces coupés radialement et longitudinalement sur l'ananas évidé et dont la plupart mesurent au moins 65 mm.

1.2.7 **Secteurs:** secteurs raisonnablement réguliers en forme de coins découpés sur des tranches ou des portions de tranches et dont la plupart mesurent de 8 à 13 mm d'épaisseur.

1.2.8 **Tronçons:** morceaux courts et épais coupés sur des tranches épaisses et/ou des ananas pelés et évidés et dont la plupart mesurent plus de 12 mm d'épaisseur et de largeur et moins de 38 mm de longueur.

1.2.9 **Dés ou cubes:** morceaux raisonnablement réguliers en forme de cubes dont la plus grande arête mesure au maximum 14 mm dans la plupart des morceaux.

1.2.10 **Fragments:** 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 ».

1.2.11 **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 pouvant être présents parmi les miettes.

1.2.12 **Miettes:** morceaux coupés menus ou déchiquetés ou râpures d'ananas, pouvant comprendre des brisures.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 COMPOSITION

2.1.1 Autres ingrédients autorisés

Épices et plantes aromatiques, huiles d'épices.

2.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

2.2.1 Couleur, saveur et texture

2.2.1.1 Couleur

La présence de lignes blanches radiales est autorisée. Les ananas en conserve contenant des ingrédients spéciaux doivent être considérés comme présentant une couleur caractéristique lorsque les ingrédients utilisés n'ont pas provoqué une coloration anormale.

2.2.1.2 Saveur

Les ananas en conserve préparés avec des ingrédients spéciaux doivent présenter la saveur caractéristique communiquée par les ananas et les autres substances utilisées.

2.2.1.3 **Texture**

Les ananas en conserve doivent présenter une texture raisonnablement satisfaisante; les fructules doivent avoir une structure raisonnablement compacte; le produit doit être à peu près exempt de porosité. La « partie axiale »¹ ne doit pas représenter plus de 7 pour cent en poids des ananas égouttés, quel que soit le mode de présentation. Pour déterminer la proportion de partie axiale, on élimine celle-ci de tous les morceaux d'ananas et l'on compare son poids avec le poids de l'ingrédient fruit égoutté contenu dans le récipient.

2.2.2 **Uniformité de dimension et de forme**

Les spécifications ci-après ne concernent que les ananas en conserve présentés sous les formes suivantes: entiers, lamelles, fragments, brisures ou miettes.

2.2.2.1 **Tranches ou tranches en spirales 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.

2.2.2.2 **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.

2.2.2.3 **Bâtonnets ou lingots** - le poids du bâtonnet ou lingot le plus gros d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,4 fois celui du bâtonnet ou lingot le plus petit.

2.2.2.4 **Secteurs** - au maximum 15 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés du récipient peuvent être constitués de morceaux devant peser chacun moins des trois quarts du poids moyen des secteurs non parés.

2.2.2.5 **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 g.

2.2.2.6 **Cubes ou dés**

- (a) 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 crible de 8 mm de côté;
- (b) 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 g.

2.2.3 **Définition des défauts**

- a) **Malformations** - défauts d'épiderme et taches qui contrastent fortement avec la couleur ou avec la texture de l'ananas normal ou qui pénètrent dans la chair. Ces défauts sont normalement éliminés lors du parage des fruits pour des usages culinaires; ils comprennent notamment les suivants: taches profondes à l'emplacement des fleurs, fragments d'écorce, taches brunes, morceaux meurtris et autres anomalies.
- b) **Ananas brisés** - (il ne s'agit d'un défaut que dans le cas des ananas en tranches et en bâtonnets ou lingots). 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'une unité de taille normale sera considéré comme une unité.
- c) **Excessive Trim - Parage excessif** - (l'excès de parage n'est considéré comme un défaut que dans le cas des conserves d'ananas entiers, en tranches, y compris les tranches en spirales, les demi-tranches, les quarts de tranches, les bâtonnets). Le parage est jugé excessif lorsque l'unité a perdu sa forme normale et que le parage nuit fortement à son aspect, et lorsque la proportion d'unités excessivement parées dépasse cinq pour cent de la masse physique apparente d'unités parfaitement constituées, et si ce parage modifie la forme, normalement circulaire, du bord interne ou externe de l'unité.

2.2.4 **Défauts et tolérances**

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

Modes de présentation	Unités excessivement parées	Malformations ou unités malformées
Entiers	10 pour cent en nombre d'unités de fruits (cylindres) ²	3 malformations par unité de fruit (cylindre)
Tranches ou tranches en spirales ou tranches entières;	1 unité par boîte contenant 10 unités ou moins;	1 unité par boîte contenant 5 unités ou moins; 2 unités par boîte contenant plus de 5 mais

¹ La portion centrale dure et fibreuse du fruit.

² Chiffres fondés sur la moyenne de tous les récipients constituant l'échantillon.

Modes de présentation	Unités excessivement parées	Malformations ou unités malformées
Demi-tranches; Quarts de tranches	2 unités par boîte contenant plus de 10 mais pas plus de 27 unités ou 7,5 pour cent en nombre par boîte contenant plus de 27 unités	pas plus de 10 unités; 4 unités par boîte contenant plus de 10 mais pas plus de 32 unités; ou 12,5 pour cent en nombre par boîte contenant plus de 32 unités
Bâtonnets ou lingots	15 pour cent en nombre de toutes les unités	mêmes spécifications que dans le cas des tranches et demi-tranches
Lamelles; secteurs; tronçons; cubes; fragments	non applicable	12,5 pour cent en nombre de toutes les unités
Brisures; miettes	non applicable	pas plus 1,5 pour cent en poids des fruits égouttés

3. POIDS ET MESURES

3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

(a) Conditionnement normal	58%
(b) Conditionnement solide	78%

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Les agents antimoussants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.4 Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou répertoriée dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.

4.2 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette annexe devraient se conformer aux *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

ANNEXE III**CONSEILS GÉNÉRAUX SUR LA 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 sous les intitulés suivants:

- (i) Observations générales
- (ii) Observations particulières

Les observations particulières 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.