

# C O D E X   A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation  
mondiale de la Santé

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## NORME POUR LES FRAISES EN CONSERVE

**CXS 62-1981\***

**Adoptée en 1981. Amendée en 2019.**

\* Précédemment CAC/RS 62-1972.

## 1. DESCRIPTION

### 1.1 Définition du produit

La dénomination "fraises en conserve" désigne le produit a) préparé à partir de variétés (cultivars) de fraises conformes aux caractéristiques du genre *Fragaria*, qui sont entières, propres, raisonnablement saines, parvenues à un degré de maturité approprié et débarrassées de toute matière étrangère, y compris les calices et les tiges; b) conditionné avec de l'eau ou avec tout autre liquide de couverture approprié; et c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique destiné à en empêcher la détérioration.

### 1.2 Types variétaux

Les fraises en conserve peuvent appartenir à toute variété appropriée (cultivar) de fraise cultivée.

## 2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 2.1 Milieux de couverture<sup>1</sup>

2.1.1 Les fraises en conserve peuvent être conditionnées dans l'un quelconque des milieux suivants:

2.1.1.1 Eau - liquide de couverture composé uniquement d'eau;

2.1.1.2 Jus de fruit - liquide de couverture composé uniquement de jus de fraise ou de tout autre jus de fruit compatible;

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

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

2.1.1.5 Avec sucre(s) - tous les liquides de couverture 2.1.1.1 à 2.1.1.4 peuvent être additionnés d'un ou plusieurs des sucres ci-après: saccharose, sirop de sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose.

#### 2.1.2 Classification des milieux de couverture comportant des sucres d'ajout

2.1.2.1 Lorsque des sucres sont ajoutés au jus de fraise ou à d'autres jus de fruit, les liquides de couverture ne doivent pas titrer moins de 14°Brix et doivent être classés d'après la densité finale comme suit:

Jus de (nom du fruit) légèrement sucré - au minimum 14°Brix

Jus de (nom du fruit) fortement sucré - au minimum 18°Brix

2.1.2.2 Lorsque des sucres sont ajoutés à l'eau ou à l'eau et au jus de fraise, ou à l'eau et aux jus de fruit, les liquides de couverture doivent être classés d'après la densité finale comme suit:

Catégories fondamentales de densités des sirops

Sirop léger		au minimum 14°Brix
Sirop épais		au minimum 18°Brix

#### 2.1.3 Milieux de couverture facultatifs

Sauf interdiction dans le pays où le produit est vendu, les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

Eau légèrement sucrée	}	
Eau sucrée légèrement	}	Au minimum 10°Brix
Sirop très léger	}	mais moins de 14°Brix
Sirop très épais	}	Plus de 22°Brix

2.1.4 La densité finale du jus sucré ou du sirop doit être déterminée sur la moyenne des échantillons prélevés, mais aucun récipient ne doit présenter une densité, exprimée en degrés Brix, inférieure à celle de la catégorie immédiatement inférieure, s'il y en a une.

<sup>1</sup> Voir annexe, Partie I.

## 2.2 Critères de qualité

### 2.2.1 Couleur

Sauf dans le cas des fraises en conserve artificiellement colorées, les fraises doivent présenter les caractéristiques de coloration normales des fraises en conserve et typiques de la variété utilisée.

### 2.2.2 Saveur

Les fraises en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exemptes de toute saveur ou odeur étrangères au produit.

### 2.2.3 Texture

Les fraises doivent présenter une texture raisonnablement uniforme et ne doivent être ni trop fermes ni trop tendres.

### 2.2.4 Défauts et tolérances

Les fraises en conserve ne doivent pas présenter de défauts communs en proportions supérieures aux limites indiquées ci-dessous:

Défauts	Limites maximales
a) Fruits avec calices ou fragments de calices	15 % en nombre
aa) Fruits avec calices entiers, en proportions pouvant atteindre	5 % en nombre
b) Fruits marqués (fruits présentant des taches, causées par la moisissure ou le picorage d'oiseaux, de plus de 5 mm de diamètre, et fruits déformés)	15 % en nombre
c) Fruits brisés (fruits dont la plus grande partie est brisée ou entièrement désagrégée)	20 % en nombre
Total de tous les défauts ci-dessus - a) et/ou aa), b) et c)	30 % en nombre
d) Matières végétales étrangères (dénombrées sur la moyenne)	
i) Tiges ou parties de tiges d'une longueur supérieure à 3 mm	1 morceau par 100 g de fraises égouttées
ii) Feuilles, calices détachés, ou portions de feuilles ou de calices, ou autre matière végétale étrangère inoffensive	1 cm <sup>2</sup> par 100 g de fraises égouttées

## 2.2.5 Impuretés minérales

Au maximum 300 mg/kg du contenu total.

## 2.2.6 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications de qualité requises aux alinéas 2.2.1 à 2.2.4 (à l'exception des matières végétales étrangères qui sont déterminées sur la moyenne) doit être considéré comme "défectueux".

## 2.2.7 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme répondant aux spécifications de qualité définies à l'alinéa 2.2.6 lorsque:

- a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des unités "défectueuses" définies à l'alinéa 2.2.6 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5 (voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage); et
- b) les spécifications déterminées sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaites.

## 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

### 3.1 Acidifiants

#### Concentration maximale

3.1.1	Acide citrique	}	Limitée par les BPF
3.1.2	Acide lactique	}	
3.1.3	Acide malique	}	
3.1.4	Acide L-tartrique	}	

#### Concentration maximale

### 3.2 Colorants

3.2.1	Érythrosine - CI 45430	}	300 mg/kg de produit final, seuls ou en combinaison
3.2.2	Ponceau 4R - CI 16255	}	

### 3.3 Raffermissants

3.3.1	Chlorure de calcium	}	350 mg/kg de produit final, calculés en Ca total
3.3.2	Gluconate de calcium	}	
3.3.3	Lactate de calcium	}	

## 4. CONTAMINANTS

#### Concentration maximale

Plomb (Pb)	1 mg/kg
Étain (Sn)	250 mg/kg, calculée en Sn

## 5. HYGIÈNE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et des autres codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

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

5.3 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- doit être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé; et
- ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

## 6. POIDS ET MESURES

### 6.1 Remplissage du récipient

#### 6.1.1 Remplissage minimal

Les récipients doivent être bien remplis de fraises et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit 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.

#### 6.1.2 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à l'alinéa 6.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90 % de la capacité en eau du récipient) doit être considéré comme "défectueux".

#### 6.1.3 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions définies à l'alinéa 6.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" requises à l'alinéa 6.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5 (voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage).

#### 6.1.4 Poids égoutté minimal

**6.1.4.1** Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 35 % du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.

**6.1.4.2** On juge que le produit répond aux spécifications en ce qui concerne le poids égoutté minimal 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.

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les spécifications de la *Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :

### 7.1 Nom du produit

**7.1.1** Le nom du produit doit être "fraises".

**7.1.2** La désignation du milieu de couverture doit faire partie de l'appellation du produit ou figurer à proximité immédiate de celle-ci.

**7.1.2.1** Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau ou d'un mélange d'eau et de jus de fraise, ou d'un mélange d'eau et d'un ou de plusieurs jus de fruit où l'eau est l'élément prédominant, il doit être déclaré comme suit:

"Eau" ou "conditionnées à l'eau".

**7.1.2.2** Lorsque le milieu de couverture se compose uniquement de jus de fraise, ou de tout autre jus d'un seul fruit, il doit être déclaré comme suit:

"Jus de fraise" ou "Jus de (nom du fruit)".

**7.1.2.3** Lorsque le milieu de couverture se compose d'un mélange de deux ou plusieurs jus de fruit, pouvant comprendre du jus de fraise, il doit être déclaré comme suit:

"Jus de (nom des fruits)", ou "Jus de fruit", ou "Jus de fruit mélangés".

**7.1.2.4** Lorsque des sucres sont ajoutés au jus de fraise ou à d'autres jus de fruit, le milieu de couverture doit être déclaré comme suit:

"Jus de (nom du fruit) légèrement sucré"

ou

"Jus de (nom des fruits) fortement sucré"

ou

"Jus de fruit légèrement sucré"

ou

"Mélange de jus de fruit fortement sucré"

selon le cas.

**7.1.2.5** Lorsque des sucres sont ajoutés à l'eau ou bien à l'eau et au jus d'un seul fruit (y compris le jus de fraise), ou bien à l'eau et à deux ou plusieurs jus de fruit, le milieu de couverture doit être déclaré comme suit:

"Sirop léger" ou "Sirop épais" ou "Eau légèrement sucrée" ou "Eau sucrée légèrement" ou "Sirop très léger" ou "Sirop très épais"

selon le cas.

**7.1.2.6** Lorsque le milieu de couverture contient de l'eau et du jus de fraise ou bien un mélange d'eau et d'un ou plusieurs jus de fruit dans lequel le jus de fruit représente 50 % ou plus en volume du milieu de couverture, la désignation du milieu de couverture doit indiquer la prédominance de ce jus de fruit, comme par exemple:

"Jus de fraise et eau" ou "Jus de (nom du ou des fruits) et eau".

## **8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.