



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS  
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE  
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION  
00100 Rome, Via delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ  
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Cables: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61

F

ALINORM 69/20  
Octobre 1968

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS  
Sixième session, Genève

RAPPORT DE LA CINQUIEME SESSION  
DU  
COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

Washington, D.C.  
13-17 mai 1968

MR/78381

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS  
COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

RAPPORT DE LA CINQUIEME SESSION

WASHINGTON, D.C.

13-17 mai 1968

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, dont la responsabilité incombe aux Etats-Unis, a tenu sa cinquième session dans les locaux de l'OPS/OMS à Washington (Etats-Unis), du 13 au 17 mai 1968, sous la présidence de M. F.L. Southerland. Des représentants et observateurs de 21 pays et des observateurs de deux organisations internationales ont participé à cette réunion. La liste des participants figure à l'Annexe I. Le Président a souhaité la bienvenue aux participants et a félicité le Comité pour l'oeuvre qu'il a accomplie jusqu'ici. Le Comité a ensuite adopté l'ordre du jour provisoire.

Décisions prises lors de la cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius intéressant ce Comité

2. Le représentant de la FAO a résumé les décisions prises au cours de la cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius en ce qui concerne: a) l'acceptation des normes Codex; b) la signification des critères de qualité dans les normes Codex; c) le plan de présentation des normes Codex; d) les modifications apportées aux normes pour les fruits et légumes traités adoptées à l'étape 8; e) les normes acheminées vers l'étape 6; f) l'emploi d'édulcorants artificiels dans les fruits en conserve; et g) l'élaboration des normes pour les fruits secs.
3. Le Comité note que la Commission a décidé de l'inviter à examiner une proposition formulée par la délégation de l'Autriche, laquelle avait demandé que soit inclus dans la norme pour les pêches en conserve un quatrième type de couleur, à savoir "verte", la variété verte de pêches en question étant constituée par des fruits mûrs. Après réexamen de cette demande, sur laquelle il s'était penché lors de sa session précédente (voir par. 26 du rapport de la quatrième session), le Comité n'est pas en mesure de se prononcer, car l'Autriche n'a fourni aucun renseignement sur l'importance du commerce international de ces pêches en conserve. Le Comité est convenu de demander à l'Autriche de lui fournir des détails sur ce point, pour qu'il les étudie à sa prochaine session.

Questions découlant du rapport de la quatrième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires

4. Le Comité a pris connaissance des paragraphes suivants du rapport de la quatrième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires: 15 à 22 (normes parvenues à l'étape 8); 35 à 38 (normes se trouvant aux étapes initiales); 64 à 65 (antimicrobiens); 85 (antibiotiques comme agents de conservation des denrées alimentaires); 95 (oligo-éléments toxiques); et l'Annexe IV du rapport. Le Comité formule les conclusions suivantes en ce qui concerne les paragraphes ci-dessous du rapport de la quatrième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

a) Par. 18 Nisine

i) Le Comité note que ses vues sur la question de la nisine sont exprimées au paragraphe 7 du rapport de sa quatrième session. Le Comité signale qu'en 1967 il avait renvoyé la question de l'adjonction de la nisine au Comité OMS d'experts de l'hygiène alimentaire (microbiologie alimentaire) mais n'a reçu aucune réponse. Il note aussi les commentaires formulés à sa quatrième session par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, en ce qui concerne l'emploi de la nisine dans les haricots verts et les haricots beurre en conserve à la dose de 100 unités Reading/g. Le Comité observe en outre que, lui-même n'étant parvenu à aucun accord définitif au sujet de la justification technologique de cet antibiotique et en l'absence de toute évaluation toxicologique, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires n'avait pas accepté cette proposition et avait renvoyé la question de la nisine au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. Le Comité prend acte de la déclaration du représentant de la FAO qui a indiqué que la Commission, à sa cinquième session, avait supprimé la nisine de la norme pour les haricots verts et haricots beurre en conserve alors qu'elle l'avait adoptée à l'étape 8, parce que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires n'avait pas confirmé l'emploi de la nisine.

ii) Après un long débat, le Comité décide de renvoyer la question de la nisine au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire et de lui transmettre aussi un mémoire révisé sur l'emploi de la nisine, qui sera établi par le Royaume-Uni. Le Comité est également convenu qu'il fallait inviter le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire à faire connaître son point de vue sur l'emploi de la nisine dans les légumes en conserve.

b) Par. 19 Emploi des colorants dans les haricots verts et les haricots beurre en conserve et la purée de pommes en conserve. Le Comité note que la Commission du Codex Alimentarius à sa cinquième session a supprimé les colorants qui figuraient dans les normes pour les haricots verts et haricots beurre en conserve et la purée de pommes en conserve, étant donné que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires n'avait pas confirmé l'emploi de ces colorants, comme indiqué au paragraphe 19 du rapport de la quatrième session dudit Comité. Cependant, le Comité sur les fruits et légumes traités constate qu'à l'Annexe IV du rapport, les colorants spécifiés dans les deux normes précitées ont en fait été confirmés à titre provisoire. Il est fermement d'avis que le Comité exécutif devrait examiner cette question à sa prochaine session afin que ces colorants soient à nouveau incorporés aux normes avant qu'elles soient transmises aux gouvernements pour acceptation.

- c) Par. 36 Amidons modifiés. Le Comité constate que les amidons modifiés ont été supprimés de la liste des additifs figurant dans les normes pour les haricots verts et haricots beurre en conserve et le maïs doux en conserve, cet additif n'ayant pas été confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires. Ce dernier a d'ailleurs invité le Comité à définir avec précision ce que l'on doit entendre par amidons modifiés. De l'avis du Comité, les amidons modifiés que l'on a l'intention d'employer sont ceux qui figurent à l'Annexe XII du présent rapport. La délégation des Etats-Unis a jugé qu'il ne serait pas souhaitable de communiquer ces deux normes aux gouvernements pour acceptation tant que les textes ne contiendront pas de dispositions relatives aux amidons modifiés.
- d) Le Comité est convenu qu'il n'y a pas lieu d'utiliser le colorant jaune 2 G (Color Index (1956) n° 18965) dans le projet de norme pour les petits pois en conserve.
- e) Par. 37 Chlorure d'étain. Pour autant que le Comité le sache, il n'existe pas de substance apte à remplacer le chlorure d'étain comme additif dans les asperges en récipients de verre; aussi invite-t-il le Comité du Codex sur les additifs alimentaires à examiner de nouveau l'emploi de cet additif dans ce produit.
- f) Par. 38 Colorants dans les champignons en conserve. Le Comité fait sien le point de vue exprimé par certaines délégations selon qui il serait souhaitable sur le plan technologique de prévoir l'emploi du colorant noir brillant BN (Color Index (1956) n° 28440) dans le projet de norme pour les champignons en conserve, et il prie le Comité du Codex sur les additifs alimentaires d'en confirmer l'emploi au taux fixé dans le projet de norme.
- g) Par. 65 Antimicrobiens. Le Comité est convenu d'examiner le taux de concentration de chacun des antimicrobiens cités (acide benzoïque et ses sels, anhydride sulfureux, acide sorbique et ses sels) lorsqu'il étudiera les normes pour les produits dans lesquels ces substances sont employées.

Emploi de substances colorantes dans les fruits et légumes traités

5. De l'avis du Comité, s'il est possible de prétendre que l'emploi de substances colorantes dans les fruits et légumes traités et dans beaucoup d'autres catégories d'aliments est inutile du point de vue strictement technologique, leur utilisation est pourtant nécessaire pour satisfaire à la demande, depuis longtemps établie, du consommateur dans certains pays. Le Comité décide en conséquence qu'il y aurait lieu de prévoir l'emploi de colorants inoffensifs dans les normes applicables aux produits pour lesquels il peut être prouvé qu'une demande établie du consommateur existe. On est convenu qu'il y aurait lieu de porter cette décision, et les considérations sur lesquelles elle est fondée, à l'attention du Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Questions découlant du rapport de la cinquième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires

6. Le représentant de la FAO a annoncé que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires avait décidé à sa cinquième session que le glutamate monosodique devait être considéré comme un additif et avait prié le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires d'élaborer des spécifications d'identité et de pureté pour cette substance. Il a été également signalé que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires avait décidé d'envoyer à la Commission du Codex Alimentarius la liste des colorants figurant à la catégorie A de l'Annexe XI du rapport de la quatrième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, en recommandant d'omettre les étapes 6, 7 et 8 de la Procédure d'élaboration des normes.

Questions découlant du rapport de la troisième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage

7. Le Comité a pris connaissance des paragraphes suivants du rapport précité: 12, 12 a), 12 b), 12 c), 13, 14 et 15, ainsi que des paragraphes pertinents de la section du rapport intitulée "Méthodes d'analyse des agents conservateurs" et "Méthodes d'analyse des antioxygène". Il formule les commentaires ci-après sur les paragraphes suivants du rapport de la troisième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage:
- a) Par. 12 b) Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités avait été saisi d'une méthode d'évaluation des fils durs dans les haricots verts et les haricots beurre en conserve. Il est convenu que certaines modifications et additions relatives aux poids et mesures devraient être apportées à la méthode d'évaluation, et que le Président du Comité devrait transmettre la méthode ainsi modifiée au chef de la délégation des Etats-Unis auprès du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.
  - b) Par. 12 c) Le Comité note que la Commission du Codex Alimentarius a décidé à sa quatrième session que le système métrique devait être utilisé pour exprimer les poids et mesures, avec indication des équivalents raisonnablement arrondis dans les autres systèmes. En ce qui concerne la méthode du poids égoutté, il est convenu que la délégation des Etats-Unis devrait consulter la République fédérale d'Allemagne afin de proposer au Comité, en temps opportun, des méthodes de mesure des tamis selon des systèmes différents jugés acceptables sur le plan international.
  - c) En réponse à la demande du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage formulée aux paragraphes 23 et 25 du rapport de sa troisième session, le Comité a examiné les documents établis par la délégation des Pays-Bas au sujet de la méthodologie concernant les agents conservateurs et les anti-oxidants antioxygène. Il estime que les deux seules méthodes d'analyse qui présenteraient un intérêt immédiat en ce qui concerne les fruits et légumes traités, seraient celles utilisables pour l'anhydride sulfureux et l'acide benzoïque. Les commentaires du Comité sont reproduits ci-après:

- i) Anhydride sulfureux. Pulpe de fruit et fruits séchés. Les méthodes (a) I, 2.b. et (b) I, 2.a. sont acceptables. La modification de Zonneveld paraît améliorer l'utilité et le caractère universel de la méthode et serait sans aucun doute acceptable. Cependant, il est recommandé que la modification soit soumise à une étude conjointe par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, s'inspirant des principes utilisés pour l'élaboration des méthodes de l'AOAC.
- ii) Acide benzoïque
- Méthode qualitative - Pour les boissons non alcoolisées et alcoolisées, les denrées solides et pâteuses, la méthode d'élection serait la méthode IV, 1.a. Mention devrait être faite du recueil de méthodes officielles de l'AOAC, 10ème édition.
- Méthode quantitative - La méthode IV, 2.b. est acceptable pour l'analyse des produits à base de tomates, confitures, gelées, boissons non alcoolisées et jus de fruits. Mention doit être faite du recueil de méthodes officielles de l'AOAC, 10ème édition.

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

8. En ce qui concerne les méthodes d'arbitrage en matière d'analyse et d'échantillonnage, le Comité note que les projets de normes prévoient des méthodes d'arbitrage précises ainsi que toutes autres méthodes normalisées donnant des résultats équivalents. Le Comité n'étant pas en mesure d'indiquer pour le moment la nature éventuelle de ces autres méthodes et notant que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage aurait besoin de ces renseignements avant de pouvoir décider s'il doit ou non les confirmer, il est convenu de supprimer dans les normes les passages qui traitent des autres méthodes normalisées. Le délégué de la France a dit qu'il regrettait que cette décision ait été prise. On a fait valoir que cela n'interdirait pas au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités de proposer l'incorporation dans les normes de méthodes complémentaires qui viendraient s'ajouter à celles qui se trouvent déjà dans les projets de normes lorsque le Comité sera en mesure de proposer de telles méthodes.
9. Le Comité décide que les spécifications concernant le produit fini mises au point par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, convenablement adaptées aux normes individuelles, devraient être incluses dans ces normes en tant que conditions obligatoires.

Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées  
(ALINORM 68/22/GS)

10. Après avoir examiné la déclaration figurant dans ce document et selon laquelle "Dans le cas des denrées dont l'agent de conservation n'est pas ordinairement consommé, le poids égoutté de la denrée doit être mentionné", le Comité est convenu qu'il lui appartiendra de décider à l'égard de chaque denrée si le poids égoutté doit être mentionné.

Commentaires de la République fédérale d'Allemagne sur les normes pour les fruits et légumes en conserve

11. Le représentant de la République fédérale d'Allemagne a exposé au Comité la position de son pays sur les normes en cours d'élaboration pour les fruits et légumes en conserve; en voici un bref résumé:
- a) Les normes internationales en cours d'élaboration ne devraient pas prévoir l'emploi d'additifs (sauf en ce qui concerne les milieux de couverture, le sucre ou le sel). En outre, les produits dans lesquels l'adjonction d'agents de sapidité est autorisée pour satisfaire aux goûts particuliers des consommateurs nationaux devraient être régis par les règlements des pays et non par des normes internationales.
  - b) En ce qui concerne les additifs, l'emploi de la nisine, des anti-oxygène artificiels ou des aromatisants produisant des effets analogues à ceux des émulsifiants ou des antibiotiques ne devrait pas être autorisé. De même, l'utilisation de colorants ne doit pas être permise dans les légumes en conserve mais peut être tolérée dans certaines variétés de fruits. L'adjonction de sels d'étain et l'emploi d'agents de conservation dans les produits en conserve devraient être interdits.
  - c) D'une manière générale, les spécifications relatives au poids égoutté sont trop faibles et les tolérances de défauts trop élevées.
  - d) Les normes devraient prévoir une gamme étendue de qualités.
  - e) Si les exigences des normes ne sont pas fixées à un niveau élevé, il se pourrait que la République fédérale ne puisse accepter ces normes.
12. Le Comité note que les points ci-dessus ont déjà fait l'objet d'un examen attentif tant en son sein qu'en celui de la Commission. En ce qui concerne le point a) ci-dessus, le Comité a estimé que l'emploi des aromatisants relevait la saveur du produit et contribuait à le faire accepter plus aisément par le consommateur. Par ailleurs, l'importance de ces produits dans le commerce international a également été soulignée. Au sujet du point b), il a été indiqué que l'usage d'aucun additif ne sera approuvé par la Commission sans une justification technologique ou sans raison valable, et sans déclaration de la part du Comité du Codex sur les additifs alimentaires attestant que l'additif en question n'est pas toxique. En ce qui a trait au point c), il a été expliqué que les normes visaient à la formulation de spécifications minimales raisonnables, fondées sur les résultats susceptibles d'être obtenus par l'application de bonnes pratiques de préparation, de transformation et de conditionnement. A propos du point d), l'attention du Comité a été appelée sur le fait que la Commission avait décidé que, à ce stade, les normes ne devraient pas prévoir de catégories de qualité. Etant donné que le besoin d'additifs et leur innocuité sont soumis à un contrôle, et considérant les explications données dans le présent paragraphe, le Comité estime que sa position et celle de la République fédérale ne sont pas différentes quant au fond.

Normes examinées à l'étape 4

13. A la lumière des commentaires formulés par les gouvernements sur les normes pour les conserves de petits pois, de champignons, de fraises, de prunes, de framboises, de cocktails de fruits et pour les raisins secs traités, examinées à l'étape 4 de la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales, le Comité a modifié ces normes et les a remaniées selon le plan de présentation Codex. Ces normes figurent aux Annexes II à VII et à l'Annexe XI du présent rapport.

Norme n° PFV 68/5-14 Petits pois en conserve (Annexe II)

14. Les questions ci-après ont été soulevées:

- a) Le Comité reconnaît la nécessité d'une méthode pour distinguer les pois ridés des pois lisses. La délégation des Pays-Bas a signalé l'existence d'une méthode permettant de déterminer la variété au microscope, et le Comité est convenu de mentionner cette méthode dans la norme.
- b) La délégation de la Pologne a réservé sa position à l'égard de l'inclusion dans cette norme de spécifications relatives aux pois conditionnés avec d'autres ingrédients végétaux. A son avis, il faudrait élaborer des normes distinctes, l'une couvrant uniquement les pois en conserve, et l'autre les pois assortis de garnitures constituées d'un ou de plusieurs légumes.
- c) La délégation de la France a réservé sa position quant au pourcentage des autres ingrédients végétaux autorisés comme garnitures. En lieu et place de la limite maximale de 15 pour cent du total de ces ingrédients égouttés permis dans la norme, la délégation française s'est prononcée en faveur d'un pourcentage plus bas.
- d) En ce qui concerne les colorants, le Comité est convenu de supprimer le jaune 2G (Color Index (1956) - n° 18965). On a aussi décidé d'éliminer la nisine de la norme.
- e) La délégation de la Pologne s'est opposée à l'adjonction de colorants à ce produit et a réservé sa position sur ce point. La délégation de la France s'est aussi déclarée contre l'addition de colorants. Par conséquent, il y aurait lieu d'inviter les gouvernements à préciser si l'addition de colorants aux pois doit être permise.
- f) Sur demande de la délégation du Japon, on est convenu de permettre l'emploi du sulfate cuprique dans la norme. Il a été décidé de fixer, à ce stade, la concentration maximale à 100 p.p.m., comme l'a suggéré la délégation japonaise, qui a accepté de soumettre des données toxicologiques à l'appui de la concentration proposée.
- g) En ce qui a trait à la teneur maximale en solides insolubles dans l'alcool, c'est-à-dire 21%, qui serait applicable à toutes les variétés, y compris les hybrides, il convient d'inviter les gouvernements à formuler des observations sur cette teneur.

- h) Le Comité est convenu que la norme devrait prévoir une détermination du calibre facultative, et qu'il convenait d'inviter les gouvernements à soumettre leurs observations à ce sujet.
- i) Les délégations du Danemark, de la France et du Maroc ont déclaré que le poids égoutté devait être déclaré sur l'étiquette.

Norme n° PFV 68/5-18 Champignons en conserve (Annexe III)

15. Les questions ci-après ont été soulevées:

- a) On a souligné qu'en français le produit couvert par la norme devrait être désigné par l'appellation: "Champignons de couche".
- b) En ce qui concerne la disposition relative à la désignation selon le calibre, la délégation des Pays-Bas a déclaré qu'à son avis la disposition prévue ne convenait pas tout à fait.
- c) La délégation de la Pologne a réservé sa position quant à la disposition permettant l'emploi d'alginates.
- d) Le Comité souscrit à la demande de la délégation des Etats-Unis tendant à prévoir l'emploi de l'éthylènediaminetétraacétate calcique-disodique (EDTA) à une concentration ne dépassant pas 200 p.p.m. Le Comité note que cet additif est utilisé pour stabiliser la couleur du produit.
- e) Le Comité est convenu d'accepter la méthode recommandée pour déterminer le poids égoutté des champignons en conserve conditionnés à la sauce, conformément à la proposition de la délégation de l'Australie.

Norme n° PFV 68/5-7 Fraises en conserve (Annexe IV)

16. Les questions ci-après ont été soulevées:

- a) Certaines divergences de vues se sont fait jour au sujet du poids égoutté qu'il faudrait fixer pour les fraises. Le Comité décide cependant qu'une limite de 35 pour cent devrait être stipulée à ce stade. La délégation de l'Australie a déclaré qu'à son avis le poids égoutté ne devrait pas être supérieur à 33 pour cent. Le délégué des Etats-Unis a signalé que le poids égoutté des fraises en conserve conditionnées dans du sirop épais était plus faible que celui du produit conditionné dans du sirop léger. Il faudrait inviter les gouvernements à présenter à cet égard leurs commentaires sur le chiffre de 35 pour cent, et à soumettre leurs vues sur le poids égoutté par rapport à la densité du sirop.
- b) Il a été convenu que le délégué des Pays-Bas collaborerait avec la délégation du Royaume-Uni en vue du choix d'une méthode d'échantillonnage et de préparation en ce qui concerne les impuretés minérales. Les données fournies seront soumises au président de ce Comité pour transmission au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

Norme n° PFV 68/5-8 Prunes en conserve (Annexe V)

17. Les points ci-après ont été portés à la connaissance de l'assemblée:

- a) Bien que le projet de norme prévoit que la couleur de la prune ou le nom de la variété doit figurer sur l'étiquette, la délégation du Maroc a proposé que la norme interdise formellement le mélange des variétés. Le Comité dans son ensemble estime que l'inclusion de la suggestion du Maroc ne serait d'aucune utilité parce que, d'une manière générale, les prunes sont étiquetées et vendues en fonction des catégories indiquées dans la norme.
- b) En ce qui concerne les milieux de couverture, la délégation de la France a réservé sa position sur les chiffres fixés dans le projet de norme pour la densité des sirops. On a dès lors décidé d'inviter les gouvernements à formuler des commentaires à l'égard des densités stipulées dans le projet de norme.
- c) Au sujet des spécifications relatives au poids égoutté minimum, la délégation de l'Australie a suggéré le taux de 45%. Il a été convenu que les gouvernements devraient être invités à soumettre des observations sur l'application de cette disposition au degré de concentration et à la présentation des sirops.

Norme n° PFV 68/5-9 Framboises en conserve (Annexe VI)

18. La question ci-après a été soulevée:

En ce qui a trait aux milieux de couverture, il a été convenu que les gouvernements devraient être invités à formuler des observations sur les densités de sirop spécifiées dans le projet de norme.

Norme n° PFV 68/5-10 Cocktail de fruits en conserve (Annexe VII)

19. Les questions ci-après ont été soulevées:

Le Comité note qu'en français le produit porte le nom de "Cocktail de fruits". Lors de l'examen du projet de norme, le Comité a fait observer que la Commission avait décidé qu'il y aurait lieu de recourir au système métrique pour exprimer les poids et mesures avec indication des équivalents raisonnablement arrondis dans les autres systèmes. Le Comité incorpore la modification recommandée dans ce projet de norme, ainsi que dans les autres. La délégation du Canada a réservé sa position à l'égard du taux de 65 pour cent fixé pour le poids minimum égoutté en invoquant le fait que le Canada pourrait difficilement respecter cette condition car il n'utilise pour ce produit que des pêches à noyau non adhérent. La chair de ces pêches est plus tendre que celle des pavies ou pêches à noyau adhérent. En conséquence, il est plus difficile d'obtenir des poids égouttés comparables à ceux des pêches à noyau adhérent.

Normes examinées à l'étape 4 et parvenues à l'étape 5

20. Le Comité est convenu que les normes concernant les petits pois en conserve, les champignons de couche en conserve, les fraises en conserve, les prunes en conserve, les framboises en conserve et le cocktail de fruits en conserve, telles qu'elles ont été amendées, devraient être soumises à la Commission par l'entremise du Secrétariat en vue de leur adoption en tant que projets de normes provisoires à l'étape 5 de la Procédure établie par la Commission pour l'élaboration des normes.

Normes examinées à l'étape 2

21. A la lumière des commentaires formulés par les gouvernements sur les normes parvenues à l'étape 2 de la Procédure d'élaboration des normes mondiales Codex, et concernant respectivement les poires et les mandarines en conserve ainsi que les concentrés de tomates traités, le Comité a modifié ces normes et les a remaniées selon le plan de présentation Codex. (Voir Annexes VIII, IX et X au présent rapport).

Normes n° PFV 68/3-17 Poires en conserve (Annexe VIII)

22. Les questions ci-après ont été soulevées:

- a) On est convenu de prévoir dans la description du produit l'inclusion de Pyrus sinensis qui est une variété orientale de poires.
- b) En ce qui concerne le mode de présentation dénommé "poires entières", la délégation de la Pologne s'est prononcée contre l'inclusion des "poires non pelées" et a réservé sa position à cet égard.
- c) Lors de l'examen de cette norme, le Comité est convenu d'une disposition prévoyant l'addition de colorants, telle qu'elle a été rédigée dans la norme révisée. Les délégations de la France et de la Pologne s'étant élevées contre l'adjonction de colorants à ce produit, le Comité a signalé que certains pays autorisaient l'addition de colorants à ce produit dans des proportions limitées pour répondre aux vœux des consommateurs (voir par. 5). On a également fait remarquer que l'emploi de colorants dans ce produit était subordonné à un étiquetage approprié, signalant au consommateur la présence de colorants artificiels.

Norme n° PFV 68/3-19 Mandarines en conserve (Annexe IX)

23. Les questions ci-après ont été soulevées:

- a) Lors de la modification de cette norme, un nouveau mode de présentation "en morceaux" a été incorporé sur la demande de la délégation de la République de Chine. La délégation du Japon a estimé que ce mode de présentation ne devrait pas figurer dans la norme.
- b) La délégation de la Pologne s'est élevée contre l'emploi de la méthylcellulose comme agent de clarification.

- c) En ce qui concerne le poids minimum égoutté, la délégation de la République de Chine préférerait, au taux de 59 pour cent, un taux minimum de 55 pour cent. Il a été convenu que le taux de 59 pour cent serait maintenu, que les délégations de la Chine et du Japon tâcheraient de parvenir à un accord sur ce taux d'ici la prochaine session et que l'on inviterait les autres pays membres à présenter leurs commentaires.
- d) Ayant antérieurement jugé inutile de prévoir dans les normes internationales Codex l'inscription obligatoire de marques en code, le Comité supprime la section y afférente de la norme. On est cependant convenu que le marquage en code serait souhaitable sur le plan national.

Norme n° PFV 68/3-16 Concentrés de tomates traités (Annexe X)

24. Les questions ci-après ont été soulevées:

- a) L'attention du Comité a été appelée sur le fait qu'un certain nombre de pays acceptent une teneur minimale en solides solubles de 11 pour cent pour ce produit.
- b) Les délégations de la France, du Maroc et de la Pologne se sont prononcées contre l'emploi d'additifs dans la purée de tomates.
- c) Un certain nombre de pays ont estimé que l'adjonction de sucre à ce produit devrait être autorisée, à condition d'en faire mention sur l'étiquette. Les pays formulant des objections contre l'emploi du sucre ont fait remarquer qu'il ne serait pas possible de déterminer dans le produit fini la quantité de sucre entrant dans les solides solubles totaux et que, par conséquent, le consommateur pourrait être induit en erreur.
- d) En ce qui concerne le dénombrement des moisissures, plusieurs pays ayant indiqué qu'il leur serait très difficile de conditionner un produit respectant le taux limite de 40 pour cent de champs positifs, basé sur la méthode de dénombrement des moisissures de Howard, un taux de 50 pour cent a, par conséquent, été fixé. La délégation du Maroc avait demandé au Comité d'adopter le taux de 60 pour cent, mais a déclaré que sur la base d'une teneur en extraits solides de tomates égale ou inférieure à 11 pour cent, elle accepterait le chiffre maximum de 50 pour cent de champs positifs. La délégation des Etats-Unis d'Amérique a fait remarquer que la méthode employée pour le dénombrement des moisissures était basée sur la dilution de 9% de solides, et qu'elle préférerait, par conséquent, l'adoption du taux de 40%.
- e) Le Comité est convenu de mettre le chiffre de 300 mg/kg concernant le taux d'impuretés minérales entre crochets, étant donné qu'il ne disposait pas de renseignements suffisants pour pouvoir prendre une décision formelle. Les Etats Membres ont été invités à présenter des commentaires précis sur le chiffre en question. La délégation du Maroc a estimé que le chiffre de 1 000 mg/kg conviendrait, mais préférerait qu'il soit exprimé par 0,1%.

- f) On a précisé qu'il n'était pas pratique d'exiger que l'étiquette fasse mention des agents régulateurs du pH du fait que, dans certains cas, ces agents ne sont pas utilisés dans le conditionnement et que, par ailleurs, l'emploi obligatoire de deux types d'étiquette entraînerait des frais inutiles.

Normes examinées à l'étape 2 et parvenues à l'étape 3

25. Le Comité est convenu que les normes pour les poires en conserve, les mandarines en conserve et les concentrés de tomates traités, telles qu'elles ont été amendées, devraient être soumises aux gouvernements par l'entremise du Secrétariat pour commentaires au titre de l'étape 3.

Norme n° PFV 68/3-12 Raisins secs traités (Annexe XI)

26. Les questions ci-après ont été soulevées:

- a) Après avoir modifié un certain nombre de spécifications de cette norme, le Comité invite les gouvernements à étudier la version révisée et à soumettre leurs observations à son Président afin que tous les points de vue puissent être examinés à la prochaine session.
- b) Après étude détaillée de la question du calibrage, bien qu'il ait été convenu de mentionner dans le projet de norme plusieurs méthodes possibles de classification en fonction du calibre, il a été décidé d'inviter les gouvernements à faire des commentaires à ce sujet. La délégation de la Turquie a instamment demandé que les raisins secs soient calibrés en fonction de la couleur et du nombre de fruits par 100 grammes. La délégation des Etats-Unis a pour sa part déclaré que le classement des calibres devrait être opéré en fonction du diamètre de trous ronds permettant ou non le passage des raisins. Tout en optant pour la proposition turque, la délégation de l'Iran a accepté que les deux méthodes soient incluses dans le projet de norme à soumettre aux gouvernements. La délégation de l'Australie s'est ralliée à la proposition de la délégation des Etats-Unis relative au calibre, mais n'était pas d'accord avec elle sur les mesures proposées pour la désignation de certains calibres.
- c) La délégation de la Turquie a réservé sa position sur l'ensemble de la section de la norme traitant des spécifications minimales de qualité, et en particulier sur le passage concernant les tolérances de défauts. A cet égard, plusieurs pays ont proposé que la tolérance des morceaux de pédoncules dans les variétés de raisins secs avec pépins et sans pépins soit fixée respectivement à 2 et à 3 morceaux par kg. On est cependant convenu de laisser dans le projet de norme les chiffres de 1 et de 2 morceaux par kg et d'inviter les gouvernements à soumettre leurs commentaires sur ce point. En ce qui concerne la tolérance des pédicelles, les délégations de la Turquie et de l'Iran ont vivement préconisé le taux de 8 pour cent calculé sur le nombre de raisins secs. La délégation des Etats-Unis a fortement insisté pour que le nombre des pédicelles présents dans un lot soit établi d'après le nombre d'unités contenues dans un échantillon d'un poids déterminé, car l'examen de tous les raisins exigerait beaucoup de temps.

- d) En ce qui concerne les additifs, les délégations de la France, du Maroc et de la Pologne se sont élevées contre l'emploi d'huile minérale. Le Comité reconnaît la nécessité de prévoir des spécifications pour l'huile minérale. Il accepte dans l'ensemble la concentration maximale proposée pour l'anhydride sulfureux utilisé comme préservatif de la couleur. Pour sa part, la délégation de la Pologne a estimé que la concentration d'anhydride sulfureux ne devrait pas dépasser 500 p.p.m. Le Comité note que la délégation de la Nouvelle-Zélande a proposé l'emploi du sorbitol, de la glycérine et de l'acide sorbique, et il invite cette délégation à motiver l'emploi de ces substances et à proposer des taux de concentration appropriés. Le Comité fait observer que les normes Codex contenant une section sur les contaminants devraient mentionner, par voie de références, toutes les concentrations qui ont été fixées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides. Il propose d'inclure dans la norme le bromure de méthyle (maximum 125 mg/kg - comme Br), le formiate de méthyle (ou d'éthyle) (maximum 250 mg/kg, comme acide formique) et le malathion (maximum 8 p.p.m.). Le Comité décide de signaler au Comité du Codex sur les résidus de pesticides qu'il souhaite incorporer au projet de norme une disposition relative aux résidus de pesticides, comme indiqué plus haut.
- e) Le Comité note que les raisins secs faisant l'objet d'un commerce international peuvent être soit préemballés et prêts à être livrés à la consommation, soit vendus en vrac. Les fruits en vrac peuvent être réemballés ou traités à nouveau pour la vente au détail dans le pays importateur, ou encore entrer directement dans la préparation d'autres aliments tels que les produits de la boulangerie. On a reconnu qu'il y aurait peut-être lieu de considérer à part les raisins en vrac destinés à une nouvelle transformation ou au réemballage, et que l'attention des gouvernements devrait être attirée sur ce point.

Normes pour les raisins secs traités examinées à l'étape 4 mais renvoyées à l'étape 3

27. Le Comité a constaté que cette norme n'était pas encore prête à être soumise à la Commission au titre de l'étape 5 et a décidé de la renvoyer à l'étape 3 aux fins de plus amples commentaires de la part des gouvernements.

Rapport sur la situation des projets de normes pour a) les olives de table et b) les confitures, marmelades et gelées

28. a) La délégation des Etats-Unis a fait part du stade actuel auquel était parvenu le projet de norme pour les olives de table. A la suite de la décision prise en la matière par le Comité à sa quatrième session, la délégation des Etats-Unis a remanié son texte initial en s'inspirant autant que possible des dispositions relatives aux olives de table adoptées par le Conseil oléicole international. Ce projet révisé qui, dans l'ensemble, suivait le plan de présentation des normes Codex, avait été transmis au COI, lequel a par la suite procédé à une nouvelle rédaction de sa propre norme, conformément au plan de présentation précité. Cependant, certaines divergences subsistent

entre les dispositions du projet des Etats-Unis et de la norme établie par le COI. Ces désaccords portent principalement sur la classification des défauts, le calibrage et des diverses catégories de qualité prévues dans la norme du COI. Il a été signalé que le Conseil oléicole international se réunirait à la fin de mai 1968 afin d'examiner la question des olives de table et d'étudier les deux textes. On a également évoqué la possibilité de convoquer une nouvelle réunion du COI en novembre 1968 en vue de régler, le cas échéant, toute divergence non encore aplanie. La délégation des Etats-Unis a indiqué que les marges de désaccord entre les deux textes avaient été sensiblement réduites et a tenu à rendre hommage au COI pour l'excellente collaboration qu'il a apportée à l'établissement d'un projet de norme pour les olives de table acceptable par les deux parties, et susceptible d'être soumis à l'examen du Comité.

b) Confitures, gelées et marmelades

La délégation des Etats-Unis a rendu compte des progrès réalisés dans l'élaboration d'une norme applicable aux produits ci-dessus. A cet égard, la délégation a indiqué qu'elle avait rédigé un projet de norme générale. Elle a, en outre, signalé que des commentaires avaient été reçus à ce sujet du Royaume-Uni, de la France et de la Suède. La délégation des Etats-Unis a également communiqué qu'elle établirait un nouveau projet qui tiendrait compte du point de vue exprimé par les pays précités avant d'être transmis pour commentaires au président du Comité. Le projet en question sera examiné par le Comité à sa prochaine session au titre de l'étape 2.

Plans d'échantillonnage applicables aux fruits et légumes traités

29. a) Le Comité a étudié le projet de Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités y compris les aliments congelés (SP 10/70-SP, juillet 1966), en prenant également note des observations formulées à cet égard par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage au cours de sa troisième session (par. 14 et 15 et Annexe VI du rapport de la troisième session dudit Comité). Le Comité est convenu que les Plans ne s'appliqueraient pas au contrôle officiel au niveau du commerce de détail. Ainsi, le Niveau d'inspection I figurant à la dernière page dudit document serait supprimé. Le Niveau d'inspection II s'appliquerait, avec une modification mineure, au commerce normal des produits, tandis que le Niveau d'inspection III servirait de méthode d'arbitrage internationale dans le cas de différends.
- b) Lors de l'examen des observations présentées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, le Comité est convenu que les Plans ne s'appliqueraient pas uniquement à la qualité, du fait qu'ils visaient également le remplissage des récipients, aspect qui n'est pas considéré comme un critère de qualité. C'est pourquoi le Comité ne se déclare pas favorable à la modification du titre comme l'avait suggéré le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

- c) Le Comité note également que, dans l'Annexe VI au rapport du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, ce dernier a supprimé dans les Plans la préface et l'introduction. Or le Comité juge ces sections importantes pour la bonne compréhension des Plans et estime qu'elles devraient continuer à faire partie intégrante du document. Il conviendrait de transformer cette partie des Plans en une section intitulée "Champ d'application" et la remanier afin de tenir compte des modifications visant la portée des Plans, ainsi qu'il est indiqué plus haut. La délégation des Etats-Unis se chargera de cette nouvelle rédaction.
- d) Le Comité estime que ces Plans, qui ne concernent que les aspects statistiques de l'échantillonnage, pourraient être appliqués à d'autres aliments transformés.
- e) Le représentant de la FAO ayant demandé à quelle étape ces Plans pouvaient maintenant être étudiés, le Comité précise qu'ils sont présentement examinés à l'étape 4 et qu'ils seront soumis à la prochaine session de la Commission au titre de l'étape 5.

Examen des commentaires formulés tardivement par les gouvernements au sujet des projets de normes étudiés ci-dessus

- 30. Les commentaires d'un certain nombre de pays étant arrivés trop tard pour faire l'objet d'une distribution avant l'ouverture de la réunion, alors que d'autres ne sont arrivés qu'au cours de celle-ci, il n'en a été tenu compte que dans la mesure où les circonstances le permettaient. Il a été indiqué que les commentaires formulés sur les projets de normes qui n'avaient pu être examinés au cours de la présente réunion le seraient à la prochaine session du Comité.

Programme des travaux futurs

- 31. Le Comité est convenu d'examiner à sa prochaine session les normes maintenant envoyées pour observations au titre de l'étape 3, les normes pour les asperges en conserve et les ananas en conserve (au sujet desquelles, aux termes des directives de la cinquième session de la Commission, les commentaires des gouvernements doivent être sollicités), les normes à l'étape 2 figurant au paragraphe 7 de l'ordre du jour de la présente réunion, les normes pour les confitures, marmelades et gelées, et la norme pour les olives de table. Le Comité note qu'à sa prochaine session il ne traitera pas des normes devant passer à l'étape 5, en raison, d'une part, du délai requis par les règles de la Procédure d'élaboration des normes Codex et, d'autre part, de la nécessité d'accorder aux gouvernements suffisamment de temps pour examiner les normes ayant été approuvées par la Commission à l'étape 5, sans oublier le volume de travail actuel.
- 32. Les travaux ci-dessous ont été répartis comme suit:
  - a) L'Iran, en collaboration avec l'Australie, préparera un avant-projet de norme pour les abricots secs.

- b) L'Iran, en collaboration avec les Etats-Unis, établira un avant-projet de norme pour les dattes.
- c) La Pologne, en collaboration avec les Etats-Unis, élaborera un avant-projet de norme pour les concombres au vinaigre.
- d) ~~L'Iran préparera un projet de norme pour les pistaches.~~
33. Il a été convenu que le Président du Comité s'adresserait aux services turcs compétents afin de leur demander si la Turquie serait disposée à préparer un avant-projet de norme pour les figues sèches. Il a également été convenu que le Président demanderait aux services compétents turcs s'ils seraient disposés, en outre, à collaborer avec l'Iran à l'élaboration d'un avant-projet de norme pour les pistaches.
34. Tous les projets ci-dessus doivent être rédigés selon le plan de présentation des normes Codex.
35. Le Comité note que la Commission économique pour l'Europe a préparé pour les noix et les amandes des normes qui sont parvenues à un stade avancé. Il exprime le voeu que ces projets de norme lui soient soumis à sa prochaine session dans le cadre de l'élaboration des normes Codex pour ces produits. Il note aussi que la Commission économique pour l'Europe a décidé récemment d'établir des normes européennes pour les figues sèches, les abricots secs, les dattes et les pistaches. Le Comité juge souhaitable que la CEE prenne en considération les spécifications minimales qui seront fixées dans les normes Codex à élaborer pour ces produits.

Lieu et date de la prochaine session du Comité

36. Tout en notant que le lieu et la date de sa prochaine session seront fixés à la sixième session de la Commission, le Comité exprime le voeu que sa prochaine session se tienne en 1969 à peu près à la même époque.

Liste des Annexes au présent rapport

37.	Annexe I	Liste des participants	
	Annexe II	Petits pois en conserve	PFV n° 68/5-14, mai 1968
	Annexe III	Champignons de couche en conserve	PFV n° 68/5-18, mai 1968
	Annexe IV	Fraises en conserve	PFV n° 68/5-7, mai 1968
	Annexe V	Prunes en conserve	PFV n° 68/5-8, mai 1968
	Annexe VI	Framboises en conserve	PFV n° 68/5-9, mai 1968
	Annexe VII	Cocktail de fruits en conserve	PFV n° 68/5-10, mai 1968
	Annexe VIII	Poires en conserve	PFV n° 68/3-17, mai 1968
	Annexe IX	Mandarines en conserve	PFV n° 68/3-19, mai 1968
	Annexe X	Concentrés de tomates traités	PFV n° 68/3-16, mai 1968
	Annexe XI	Raisins secs traités	PFV n° 68/3-12, mai 1968
	Annexe XII	Amidons modifiés	mai 1968

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

CINQUIEME SESSION

COMITE DES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

Washington, D.C.

13-17 mai 1968

LISTE DES PARTICIPANTS

Président

M. Fitzhugh L. Southerland  
Deputy Director  
Fruit and Vegetable Division  
Consumer and Marketing Service  
Department of Agriculture  
Washington, D.C. 20250

Rapporteurs

M. Edwin C. Williams  
Assistant Chief, Processed Products  
Standardization and Inspection Branch  
Fruit and Vegetable Division  
Consumer and Marketing Service  
Department of Agriculture  
Washington, D.C. 20250

Mme Elinore T. Greeley  
Head, Standardization Section  
Processed Products Standardization  
and Inspection Branch  
Fruit and Vegetable Division  
Consumer and Marketing Service  
Department of Agriculture  
Washington, D.C. 20250

ORGANISATION POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE

Représentant

M. Henry J. McNally  
Chargé de liaison  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture  
Via delle Terme di Caracalla  
Rome, Italie

PAYS

ARGENTINE

Chef de délégation

M. Alfredo Girelli  
Conseiller ministériel  
Ambassade de la République Argentine  
1600 New Hampshire Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20009

Délégué

M. Carlos Ballanti  
Troisième secrétaire  
Ambassade de la République Argentine  
1600 New Hampshire Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20009

AUSTRALIE

Chef de délégation

M. Ivan H. Smith  
Assistant Secretary  
Department of Primary Industry  
Canberra

Délégué

M. A.F. Henderson  
Fruit Exports Standards Officer  
Department of Primary Industry  
Customs House  
Williams Street  
Melbourne, Victoria

CANADA

Chef de délégation

M. E.P. Grant  
Chef de la Section des produits transformés  
Division des Fruits et Légumes  
Département de l'agriculture  
Sir John Carling Building  
Ottawa, Ontario

Conseiller

M. C.J. Ross  
Scientific Research Manager  
Canadian Cannery Limited  
44 Hughson Street,  
South Hamilton, Ontario

REPUBLIQUE DE CHINE

Chef de délégation

M. Ching-Ming Lin  
Director, Taichung Office  
Bureau of Commodity Inspection and Quarantine  
Ministry of Economic Affairs  
2 Kong Hsueh Road South Region  
Taichung City

Délégué

M. Chang Yu Cheng  
Head, Technical Division  
Taiwan Pineapple Corporation  
15 South Chungking Road, First Section  
Taipei, Taiwan

DANEMARK

Délégué

M. O. Hoybye  
Directeur  
A/S Beauvais  
Lyngbyvej 97  
2100 Copenhagen

REPUBLIQUE DOMINICAINE

Délégué

Dr Marco A. De Peña  
Conseiller ministériel  
Ambassade de la République Dominicaine  
1715 Twenty-Second Street, N.W.  
Washington, D.C. 20008

FRANCE

Délégué

M. Georges Jumel  
Directeur du Comité de l'alimentation  
et de l'assainissement  
Fédération des industries alimentaires  
3 rue de Logelbach  
Paris 17e

HONGRIE

Délégué

Dr Balint Szaloczy  
Attaché agricole  
Ambassade de la République populaire hongroise  
2437 Fifteenth Street, N.W.  
Washington, D.C. 20009

IRAN

Délégué

Dr Hossein Alizadeh  
Sous-Directeur de l'Institut de normalisation  
et de recherche industrielle  
Ministère de l'économie  
Boîte postale 2937  
Téhéran

JAPON

Chef de délégation

M. Yutaka Yoshioka  
Conseiller agricole  
Ambassade du Japon  
2520 Massachussets Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20008

Délégués

M. Shiro Abe  
Directeur du Département technique de  
l'Association des emballeurs japonais de  
mandarines et oranges en conserve  
2-3 Yaesu Chiyoda-Ku  
Tokyo

M. Kazuzo Ouchi  
Président du Comité des recherches techniques de  
l'Association des transformateurs japonais de tomates  
1-30 Nihonbashi Kakigaracho  
Chuo-Ku  
Tokyo

M. Noria Koiwa  
Chef adjoint de la Section économique  
Bureau de l'horticulture  
Ministère de l'agriculture et des forêts  
Tokyo

M. Teruo Suzuki  
Directeur général de l'Association japonaise  
d'inspection des conserves alimentaires  
3-11 Kyobashi Chuo-Ku  
Tokyo

MAROC

Délégué

M. Abdelmoula Berrada  
Ingénieur agronome  
Ministère de l'agriculture et de la réforme agraire  
Direction de la recherche agronomique  
BP-415, Rabat

PAYS-BAS

Chef de délégation

Dr L.J. Schuddeboom  
Hoofdinspectie Volksgezondheid  
Afd. Levensmiddelen  
Dokter Reijersstraat 10  
Leidschendam

Délégué

M. Peter Businger  
Attaché agricole  
Ambassade des Pays-Bas  
4200 Linnean Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20008

POLOGNE

Chef de délégation

Dr Franciszek Morawski  
Office de l'inspection de la qualité  
Ministère du commerce extérieur  
Stepinska 9  
Varsovie

Délégué

M. W. Orłowski  
Office de l'inspection de la qualité  
Ministère du commerce extérieur  
Stepinska 9  
Varsovie

SUEDE

Délégué

M. Gunnar Holmen  
Works Manager  
Bla Band Produkter A.B.  
302 45 Halmstad

TURQUIE

Délégué

M. Sabahattin Dumer  
Conseiller Commercial  
Ambassade de la Turquie  
2523 Massachussets Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20008

ROYAUME-UNI

Chef de délégation

M. J.H.V. Davies  
Assistant Secretary  
Food Standards Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
Londres, S.W.1

Conseillers

M. W.B. Adam  
Food Manufacturers' Federation, Inc.  
4 Lygon Place  
Londres, S.W.1

M. K.S. Saunders  
Food Manufacturers' Federation, Inc.  
4 Lygon Place  
Londres, S.W.1

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Chef de délégation

M. F. Dunn  
Chief, Processed Products Standardization  
and Inspection Branch  
Fruit and Vegetable Division  
Consumer and Marketing Service  
Department of Agriculture  
Washington, D.C. 20250

Délégués

M. Victor Blomquist  
Chief, Food Technology Branch  
Division of Food, Bureau of Science  
Food and Drug Administration  
Department of Health, Education and Welfare  
Washington D.C. 20204

Mme Elinore T. Greeley  
Head, Standardization Section  
Processed Products Standardization and  
Inspection Branch  
Fruit and Vegetable Division  
Consumer and Marketing Service  
Department of Agriculture  
Washington, D.C. 20250

ETATS-UNIS (suite)

Délégués (suite)

M. J.B. Patten  
Director, Research and Quality Control  
Mainland Operations  
Dole Company  
Fifth and Virginia Streets  
San José, California 95112

Dr Ira I. Somers  
Research Director  
National Cannery Association  
1133 Twentieth Street, N.W.  
Washington, D.C. 20036

OBSERVATEURS

CUBA

M. Jesus Jimenez Escobar  
Premier Secrétaire  
Mission cubaine auprès des Nations Unies  
6 East 67th Street  
New York, New York 10021

REPUBLIQUE FEDERALE D'ALLEMAGNE

M. Arthur K. Köhler  
Secrétaire à la foresterie  
Ambassade de la République fédérale d'Allemagne  
4545 Reservoir Road, N.W.  
Washington, D.C. 20007

ESPAGNE

M. Emilio Gomez-Manzanares  
Attaché agricole  
Ambassade d'Espagne  
2558 Massachusetts Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20008

URUGUAY

M. Marcial S. Birriel  
Deuxième secrétaire  
Ambassade d'Uruguay  
1918 F Street, N.W.  
Washington, D.C. 20006

FEDERATION INTERNATIONALE DU GLUCOSE

M. P.M. Karl  
Fédération internationale du glucose  
3 Avenue du Manoir d'Anjout  
Bruxelles 15, Belgique

Dr C. Nieman  
Fédération internationale du glucose  
172 John Verhulststraat  
Amsterdam (Oud-Zuid), Pays-Bas

FEDERATION EUROPEENNE DES IMPORTATEURS DE FRUITS SECS,  
CONSERVES, EPICES ET MIELS (FRUCOM)

M. Jan J. Mertens  
Vice-Président, FRUCOM  
30 St. Amelbergalei  
Schoten, Anvers, Belgique

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

Comité des fruits et légumes traités

Norme n° PFV 68/5-14

PETITS POIS EN CONSERVE - ETAPE 5

Texte à soumettre à la sixième session de la  
Commission du Codex Alimentarius

pour adoption en tant que

Projet de norme provisoire

## 1. DESCRIPTION

### 1.1 Définition du produit

La dénomination "petits pois en conserve" désigne le produit:

- a) préparé à partir de graines écossées (vertes), propres, substantiellement saines et n'ayant pas atteint leur maturité, de variétés (cultivars) de petits pois conformes aux caractéristiques de l'espèce Pisum sativum L., à l'exclusion de la sous-espèce macrocarpum;
- b) conditionné avec de l'eau ou un autre liquide de couverture approprié, des édulcorants nutritifs, des agents de sapidité et autres ingrédients convenant au produit;
- c) soumis avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à empêcher la détérioration.

### 1.2 Variétés

Les petits pois en conserve peuvent appartenir à toute variété (cultivar) des catégories suivantes:

- a) Variété de pois ridés;
- b) Variété de pois ronds ou lisses;
- c) Autres variétés (croisées ou hybrides des deux autres variétés visées aux alinéas a) et b)).

### 1.3 Calibrage

Si l'on emploie un terme pour désigner les calibres, les petits pois en conserve devront être conformes à l'un des deux systèmes de spécifications ci-après en ce qui concerne les dénominations applicables à leur dimension:

- a) Très fins ----- jusqu'à 8,75 mm
- b) Fins ----- jusqu'à 10,2 mm
- c) Moyens ----- plus de 10,2 mm

ou

- b) Extra-fins ----- jusqu'à 7,5 mm
- Très fins ----- jusqu'à 8,2 mm
- Fins ----- jusqu'à 8,75 mm
- Mi-fins ----- jusqu'à 10,2 mm
- Moyens ----- plus de 10,2 mm

#### 1.3.1 Tolérances de calibrage

Si les pois sont calibrés, le récipient ne devra contenir pas plus de 15%, en nombre ou en poids, de pois du calibre immédiatement supérieur et pas plus de 5% de pois du calibre suivant.

1.4 Mode de conditionnement

- a) "Conditionnement liquide" lorsqu'un liquide est employé comme milieu de couverture; ou
- b) "Conditionnement sous vide" ou "conditionné sous vide" si le milieu de couverture liquide ne dépasse pas 20% du poids net total du produit, le récipient étant fermé dans des conditions qui créent un vide élevé à l'intérieur de celui-ci.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Autres ingrédients

- a) Eau; sel; saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté;
- b) Herbes aromatiques et épices, concentré ou jus de légumes et d'herbes aromatiques (laitue, oignons, carottes, etc.); garniture constituée d'un légume ou plus (laitue, oignons, carottes, morceaux de poivrons rouges ou verts, ou mélanges des deux) à concurrence de 15% du total de l'ingrédient légumes égouttés; extrait de menthe;
- c) Beurre: si du beurre est ajouté, la quantité ne devra pas être inférieure à 3%, en poids, du produit fini;
- d) Amidon, uniquement utilisé en association avec du beurre (voir 3 b)).

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Définitions

- a) Pois marqué: pois légèrement taché ou piqué.
- b) Pois sérieusement marqué: pois piqué, décoloré, ou marqué de toute autre manière, à un point tel que son apparence ou sa comestibilité sont sérieusement affectées. Les pois véreux entrent dans cette catégorie.
- c) Fragment de pois: tout pois qui n'est pas entier: cotylédons séparés ou distincts; cotylédons écrasés, partiels ou brisés; peaux détachées; à l'exclusion des pois entiers et intacts ayant perdu leur tégument.
- d) Matières végétales étrangères: toute matière provenant de la tige, de la feuille ou de la cosse du pois, ou toute autre matière végétale telle que tête de coquelicot ou chardon.

2.2.2 Couleur

A l'exception des pois en conserve artificiellement colorés, les pois égouttés devront avoir la couleur normale caractéristique des pois en conserve et typique de la variété utilisée. Les pois en conserve contenant d'autres ingrédients ou additifs permis seront considérés comme présentant la couleur caractéristique lorsqu'il n'y aura pas de coloration anormale, compte tenu des ingrédients utilisés.

2.2.3 Milieu de couverture

Le milieu de couverture ne devra pas être visqueux au point que le liquide ne puisse être séparé des pois à 20°C. Il ne devra pas avoir une couleur ou une apparence étrangère au produit.

2.2.4 Saveur

Les pois en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exempts de toute saveur ou odeur étrangères; les pois en conserve préparés avec des ingrédients spéciaux doivent présenter la saveur caractéristique communiquée par les substances utilisées.

2.2.5 Texture et maturité

Les pois doivent être raisonnablement tendres, et de texture et de maturité raisonnablement uniformes.

Le contenu en solides insolubles dans l'alcool ne devra pas excéder 21% dans tous les cas.

2.2.6 Tolérances de défauts

Les pois en conserve pourront contenir un léger dépôt mais devront être raisonnablement exempts d'autres défauts communs, tels qu'ils sont ici définis, et dans les limites établies ci-dessous:

- a) Pois avec peau détachée ..... 10% en poids; et  
(pois entier avec 2 cotylédons intacts)
  
- b) Autres défauts ..... total 12% en poids  
des pois égouttés,  
mais dans les li-  
mites suivantes:
  - Pois marqués ..... 5% en poids
  - Pois sérieusement marqués ..... 1% en poids
  - Fragments de pois ..... 10% en poids
  - Matières végétales étrangères ..... 0,5% en poids.

### 2.2.7 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications de qualité requises aux paragraphes 2.2.2 à 2.2.6 est considéré comme "défectueux".

### 2.2.8 Acceptation

Un lot est considéré comme remplissant les conditions relatives aux caractéristiques définies au paragraphe 2.2.6 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" dans chaque catégorie ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

## 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications énoncées à la section ... du Codex Alimentarius doivent être confirmées, ont été confirmées ou ont été confirmées à titre provisoire par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, comme indiqué ci-dessous:

### Dose maximale d'emploi

a) Glutamate de monosodium	Pas de limite	(confirmé)
b) Amidon modifié, gommes végétales, alginates, alginate de propylène-glycol -- à n'utiliser que lorsque le beurre est un ingrédient.	Max. 1% en poids du produit.	(confirmés à titre provisoire en attendant les résultats de l'évaluation toxicologique, à l'exclusion de l'amidon modifié qui n'a pas encore été confirmé)
c) <u>Colorants</u>		
Vert acide brillant BS - Colour Index (1956)- 44090	Individuellement ou en mélange -- max. 100 mg/kg	(confirmé à titre provisoire)
Tartrazine - Colour Index (1956)- 19140		(confirmé à titre Provisoire 1/)
d) <u>Agents raffermissants</u>		
Chlorure de calcium ou autres sels de calcium	Le calcium dérivé des sels de calcium ne de- vra pas excéder 0,01% du produit fini.	(sous réserve de confirmation)

1/ Voir aussi Annexe VII du rapport de la 5ème session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (ALINORM 69/12).

e) Sulfate cuprique  $\sqrt{100}$  p.p.m. comme ion cuivreux/ (sous réserve de confirmation)

4. HYGIENE 1/

- 4.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve du Codex Alimentarius.
- 4.2 Dans toute la mesure où le permettront de bonnes pratiques de fabrication, le produit devra être exempt de toute substance inadmissible.
- 4.3 Le produit ne devra contenir aucun micro-organisme pathogène ou aucune substance toxique produite par des micro-organismes.
- 4.4 Le produit devra avoir subi un traitement de transformation suffisant pour détruire toutes les spores du Clostridium botulinum.

5. POIDS ET MESURES

5.1 Remplissage du récipient

5.1.1 Remplissage minimum

Les récipients doivent être bien remplis de pois et, à l'exception des pois "conditionnés sous vide", le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la contenance en eau du récipient. La contenance en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois clos.

5.1.2 Poids égoutté minimum

5.1.2.1 Le poids du produit égoutté ne doit pas être inférieur à 60% du poids d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient une fois clos.

5.1.2.2 En ce qui concerne le poids égoutté minimum, on juge 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.

5.1.3 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises au paragraphe 5.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimum (90% de la contenance du récipient) est considéré comme "défectueux".

1/ Note du Secrétariat: Voir spécifications pour les produits finis dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve, et par. 9 a) du rapport de la 5ème session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire concernant le libellé de la spécification pour produits finis quant aux micro-organismes pathogènes.

5.1.4 Acceptation

Un lot est considéré comme remplissant les conditions définies au paragraphe 5.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

6. ETIQUETAGE

6.1 Les dispositions des sections 1 à 2.9 et 2.11 à 2.12 de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont applicables.

6.2 Les dispositions particulières suivantes concernant l'étiquetage du produit doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

6.2.1 Le nom du produit devra comprendre:

- a) la dénomination "petits pois" ou "petits pois doux", selon le cas;
- b) une déclaration concernant les caractéristiques d'assaisonnement ou de saveur, c'est-à-dire "avec X", le cas échéant.

6.2.2 Le nom du produit pourra comprendre le type de pois: "rond", "lisse" ou "ridé", selon le cas.

6.2.3 L'indication du calibre peut figurer sur l'étiquette, et si les termes indiqués à l'alinéa 1.3 sont utilisés, le produit devra être conforme aux spécifications des alinéas a) ou b) et répondre aux tolérances énoncées à l'alinéa 1.3.1.

6.2.4 Si les pois en conserve sont "conditionnés sous vide", il y aura lieu de faire figurer cette mention sur l'étiquette de telle sorte qu'on puisse la voir facilement.

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

7.1 Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage indiquées ci-dessous sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

7.1.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

7.1.2 Méthodes d'examen7.1.2.1 Solides insolubles dans l'alcool

Détermination effectuée selon la méthode pertinente pour les fruits et légumes traités qui figure dans "Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

7.1.2.2 Poids égoutté

Détermination effectuée selon la méthode pertinente pour les fruits et légumes traités qui figure dans "Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

7.1.3 Méthode utilisée pour déterminer la variété des poisa) Equipement et réactif

Microscope, objectif composé - grossissements de 100 à 250  
- Contraste de phase

Ethanol - 95%

Glycérine

Lame et lamelle couvre-objet

Spatule

b) Préparation et montage

- 1) Enlever une partie de l'endosperme et la placer sur la lame;
- 2) A l'aide d'une spatule, broyer la substance avec de l'éthanol à 95%;
- 3) Ajouter une goutte de glycérine, placer la lamelle couvre-objet sur la substance et examiner au microscope.

c) Identification

Les grains d'amidon des types ridés (petits pois doux) se détachent généralement en particules de forme sphérique, dont les contours sont nettement définis.

Les grains d'amidon des variétés lisses (pois ronds) se présentent comme une masse amorphe, sans forme géométrique bien définie.

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

Comité des fruits et légumes traités

Norme n<sup>o</sup> PFV 68/5-18

CHAMPIGNONS DE COUCHE EN CONSERVE - ETAPE 5

Texte à soumettre à la sixième session de la  
Commission du Codex Alimentarius

pour adoption en tant que

Projet de norme provisoire

## 1. DESCRIPTION

### 1.1 Définition du produit

La dénomination "champignons de couche en conserve" désigne le produit:

- a) préparé à partir de champignons frais, conformes aux caractéristiques de variétés cultivées (cultivars) du genre Agaricus (Psalliota). Les champignons utilisés doivent être en bon état, et, après nettoyage et parage, doivent être sains;
- b) conditionné avec de l'eau et/ou avec du jus de cuisson de champignons, ou avec tout autre liquide de couverture approprié, ou avec tout autre agent de sapidité et ingrédient convenant pour le produit; et
- c) soumis avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

### 1.2 Variété

Toute variété cultivée (cultivar) de champignons du genre Agaricus (Psalliota) peut être utilisée.

### 1.3 Couleur

- a) Blancs ou crème
- b) Bruns

### 1.4 Modes de présentation

- a) Boutons - Champignons entiers avec pieds attachés ne dépassant pas 5 mm de longueur (pieds mesurés à partir du fond des feuillets).
- b) Boutons émincés - Boutons coupés en lamelles de 2 à 5 mm d'épaisseur, dont au moins 50% sont débités parallèlement à un plan passant par l'axe du champignon.
- c) Entiers - Champignons entiers avec pieds attachés coupés à une longueur ne dépassant pas le diamètre du chapeau (longueur mesurée à partir des feuillets).
- d) Coupés ou coupés entiers - Champignons coupés en lames de 2 à 8 mm d'épaisseur, dont au moins 50% sont débités parallèlement à un plan passant par l'axe des champignons.
- e) Coupés en vrac ou coupés entiers en vrac - Champignons coupés en lames d'épaisseur diverse. La direction de la coupe peut dévier considérablement des plan approximativement parallèles à l'axe du champignon.
- f) Quartiers - Champignons coupés approximativement en quatre parties égales.

- g) Pieds et morceaux - Morceaux de chapeaux et de pieds de dimensions et de formes irrégulières, dans lesquels une proportion maximum de 20% du poids égoutté des champignons sera constituée par des chapeaux ou des fractions de chapeaux.

1.5 Dénomination en fonction du calibre - Si un terme désignant le calibre est employé dans le mode de présentation des boutons ou des champignons entiers, il doit être accompagné d'une représentation graphique exacte de la dimension des chapeaux des champignons ou de l'indication en millimètres du diamètre maximal des chapeaux.

1.6 Modes de conditionnement

- a) Ordinaire ou au naturel - Conditionnement à l'eau, à la saumure et/ou avec du jus de cuisson de champignons.
- b) Au beurre ou avec de la sauce au beurre.
- c) En sauce à la crème.
- d) En sauce autre qu'au beurre ou qu'une sauce à la crème.
- e) Au vinaigre.
- f) A l'huile.
- g) Au vin.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Autres ingrédients

A utiliser en fonction du mode de conditionnement considéré:

- a) Eau, sel, épices, condiments, vinaigre, acide citrique, vin, acide ascorbique;
- b) Saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté;
- c) Beurre, huile végétale raffinée, graisses animales raffinées, lait, lait en poudre ou crème;
- d) Amidon ou autre agent épaississant.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur

- a) Les champignons entrant dans la préparation du produit devront présenter la couleur caractéristique de la variété de champignons utilisés. La couleur des champignons en conserve issue de variétés spéciales, contenant des ingrédients spéciaux autorisés, sera considérée comme caractéristique lorsque ces ingrédients n'auront pas provoqué une coloration anormale.
- b) Le liquide de couverture utilisé dans le "conditionnement ordinaire ou au naturel" doit être clair ou légèrement opalescent, de couleur pouvant aller du jaune pâle au brun clair.

#### 2.2.2 Saveur

Les champignons de couche en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exempts de toute saveur ou odeur étrangères; les champignons en conserve préparés avec des ingrédients spéciaux doivent présenter la saveur caractéristique communiquée par les substances employées.

#### 2.2.3 Texture et aspect

Les champignons présentés sous "conditionnement ordinaire ou au naturel" doivent être fermes et substantiellement intacts.

Au maximum 10% en nombre des chapeaux de champignons présentés soit en "boutons", soit "entiers" peuvent présenter une rupture de feuillets.

#### 2.2.4 Défauts

Les champignons de couche en conserve:

- a) peuvent contenir une très faible trace de terre, de sable, de gravier ou de toute autre matière étrangère, minérale ou organique; et
- b) doivent être raisonnablement exempts de champignons tachés ou autrement défectueux.

#### 2.2.5 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications de qualité requises aux paragraphes 2.2.1 à 2.2.4 est considéré comme "défectueux".

#### 2.2.6 Acceptation

Un lot est considéré comme remplissant les conditions relatives aux caractéristiques définies au paragraphe 2.2.5 lorsque le nombre des unités "défectueuses" dans chaque catégorie ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications énoncées à la Section ... du Codex Alimentarius doivent être confirmées, ont été confirmées ou ont été confirmées à titre provisoire par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, comme indiqué ci-dessous:

	<u>Dose maximale d'emploi</u>	
a) Glutamate monosodique	Pas de limite	(confirmé)
b) Gommés végétales, alginates, alginate de propylène-glycol -- à utiliser seulement en association avec du beurre.	Max. 1% en poids du produit.	(confirmés à titre provisoire en attendant les résultats de l'évaluation toxicologique).
c) <u>Colorants</u>		
Noir brillant BN (Colour Index (1956)-28440)	100 mg/kg	(sous réserve de confirmation)
Caramel	Pas de limite	(sous réserve de confirmation)
d) EDTA calcique-disodique (éthylènediaminetétraacetate calcique disodique)	200 parties par million	(sous réserve de confirmation)

4. HYGIENE 1/

- 4.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve du Codex Alimentarius.
- 4.2 Dans toute la mesure où le permettront de bonnes pratiques de fabrication, le produit devra être exempt de toute substance inadmissible.
- 4.3 Le produit ne devra contenir aucun micro-organisme pathogène ou aucune substance toxique produite par des micro-organismes.
- 4.4 Le produit devra avoir été soumis à un traitement de transformation suffisant pour détruire toutes les spores de Clostridium botulinum.

1/ Note du Secrétariat: Voir spécifications pour les produits finis dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve, et par. 9 a) du rapport de la 5ème session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire concernant le libellé de la spécification pour produits finis quant aux micro-organismes pathogènes.

5. POIDS ET MESURES

5.1 Remplissage du récipient

5.1.1 Remplissage minimum

Les récipients doivent être bien remplis de champignons et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la contenance en eau du récipient. La contenance en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois clos.

5.1.2 Poids égoutté minimum

a) Conditionnement ordinaire, conditionnement au vinaigre, et au vin

Le poids égoutté minimum du produit ne doit pas être inférieur aux pourcentages suivants, calculés sur la base du poids d'eau distillée à 20°C que le récipient contiendra une fois clos:

Dimension du récipient

0,5 litre ou moins	50%
Plus de 0,5 litre	53%

b) Conditionnement à la sauce ou à l'huile

Le poids minimum égoutté des champignons, après enlèvement de la sauce ou du liquide, ne doit pas être inférieur à 33,3% du poids total du produit.

5.1.2.1 En ce qui concerne le poids égoutté minimum requis, on juge 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.

5.1.3 Classification des unités défectueuses

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises au paragraphe 5.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimum (90% de la contenance du récipient) est considéré comme "défectueux".

5.1.4 Acceptation

Un lot est considéré comme remplissant les conditions définies au paragraphe 5.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" dans chaque catégorie ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui

figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

6. ETIQUETAGE

- 6.1 Les dispositions des sections 1 à 2.9 et 2.11 à 2.12 de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont applicables.
- 6.2 Les dispositions particulières suivantes concernant l'étiquetage du produit doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

6.2.1 Le nom du produit devra comprendre la dénomination "champignons de couche".

6.2.2 Le nom de la sauce et/ou des agents de sapidité, par exemple "avec X" ou "dans X", selon le cas, devra faire partie de l'appellation ou être placé à proximité de celle-ci.

6.2.3 L'étiquette indiquera le mode de présentation de la manière suivante:

"Boutons", "boutons émincés", "entiers", "coupés", "coupés entiers", "coupés en vrac", "coupés entiers en vrac", "quartiers", "pieds et chapeaux", selon le cas.

6.2.4 Dénomination en fonction du calibre

Si un terme désignant le calibre est employé dans le mode de présentation des boutons ou des champignons entiers, il doit être accompagné d'une représentation graphique de la dimension exacte des chapeaux des champignons ou de l'indication en millimètres du diamètre maximum des chapeaux.

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

- 7.1 Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage indiquées ci-dessous sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

7.1.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

7.1.2 Méthodes d'examen

7.1.2.1 Poids égoutté minimum -- Conditionnement ordinaire;  
au vinaigre; au vin

La détermination sera effectuée selon la méthode pertinente pour les fruits et légumes traités qui figure dans "Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

7.1.2.2 Poids égoutté lavé -- Conditionnement à la sauce;  
à l'huile

- a) Peser la boîte avant de l'ouvrir.
- b) Ouvrir la boîte, et verser le contenu sur un tamis taré à mailles fines, n° 50, de 8 pouces de diamètre.
- c) Laver le contenu du tamis en le plaçant tout d'abord sous un robinet d'eau froide puis sous un robinet d'eau chaude jusqu'à ce que toutes les substances solubles soient éliminées.
- d) Etendre les champignons après lavage sur le fond du tamis, laisser égoutter pendant 5 minutes, puis peser.
- e) Peser la boîte vide séchée et déterminer le contenu net (ou le poids total du produit).
- f) Calculer le pourcentage de poids égoutté par rapport au contenu net (ou au poids total du produit).

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

Comité des fruits et légumes traités

Norme n° PFV 68/5-7

FRAISES EN CONSERVE - ETAPE 5

Texte à soumettre à la sixième session de la  
Commission du Codex Alimentarius

pour adoption en tant que

Projet de norme provisoire

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;
- b) préparé à partir de fraises entières, propres, raisonnablement saines, parvenues au degré de maturité approprié et débarrassées de toute matière étrangère, y compris les calices et les tiges;
- c) conditionné avec de l'eau ou avec tout autre liquide de couverture approprié, y compris des édulcorants nutritifs;
- d) soumis avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Variété

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

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Milieus de couverture

Les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

- a) Eau - liquide de couverture composé uniquement d'eau ou de quelconque mélange d'eau et de jus de fraise.
- b) Sirop - mélange d'eau et de saccharose, de sucre interverti, de dextrose, de sirop de glucose déshydraté et/ou de sirop de glucose, dont la catégorie est déterminée en fonction de la densité finale du sirop:

Sirop léger — au minimum 18° Brix

Sirop moyen — au minimum 22° Brix.

- 2.1.1 La densité finale du sirop sera déterminée sur la moyenne des résultats obtenus, mais aucun récipient ne devra présenter une densité, exprimée en degrés Brix, inférieure à celle de la catégorie immédiatement inférieure.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur

Le produit doit présenter une couleur normale, compte tenu de l'adjonction de tout colorant artificiel.

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.

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

Le produit doit être raisonnablement exempt de:

- a) matières étrangères (par exemple insectes);
- b) matières végétales étrangères (par exemple fragments de calices, tiges et feuilles);
- c) fruits marqués (fruits présentant des taches de plus de 5 mm de diamètre causées par la moisissure ou le picorage d'oiseaux);
- d) fruits brisés (fruits dont la plus grande partie est brisée ou entièrement désagrégée).

Certains défauts communs ne devront pas être présents en proportions supérieures aux limites indiquées ci-dessous:

	<u>Maximum</u>
Fruits avec (fragments de) calices	15% en nombre
Fruits marqués	5% en nombre
Fruits brisés	20% en nombre
<u>Total</u> -- inférieur à -----	25% en nombre
Matières végétales étrangères -----	1 morceau par 100 g de poids égoutté

2.2.5 Impuretés minérales

Au maximum 200 mg/kg.

2.2.6 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications de qualité requises aux paragraphes 2.2.1 à 2.2.5 est considéré comme "défectueux".

2.2.7 Acceptation

Un lot est considéré comme remplissant les conditions relatives aux caractéristiques définies au paragraphe 2.2.6 lorsque le nombre des unités "défectueuses" dans chaque catégorie ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications énoncées à la Section ... du Codex Alimentarius doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

Dose maximale d'emploi

Acidulants

Acide citrique	}	Pas de limite
Acide malique		
Acide tartrique		
Acide lactique		

Colorants

Ponceau 4 R (Colour Index 1956)-16255 )	Isolément ou en combinaison -- 300 mg/kg
Erythrosine (Colour Index 1956)-45430 )	

4. HYGIENE 1/

- 4.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve du Codex Alimentarius.
- 4.2 Dans toute la mesure où le permettront de bonnes pratiques de fabrication, le produit devra être exempt de toute substance inadmissible.
- 4.3 Le produit ne devra contenir aucun micro-organisme pathogène ou aucune substance toxique produite par des micro-organismes.

1/ Note du Secrétariat: Voir spécifications pour les produits finis dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve, et par. 9 a) du rapport de la 5ème session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire concernant le libellé de la spécification pour produits finis quant aux micro-organismes pathogènes.

5. POIDS ET MESURES

5.1 Remplissage du récipient

5.1.1 Remplissage minimum

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 contenance en eau du récipient. La contenance en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois clos.

5.1.2 Poids égoutté minimum

5.1.2.1 Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 35% du poids d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient une fois clos.

5.1.2.2 En ce qui concerne le poids égoutté minimum, on juge 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.

5.1.3 Classification des unités "défectueuses"

Un récipient qui ne répond pas aux spécifications requises au paragraphe 5.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimum (90% de la contenance du récipient) est considéré comme "défectueux".

5.1.4 Acceptation

Un lot est considéré comme remplissant les conditions définies au paragraphe 5.1.3 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

6. ETIQUETAGE

6.1 Les dispositions des sections 1 à 2.9 et 2.11 à 2.12 de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont applicables.

6.2 Les dispositions particulières suivantes concernant l'étiquetage du produit doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

6.2.1 Le produit doit être désigné par l'appellation "fraises".

6.2.2 La désignation du milieu de couverture: "eau", "sirop léger", ou "sirop moyen" doit faire partie de l'appellation du produit ou figurer à proximité immédiate de celle-ci.

## 7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

7.1 Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage indiquées ci-dessous sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité del Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage:

### 7.1.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

### 7.1.2 Méthodes d'examen

#### 7.1.2.1 Poids égoutté

La détermination sera effectuée selon la méthode pertinente pour les fruits et légumes traités qui figure dans "Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

#### 7.1.2.2 Densité du sirop

Densité finale du sirop exprimée en degrés Brix et déterminée dans le produit fini en conserve selon une méthode normalisée (aréométrie ou réfractométrie) étalonnée à 20°C.

### 7.1.3 Méthode de détermination des impuretés minérales

-- à communiquer --

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

Comité des fruits et légumes traités

Norme n° PFV 68/5-8

PRUNES EN CONSERVE - ETAPE 5

Texte à soumettre à la sixième session de la  
Commission du Codex Alimentarius

pour adoption en tant que

Projet de norme provisoire

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit.

La dénomination "Prunes en conserve" désigne le produit:

- a) préparé avec des fruits propres, substantiellement sains, entiers ou partagés en deux moitiés, provenant de variétés (cultivars) de prunes conformes aux caractéristiques de Prunus domestica L., de variétés (cultivars) de reines-claude conformes aux caractéristiques de Prunus italica L., de variétés (cultivars) mirabelles ou de prunes de Damas conformes aux caractéristiques de Prunus institia L., ou de variétés (cultivars) de myrabolans (conformes aux caractéristiques de Prunus cerasifera Ehrh;
- b) préparé avec des prunes débarrassées de toutes matières étrangères, y compris les queues;
- c) conditionné avec un milieu de couverture approprié, des édulcorants nutritifs, des agents de sapidité ou d'aromatisation convenant pour le produit;
- d) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Variétés

Les prunes des divers types variétaux seront désignées comme suit:

- a) Prunes jaunes
- b) Prunes rouges
- c) Prunes violettes
- d) Reines-claude
- e) Prunes de Damas
- f) Myrabolans
- g) Mirabelles

1.3 Modes de présentation

- a) Entières (dénoyautées) - prunes dénoyautées substantiellement entières.
- b) Entières (avec noyaux) - prunes entières avec leurs noyaux.
- c) Moitiés - dénoyautées et partagées en deux moitiés approximativement égales.

## 2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

### 2.1 Milieux de couverture

Les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

- a) Eau -- liquide de couverture composé uniquement d'eau ou d'un quelconque mélange d'eau et de jus de prune.
- b) Sirop -- mélange d'eau et de saccharose, de sucre interverti, de dextrose, de sirop de glucose déshydraté et/ou de sirop de glucose, dont la catégorie est déterminée en fonction de la densité finale du sirop:

Sirop léger - - - - - au minimum 11°Brix.

Sirop moyen - - - - - au minimum 18°Brix.

Sirop épais - - - - - au minimum 22°Brix.

- 2.2.1 La densité finale du sirop sera déterminée sur la moyenne des résultats obtenus, mais aucun récipient ne devra présenter une densité, exprimée en degrés Brix, inférieure à celle de la catégorie immédiatement inférieure.

### 2.2 Autres ingrédients

Aromatisants autres que des aromatisants artificiels.

### 2.3 Critères de qualité

#### 2.3.1 Définitions

- a) Fruits marqués - prunes endommagées par des insectes, le frottement ou des maladies ou atteintes de gomme à un point tel que leur apparence ou leur comestibilité en sont matériellement affectées.
- b) Fruits écrasés ou en morceaux - prunes déformées ou en morceaux à un point tel que la forme normale du fruit en est sérieusement affectée.
- c) Matières végétales étrangères - toutes queues ou feuilles de prunier ou toutes autres matières végétales.
- d) Imperfections de dénoyautage - prunes "entières dénoyautées" contenant des noyaux ou "moitiés" de prunes contenant des noyaux détachés.

2.3.2 Couleur

Le produit doit présenter une couleur normale, compte tenu de l'adjonction de tout colorant artificiel.

2.3.3 Saveur

Les prunes en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exemptes de toute saveur ou odeur étrangère.

2.3.4 Texture

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

2.3.5 Tolérances de défauts

Le produit doit être substantiellement exempt de défauts. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

	<u>Maximum</u>
a) Fruits marqués	- 30% en poids des prunes égouttées
b) Fruits écrasés ou en morceaux	- 25% en poids des prunes égouttées
c) Matières végétales étrangères	- 0,5% en poids des prunes égouttées;
<u>Totalité des défauts</u> a), b), c)	- 30% en poids des prunes égouttées;
<u>et</u>	
d) noyaux détachés dans les prunes "entières"	- 3 par 1000 grammes de contenu total
e) noyaux dans les prunes "entières dénoyautées" et les "moitiés" de prunes	- 1 par 1000 grammes de contenu total

2.3.6 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications de qualité requises aux paragraphes 2.3.2 à 2.3.5 est considéré comme "défectueux".

2.3.7 Acceptation

Un lot est considéré comme remplissant les conditions relatives aux caractéristiques définies au paragraphe 2.3.6 lorsque le nombre des unités "défectueuses" dans chaque catégorie ne

dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications énoncées à la Section ... du Codex Alimentarius doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Dose maximale d'emploi

Colorants

Uniquement pour les prunes "rouges"  
ou "violetttes" --

Ponceau 4R - Colour Index (1956) --  
16255

Erythrosine - Colour Index (1956)--  
45430

} isolément ou en combinaison  
150 mg/kg

4. HYGIENE 1/

4.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve du Codex Alimentarius.

4.2 Dans toute la mesure où le permettront de bonnes pratiques de fabrication, le produit devra être exempt de toute substance inadmissible.

4.3 Le produit ne devra contenir aucun micro-organisme pathogène ou aucune substance toxique produite par des micro-organismes.

5. POIDS ET MESURES

5.1 Remplissage du récipient

5.1.1 Remplissage minimum

Les récipients doivent être bien remplis de prunes et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la contenance en eau du récipient. La contenance en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois clos.

1/ Note du Secrétariat: Voir spécifications pour les produits finis dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve, et par. 9 a) du rapport de la 5ème session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire concernant le libellé de la spécification pour produits finis quant aux micro-organismes pathogènes.

5.1.2 Poids égoutté minimum

5.1.2.1 Le poids égoutté minimum du produit ne doit pas être inférieur à 50% du poids d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient une fois clos.

5.1.2.2 En ce qui concerne le poids égoutté minimum, on juge 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.

5.1.3 Classification des unités "défectueuses"

Un récipient qui ne répond pas aux spécifications requises au paragraphe 5.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimum (90% de la contenance du récipient) est considéré comme "défectueux".

5.2 Acceptation

Un lot est considéré comme remplissant les conditions définies au paragraphe 5.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

6. ETIQUETAGE

6.1 Les dispositions des sections 1 à 2.9 et 2.11 à 2.12 de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont applicables.

6.2 Les dispositions particulières suivantes concernant l'étiquetage du produit doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

6.2.1 Le nom du produit comprendra:

- a) La dénomination "prunes", ou "reines-claude", ou "prunes de Damas", ou "mirabelles", ou "myrabolans", selon le cas;
- b) l'indication des agents de sapidité ou d'aromatisation caractéristiques, par exemple: "avec X", le cas échéant.

6.2.2 Les prévisions suivantes feront partie de l'appellation ou seront placées à proximité immédiate de celle-ci:

- a) soit la couleur de la prune: "jaune", "rouge" ou "violette", soit le nom variétal, selon le cas;
- b) le milieu de couverture: "eau", "sirop léger", "sirop moyen", "sirop épais", selon le cas;
- c) le mode de présentation: "entières (dénoyautées)", "entières" ou "moitiés", selon le cas.

## 7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

7.1 Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage indiquées ci-dessous sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage:

### 7.1.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

### 7.1.2 Méthodes d'examen

#### 7.1.2.1 Poids égoutté

La détermination sera effectuée selon la méthode pertinente pour les fruits et légumes traités qui figure dans "Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

#### 7.1.2.2 Densité du sirop

Densité finale du sirop exprimée en degrés Brix et déterminée dans le produit fini en conserve selon une méthode normalisée (aréométrie ou réfractométrie) étalonnée à 20°C.

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

Comité des fruits et légumes traités

Norme n° PFV 68/5-9

FRAMBOISES EN CONSERVE - ETAPE 5

Texte à soumettre à la sixième session de la  
Commission du Codex Alimentarius

pour adoption en tant que

Projet de norme provisoire

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

La dénomination "Framboises en conserve" désigne le produit:

- a) préparé à partir de variétés de framboises conformes aux caractéristiques du genre Rubus;
- b) préparé à partir de framboises raisonnablement entières, mûres et saines, et débarrassées de toutes matières étrangères, y compris les calices et les pédoncules;
- c) conditionné avec de l'eau ou avec tout autre liquide de couverture approprié, y compris des édulcorants nutritifs;
- d) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Variétés

Toute variété appropriée de framboise peut être utilisée.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Milieus de couverture

Les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

- a) Eau: milieu de couverture composé uniquement d'eau ou d'un quelconque mélange d'eau et de jus de framboise.
- b) Sirop: mélange d'eau et de saccharose, de sucre interverti, de dextrose, de sirop de glucose déshydraté et/ou de sirop de glucose, dont la catégorie est déterminée en fonction de la densité finale du sirop:

Sirop léger - au minimum 11° Brix.

Sirop moyen - au minimum 18° Brix.

Sirop épais - au minimum 22° Brix.

- 2.1.1 La densité finale du sirop sera déterminée sur la moyenne des résultats obtenus, mais aucun récipient ne devra présenter une densité, exprimée en degrés Brix, inférieure à celle de la catégorie immédiatement inférieure.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Définitions

- a) Fruits marqués - baies endommagées par le vent, les insectes, les maladies ou insuffisamment fertilisées, à un point tel que leur apparence ou leur comestibilité en sont matériellement affectées.
- b) Fruits écrasés ou en morceaux - fruits où plus de 50% des drupéoles sont écrasées, détachées ou endommagées de façon quelconque, à un point tel que leur conformation initiale en est détruite.
- c) Matières végétales étrangères - feuilles, tiges, calices, entiers ou en morceaux, et autres matières végétales.

2.2.2 Couleur

Le produit doit présenter la couleur normale du type variétal utilisé, compte tenu de l'adjonction de tout colorant artificiel.

2.2.3 Saveur

Les framboises en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exemptes de toute saveur ou odeur étrangère.

2.2.4 Texture

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

2.2.5 Tolérances de défauts

Le produit doit être substantiellement exempt de défauts. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

- |   |      |  |
|---|------|--|
| a) Fruits marqués -----                         | 12%  | en poids des <sup>Maximum</sup> framboises égouttées |
| b) Fruits écrasés -----<br>ou en morceaux       | 25%  | en poids des framboises égouttées                    |
| c) Matières végétales ----                      | 0,5% | en poids des framboises égouttées étrangères         |
| <u>Totalité des défauts</u> -----<br>a), b), c) | 25%  | en poids des framboises égouttées                    |

2.2.6 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications de qualité requises aux paragraphes 2.2.2 à 2.2.5 est considéré comme "défectueux".

2.2.7 Acceptation

Un lot est considéré comme remplissant les conditions relatives aux caractéristiques définies au paragraphe 2.2.6 lorsque le nombre des unités "défectueuses" dans chaque catégorie ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications énoncées à la Section ... du Codex Alimentarius doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Dose maximale d'emploi

Agents acidulants

Acide citrique	}	Pas de limite
Acide malique		
Acide tartrique		
Acide lactique		

Colorants

Ponceau 4 R (Colour Index 1956) 150 mg/kg  
16255

4. HYGIENE 1/

- 4.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve du Codex Alimentarius.
- 4.2 Dans toute la mesure où le permettront de bonnes pratiques de fabrication, le produit devra être exempt de toute substance inadmissible.
- 4.3 Le produit ne devra contenir aucun micro-organisme pathogène ou aucune substance toxique produite par des micro-organismes.

1/ Note du Secrétariat: Voir spécifications pour les produits finis dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve, et par. 9 a) du rapport de la 5ème session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire concernant le libellé de la spécification pour produits finis quant aux micro-organismes pathogènes.

5. POIDS ET MESURES

5.1 Remplissage du récipient

5.1.1 Remplissage minimum

Les récipients doivent être bien remplis de framboises et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la contenance en eau du récipient. La contenance en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois clos.

5.1.2 Poids égoutté minimum

5.1.2.1 Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 40% du poids d'eau distillé à 20°C que peut contenir le récipient une fois clos.

5.1.2.2 En ce qui concerne le poids égoutté minimum, on juge 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.

5.1.3 Classifications des unités "défectueuses"

Un récipient qui ne répond pas aux spécifications requises au paragraphe 5.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimum (90% de la contenance du récipient) est considéré comme "défectueux".

5.1.4 Acceptation

Un lot est considéré comme remplissant les conditions définies au paragraphe 5.1.3 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

6. ETIQUETAGE

6.1 Les dispositions des sections 1 à 2.9 et 2.11 à 2.12 de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont applicables.

6.2 Les dispositions particulières suivantes concernant l'étiquetage du produit doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

- 6.2.1 Le produit doit être désigné par l'appellation "framboises".
- 6.2.2 Les précisions suivantes feront partie de l'appellation ou seront placées à proximité immédiate de celle-ci:
- a) dans le cas de framboises autres que les framboises rouges, la couleur du fruit;
  - b) le milieu de couverture: "eau", "sirop léger", "sirop moyen" ou "sirop épais".

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

7.1 Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage indiquées ci-dessous sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage:

7.1.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

7.1.2 Méthodes d'examen

7.1.2.1 Poids égoutté

La détermination sera effectuée selon la méthode pertinente pour les fruits et légumes traités qui figure dans "Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

7.1.2.2 Densité du sirop

Densité finale du sirop exprimée en degrés Brix et déterminée dans le produit fini en conserve selon une méthode normalisée (aréométrie ou réfractométrie) étalonnée à 20°C.

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

Comité des fruits et légumes traités

Norme n° PFV 68/5-10

COCKTAIL DE FRUITS EN CONSERVE - ETAPE 5

Texte à soumettre à la sixième session de la  
Commission du Codex Alimentarius

pour adoption en tant que

Projet de norme provisoire

## 1. DESCRIPTION

### 1.1 Définition du produit

1.1.1 La dénomination "cocktail de fruits en conserve" désigne le produit:

- a) préparé à partir d'un mélange de petits fruits et de fruits coupés en morceaux (dont la description figure plus loin dans la présente norme), ainsi qu'à partir de fruits frais, congelés ou en conserve.
- b) conditionné avec un liquide de couverture approprié auquel ont été ajoutés des édulcorants nutritifs, des épices ou des aromatisants appropriés;
- c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

1.1.2 Les fruits appartiennent aux espèces suivantes et sont présentés comme suit:

Pêches ----- Toutes variétés jaunes à chair ferme; pelées; dénoyautées; coupées en dés.

Poires ----- Toutes variétés; pelées; évidées; coupées en dés.

Ananas ----- Toutes variétés; pelés; évidés; coupés en secteurs ou en dés.

Raisins ----- Toutes variétés sans pépins; entiers.

Cerises ----- En moitiés plus ou moins égales ou cerises entières dénoyautées ou avec leurs noyaux:

- a) toutes variétés sucrées, de couleur claire; ou
- b) artificiellement colorées en rouge; ou
- c) artificiellement colorées en rouge et aromatisées soit naturellement, soit artificiellement.

### 1.2 Dénomination du produit

#### 1.2.1 Cocktail de fruits - 5 fruits

Mélange de 5 fruits appartenant aux espèces et présentés selon les modes décrits dans la présente norme.

1.2.2 Cocktail de fruits - 4 fruits

Mélange de fruits appartenant aux espèces et présentés selon les modes décrits dans la présente norme, mais ne contenant pas:

a) de cerises;

ou

b) de raisins.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE2.1 Proportion des fruits

La proportion des différents fruits est fixée comme suit (rapport entre le poids égoutté de chaque espèce de fruit et le poids égoutté de tous les fruits:

	Cocktail de fruits 5 fruits	Cocktail de fruits 4 fruits
Pêches	30% à 50%	30% à 50%
Poires	25% à 45%	25% à 45%
Ananas	6% à 16%	6% à 25%
Raisins	6% à 20%	6% à 20%
		- ou -
Cerises	2% à 6%	2% à 15%

2.1.1 Un lot est considéré comme remplissant les conditions relatives à la Proportion des fruits lorsque:

- 1) la moyenne des pourcentages de chaque espèce de fruit relevés dans tous les récipients de l'échantillon se trouve dans la gamme des pourcentages exigés pour chaque espèce de fruit; et lorsque
- 2) le nombre des récipients particuliers où le pourcentage de fruits, que ce soit pour une ou pour plusieurs espèces de fruits, est en dehors des limites exigées, ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

2.2 Milieux de couverture

Les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

- a) Eau ----- milieu de couverture composé uniquement d'eau ou d'un quelconque mélange d'eau et de jus de fruits.
- b) Jus de fruits ----- jus de fruits frais, en conserve ou reconstitués pouvant être passés ou filtrés.
- c) Sirop ----- mélange d'eau et de saccharose, de sucre interverti, de dextrose, de sirop de glucose déshydraté et/ou de sirop de glucose dont la teneur est déterminée en fonction de la densité finale du sirop:

<u>sirop très léger</u> -----	au minimum 10 <sup>o</sup> Brix;
<u>sirop léger</u> -----	au minimum 14 <sup>o</sup> Brix;
<u>sirop moyen</u> -----	au minimum 18 <sup>o</sup> Brix;
<u>sirop épais</u> -----	au minimum 22 <sup>o</sup> Brix.

- 2.2.1 La densité finale du sirop sera déterminée sur la moyenne des résultats obtenus, mais aucun récipient ne devra présenter une densité, exprimée en degrés Brix, inférieure à celle de la catégorie immédiatement inférieure.

### 2.3 Autres ingrédients

Epices, aromatisants artificiels (pour les cerises), essences naturelles de fruits, et menthe.

### 2.4 Dimensions et formes de fruits

#### 2.4.1 Pêches, poires ou ananas coupés en dés --

80%, ou plus de ces fruits égouttés doivent avoir approximativement la forme d'un cube:

- a) dont la plus grande arête mesure au maximum 20 mm; et  
b) refusé à la maille carrée de 8 mm.

#### 2.4.2 Secteurs d'ananas --

80% ou plus de tous les morceaux d'ananas égouttés doivent avoir une forme plus ou moins triangulaire ayant les dimensions suivantes:

- a) arc externe ----- 10 mm à 25 mm;  
b) épaisseur ----- 10 mm à 15 mm;  
c) rayon (de l'arc interne à l'arc externe) --- 20 mm à 40 mm.

#### 2.4.3 Cerises et raisins entiers --

90%, ou plus en nombre des cerises et raisins entiers doivent avoir une forme plus ou moins normale, compte tenu des opérations appropriées de parage (par exemple dénoyautage et élimination des pédoncules) et n'être:

- a) ni séparé en deux ou plusieurs morceaux;
- b) ni trop écrasés, abîmés ou déchirés.

2.4.4 Moitiés de cerises --

80% ou plus en nombre des unités-cerises doivent être des moitiés plus ou moins égales qui ne sont pas elles-mêmes coupées en deux ou plusieurs morceaux.

2.5 Critères de qualité

2.5.1 Définitions

- a) Fruits marqués - taches foncées sur leur surface, tavelures pénétrant dans la pulpe et autres anomalies.
- b) Peaux - considérées comme un défaut seulement lorsqu'elles proviennent de fruits censés être pelés, ou adhérent à ceux-ci.
- c) Débris de noyau - morceaux de noyau et éclats durs et pointus. Il n'est pas tenu compte de minuscules fragments de noyau dont la plus grande dimension est inférieure à 5 mm et qui ne présentent pas d'éclats ou d'angles pointus.
- d) Petits pédoncules - par exemple pédicelles de raisins.
- e) Grands pédoncules - par exemple des pêches, des poires et des cerises.

2.5.2 Couleur et saveur

Le produit doit présenter la couleur et la saveur normales caractérisant chaque espèce de fruits et le mélange considéré dans son ensemble.

2.5.3 Texture

Les fruits entrant dans la composition du produit ne doivent être ni trop fermes ni trop mous, selon les caractéristiques particulières à chaque espèce.

2.5.4 Tolérances de défauts

Le produit doit être substantiellement exempt de défauts tels que matières végétales étrangères, débris de noyau, peaux, fruits marqués et queues. Le pourcentage de certains défauts courants ne devra pas dépasser les limites suivantes:

<u>Fruits marqués</u> -----	<u>Total</u> de toutes les unités-fruits ainsi affectées -- 20% des fruits égouttés.
<u>Peaux</u> -----(moyenne) --	surface totale de 15 cm <sup>2</sup> /kg du contenu total.
<u>Débris de noyau</u> (moyenne) -	1 morceau, quelle qu'en soit la dimension, par 3 kg de contenu total.
<u>Petits pédoncules</u> ----- (moyenne)	10 pédicelles par 3 kg de contenu total.
<u>Grands pédoncules</u> ----- (moyenne)	2 pédoncules ou fragments de pédoncules par 3 kg de contenu total.

2.5.5 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications de qualité requises aux paragraphes 2.4.1 à 2.5.4 est considéré comme "défectueux".

2.5.6 Acceptation

Un lot est considéré comme remplissant les conditions définies aux paragraphes 2.4.1 à 2.5.4 lorsque:

a) pour les exigences qui ne reposent pas sur des moyennes, le nombre d'unités "défectueuses" dans chaque catégorie ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

et

b) pour les exigences qui reposent sur des moyennes, ces dernières seront dans les limites prescrites.

3. ADDITIFS

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications énoncées à la Section ... du Codex Alimentarius doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Dose maximale d'emploi

Colorant

Utilisé pour colorer les cerises uniquement lorsque des cerises artificiellement colorées sont employées:

Erythrosine -

Colour Index (1956) N° 45430

Pas de limite

4. HYGIENE 1/

4.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve du Codex Alimentarius.

4.2 Dans toute la mesure où le permettront de bonnes pratiques de fabrication, le produit devra être exempt de toute substance inadmissible.

4.3 Le produit ne devra contenir aucun micro-organisme pathogène ou aucune substance toxique produite par des micro-organismes.

5. POIDS ET MESURES

5.1 Remplissage du récipient

5.1.1 Remplissage minimum

Les récipients doivent être bien remplis de fruits et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la contenance en eau du récipient. La contenance en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois clos.

5.1.2 Poids égoutté minimum

5.1.2.1 Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 65% du poids de l'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient une fois clos.

5.1.2.2 En ce qui concerne le poids égoutté minimum, on juge 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.

5.1.3 Classification des unités "défectueuses"

Un récipient qui ne répond pas aux spécifications requises au paragraphe 5.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimum (90% de la contenance du récipient) est considéré comme "défectueux".

---

1/ Note du Secrétariat: Voir spécifications pour les produits finis dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve, et par. 9 a) du rapport de la 5ème session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire concernant le libellé de la spécification pour produits finis quant aux micro-organismes pathogènes.

5.1.4 Acceptation

Un lot est considéré comme remplissant les conditions définies au paragraphe 5.1.3 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

6. ETIQUETAGE

6.1 Les dispositions des sections 1 à 2.9 et 2.11 à 2.12 de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont applicables.

6.2 Les dispositions particulières suivantes concernant l'étiquetage du produit doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

6.2.1 Le nom du produit devra comprendre la dénomination "cocktail de fruits".

6.2.2 Les indications suivantes doivent, le cas échéant, faire partie de l'appellation ou être placées à proximité de celle-ci:

a) "5 fruits" ou "Avec 5 fruits";

ou

"4 fruits" ou "Avec 4 fruits";

b) le milieu de couverture: "eau", "jus de fruits", "sirop très léger", "sirop léger", "sirop moyen", ou "sirop épais", selon le cas;

c) le cas échéant, l'indication de l'agent de sapidité caractéristique, par exemple: "Avec X".

6.2.3 Lorsque les cerises sont artificiellement colorées et/ou artificiellement aromatisées, les déclarations suivantes sont autorisées, dans la liste des ingrédients, ou ailleurs, à la place du nom des additifs:

"Cerises artificiellement colorées en rouge";

ou

"Cerises artificiellement colorées en rouge et artificiellement aromatisées".

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

7.1 Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage indiquées ci-dessous sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage:

7.1.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

7.1.1.1 Dimension des unités d'échantillonnage

- a) Pour déterminer la proportion des fruits et le remplissage du récipient (poids égoutté inclus), le récipient entier sera considéré comme unité d'échantillonnage.
- b) Pour déterminer si les spécifications de pourcentage sont satisfaites en ce qui concerne les Dimensions et formes des fruits et les Défauts, on choisira comme unité d'échantillonnage:
  - 1) le récipient entier lorsqu'il contient un litre ou moins; ou
  - 2) 500 grammes de fruits égouttés (d'un mélange représentatif) lorsque le récipient contient plus d'un litre.
- c) Pour déterminer si les prescriptions relatives au contenu total sont satisfaites, on choisira comme unité d'échantillonnage:
  - 1) le récipient entier lorsqu'il contient un litre ou moins; ou
  - 2) 850 grammes de fruits et de liquide (d'un mélange représentatif et proportionné) lorsque le récipient contient plus d'un litre.

7.1.2 Méthodes d'examen

7.1.2.1 Poids égoutté

La détermination sera effectuée selon la méthode pertinente pour les fruits et légumes traités qui figure dans "Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

7.1.2.2 Densité du sirop

Densité finale du sirop exprimée en degrés Brix et déterminée dans le produit fini en conserve selon une méthode normalisée (aréométrie ou réfractométrie) étalonnée à 20°C.

7.1.2.3 Vérification des proportions de fruits

- a) Déterminer le poids égoutté et garder séparément le liquide et les fruits;
- b) séparer chacune des espèces de fruits en enlevant les fruits présents en plus petite quantité (cerises, ananas ou raisins);
- c) peser chacune des espèces de fruits à 1 g près;
- d) noter le poids de chacune des espèces et additionner le tout; et
- e) calculer le pourcentage de fruits selon la formule suivante:

$$* \frac{\text{Poids de chacune des espèces}}{\text{Somme de tous les poids}} \times 100 = \% \text{ du poids des fruits}$$

- \* (Ne pas utiliser le poids égoutté initial du produit avant la séparation des fruits).

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

Comité des fruits et légumes traités

Avant-projet de norme provisoire

pour les

POIRES EN CONSERVE - ETAPE 3

Norme n° PFV 68/3-17

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

La dénomination "Paires en conserve" désigne le produit:

- a) préparé à partir de poires mûres, appartenant à des variétés commerciales convenant à la mise en conserve, et conformes aux caractéristiques de Pyrus communis ou Pyrus sinensis;
- b) les fruits étant pelés, évidés et débarrassés du pédoncule quel que soit le mode de présentation, sauf dans le cas des variétés appropriées de poires présentées "entières";
- c) conditionné avec un liquide de couverture approprié contenant des édulcorants nutritifs et des agents de sapidité ou d'aromatisation convenant au produit;
- d) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Types variétaux

Toute variété cultivée de poires peut être utilisée.

1.3 Modes de présentation

- a) Entières - pelées ou non, débarrassées ou non de leurs pédoncules.
- b) Moitiés - coupées en deux parties approximativement égales.
- c) Quartiers - coupées en quatre parties approximativement égales.
- d) Tranches - coupées en secteurs en forme de coin.
- e) Dés - coupées en morceaux cubiques.
- f) Morceaux - (ou morceaux irréguliers) - morceaux de formes et dimensions diverses.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Milieu de couverture

Les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

- a) eau - liquide de couverture composé uniquement d'eau ou d'un quelconque mélange d'eau et de jus de poire; ou
- b) sirop - mélange d'eau et de saccharose, de sucre interverti, de dextrose, de sirop de glucose déshydraté et/ou de sirop de glucose, dont la catégorie est déterminée en fonction de la densité finale du sirop:

<u>Sirop très léger</u> -----	au minimum 10° Brix.
<u>Sirop léger</u> -----	au minimum 14° Brix.
<u>Sirop moyen</u> -----	au minimum 18° Brix.
<u>Sirop épais</u> -----	au minimum 22° Brix.

2.2.1 La densité finale du sirop sera déterminée sur la moyenne des résultats obtenus, mais aucun récipient ne devra présenter une densité, exprimée en degrés Brix, inférieure à celle de la catégorie immédiatement inférieure.

## 2.2 Autres ingrédients

Épices, huiles d'épices, essences naturelles de fruits, menthe ou autres aromatisants naturels; et aromatisants artificiels dans le cas des poires artificiellement colorées.

## 2.3 Critères de qualité

### 2.3.1 Définitions

- a) Taches - défaut de coloration et taches colorées anormales sur l'épiderme, contrastant nettement avec la couleur générale du fruit et pouvant pénétrer dans la chair. Exemples: meurtrissures, tavelures et taches foncées.
- b) Poires brisées - unité brisée en un ou deux fragments. Tout ensemble de fragments (2 ou plus) dont la dimension totale est celle d'une unité de grosseur et de forme normale sera considéré comme une unité. La présence de poires brisées n'est un défaut que pour les poires entières, en moitiés ou en quartiers, mises en conserve sous couverture liquide.
- c) Coeur - les loges placentaires, attachées ou non, avec ou sans pépins. Aux fins d'application de la tolérance indiquée plus loin, l'équivalent d'environ une moitié de coeur sera considéré comme une unité.
- d) Peau - celle qui adhère à la pulpe de la poire ou que l'on trouve détachée dans les récipients.
- e) Pépins - tout pépin de poire ou son équivalent en morceaux et qui ne fait pas partie du coeur.
- f) Pédoncules - parties externes et internes du pédoncule.
- g) Marques de parage - marques profondes, dues au parage mécanique ou à d'autres causes, et nuisant fortement à l'apparence des unités. Ces marques ne sont considérées comme un défaut que pour les poires présentées entières, en moitiés et en quartiers.

2.3.2 Couleur

Le produit doit présenter la couleur normale du type variétal utilisé, compte tenu de l'adjonction de tout colorant artificiel. Les poires en conserve renfermant d'autres ingrédients permis seront considérées de couleur caractéristique pourvu qu'il n'y ait pas de décoloration anormale, compte tenu des ingrédients utilisés.

2.3.3 Saveur

Les poires en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exemptes de toute saveur ou odeur étrangère; les poires en conserve préparées avec des ingrédients spéciaux doivent présenter la saveur caractéristique communiquée par les substances employées.

2.3.4 Texture

Les poires peuvent varier en tendreté mais ne doivent être ni trop molles ni trop fermes.

2.3.5 Uniformité de calibre

Entières, moitiés, quartiers - dans 95% en nombre des unités de calibre le plus uniforme, le poids de l'unité la plus grosse ne doit pas dépasser le double de celui de l'unité la plus petite. On peut toutefois faire abstraction d'une unité si le récipient en contient moins de 20. Lorsqu'une unité s'est brisée dans le récipient, les fragments peuvent être considérés comme une unité.

2.3.6 Tolérances de défauts

Le produit doit être substantiellement exempt de défauts tels que matières étrangères inoffensives, peau (dans les conserves de poires pelées), morceaux de coeur, fruits tachés ou brisés. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

<u>Défauts</u>	<u>Maximum</u>
Taches et marques de parage ---	<u>Total</u> 30% en nombre, mais pas plus de 20% en nombre peuvent comporter des taches.
Poires brisées (entières, moitiés, quartiers) -----	5% en nombre ou 1 unité par boîte de poires en moitiés ou en quartiers.
Morceaux de coeur (sauf pour poires entières) -----	2 unités par kg du contenu total.

Peau (en moyenne) ----- Une surface totale de 15 cm<sup>2</sup>  
par kg du contenu total.

Pour tous les modes de présentation  
sauf pour les poires "entieres" :

Matières végétales inoffensives  
et pépins ----- 0,2% en poids du contenu total.

Pépins (en moyenne) ----- 8 par kg du contenu total.

### 2.3.7 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises, sauf en ce qui concerne les prescriptions fondées sur les moyennes et mentionnées aux paragraphes 2.3.2 à 2.3.6, est considéré comme "défectueux".

### 2.3.8 Acceptation

Un lot est considéré comme remplissant les conditions relatives aux caractéristiques définies au paragraphe 2.3.7 lorsque le nombre des unités "défectueuses" dans chaque catégorie ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

## 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications énoncées à la Section ... du Codex Alimentarius doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

### Dose maximale d'emploi

#### Agents acidulants

Acide citrique	
Acide malique	
Acide tartrique	Pas de limite
Acide lactique	

#### Colorants

Erythrosine	Pas de limite
Amarante	Pas de limite
Vert solide FCF	Pas de limite

4. HYGIENE 1/

- 4.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve du Codex Alimentarius.
- 4.2 Dans toute la mesure où le permettront de bonnes pratiques de fabrication, le produit devra être exempt de toute substance inadmissible.
- 4.3 Le produit ne devra contenir aucun micro-organisme pathogène ou aucune substance toxique produite par des micro-organismes.

5. POIDS ET MESURES

5.1 Remplissage du récipient

5.1.1 Remplissage minimum

Les récipients doivent être bien remplis de fruits et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la contenance en eau du récipient. La contenance en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois clos.

5.1.2 Poids égoutté minimum

5.1.2.1 Le poids égoutté minimum, fondé sur le poids d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois clos, doit être conforme aux indications suivantes, sauf dans le cas des conserves de "poires entières":

Moitiés, quartiers, tranches, morceaux	-----	55%
Dés	-----	63%

5.1.2.2 En ce qui concerne le poids égoutté minimum, on juge 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.

5.1.3 Classification des unités "défectueuses"

Un récipient qui ne répond pas aux spécifications requises au paragraphe 5.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimum (90% de la contenance du récipient) est considéré comme "défectueux".

1/ Note du Secrétariat: Voir spécifications pour les produits finis dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve, et par. 9 a) du rapport de la 5ème session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire concernant le libellé de la spécification pour produits finis quant aux micro-organismes pathogènes.

5.1.4 Acceptation

Un lot est considéré comme remplissant les conditions définies au paragraphe 5.1.3 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" dans chaque catégorie ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

6. ETIQUETAGE

6.1 Les dispositions des sections 1 à 2.9 et 2.11 à 2.12 de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont applicables.

6.2 Les dispositions particulières suivantes concernant l'étiquetage du produit doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

6.2.1 L'appellation du produit devra comprendre:

- a) la dénomination "poires";
- b) la déclaration des agents de sapidité caractéristiques, par exemple: "Avec X", le cas échéant;
- c) la désignation: "artificiellement colorées" et "artificiellement aromatisées", selon le cas.

6.2.2 Les renseignements suivants doivent faire partie de l'appellation ou être placés à proximité immédiate de celle-ci:

- a) le milieu de couverture: "eau", "sirop très léger", "sirop léger", "sirop moyen" ou "sirop épais", selon le cas;
- b) le mode de présentation: "entières", "entières non pelées", "moitiés", "quartiers", "tranches", "dés", "morceaux" (ou "morceaux irréguliers"), selon le cas.

6.2.3 L'appellation du produit peut comprendre le type variétal ou la désignation "Dessert".

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

7.1 Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage indiquées ci-dessous sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage:

7.1.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

7.1.2 Méthodes d'examen

7.1.2.1 Poids égoutté

La détermination sera effectuée selon la méthode pertinente pour les fruits et légumes traités qui figure dans "Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

7.1.2.2 Densité du sirop

Densité finale du sirop exprimée en degrés Brix et déterminée dans le produit fini en conserve selon une méthode normalisée (aréométrie ou réfractométrie) étalonnée à 20°C.

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

Comité des fruits et légumes traités

Avant-projet de norme provisoire

pour les

MANDARINES EN CONSERVE - ETAPE 3

Norme n° PFV 68/3-19

## 1. DESCRIPTION

### 1.1 Définition du produit

La dénomination "mandarines en conserve" désigne le produit:

- a) préparé à partir de mandarines mûres, saines et conformes aux caractéristiques de Citrus reticulata Blanco (y compris les variétés Citrus unshiu Marcovitch ou Citrus tankan Hayata). Avant transformation, le fruit doit être lavé et pelé convenablement et la plus grande partie de la membrane, des fibres provenant du coeur et du blanc, et, le cas échéant, des pépins doit être éliminée des segments;
- b) conditionné avec un liquide de couverture approprié qui peut renfermer des édulcorants nutritifs;
- c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

### 1.2 Mode de présentation

Les mandarines en conserve peuvent être mises en boîte sous forme de:

- a) carpelles entiers, ou
- b) carpelles brisés, ou
- c) morceaux.

### 1.3 Calibres des carpelles entiers

#### 1.3.1 Calibre unique

Les mandarines en conserve doivent être de calibre sensiblement uniforme et peuvent être désignées comme suit en fonction du calibre:

<u>Grosses</u>	----	20 carpelles ou moins pour 100 grammes de fruit égoutté;
<u>Moyennes</u>	----	21 à 35 carpelles pour 100 grammes de fruit égoutté;
<u>Petites</u>	----	36 carpelles ou plus pour 100 grammes de fruit égoutté.

#### 1.3.2 Calibres mixtes

Les mandarines en conserve peuvent également être désignées par les calibres mixtes suivants:

Moyennes - grosses  
(ou)  
Petites - moyennes.

## 2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

### 2.1 Milieu de couverture

Les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

- a) Eau -- milieu de couverture composé uniquement d'eau ou d'un quelconque mélange d'eau et de jus de mandarine.
- b) Sirop -- mélange d'eau et de saccharose, de sucre interverti, de dextrose, de sirop de glucose et/ou de sirop de glucose déshydraté, dont la densité finale doit être d'au moins 16° Brix.

2.1.1 La densité finale du sirop sera déterminée sur la moyenne des résultats obtenus, mais aucun récipient ne devra présenter une densité, exprimée en degrés Brix, excessivement faible.

### 2.2 Critères de qualité

#### 2.2.1 Définitions

- a) Carpelle entier : carpelle pratiquement intact qui conserve sa forme primitive mais peut comporter une légère fente.
- b) Carpelle légèrement brisé : carpelle passablement intact mais fendu ou pouvant présenter de légers signes de désagrégation.
- c) Carpelle brisé : portion de carpelle de dimensions au moins égales à la moitié des dimensions primitives apparentes du carpelle et ne constituant ni un "carpelle entier" ni un "carpelle légèrement brisé".
- d) Morceaux : morceaux irréguliers et brisés de carpelles qui ne répondent pas à la définition de "carpelle brisé".
- e) Pépin mûr : pépin dont l'une des dimensions est supérieure à 4 millimètres. (Les petits pépins embryonnaires non développés ne sont pas considérés comme des défauts).

#### 2.2.2 Couleur

Les carpelles doivent présenter une couleur jaune à orange vif caractéristique du fruit préparé et transformé convenablement, sans aucune tache foncée, et le milieu de couverture liquide doit être raisonnablement limpide.

2.2.3 Saveur

Les mandarines en conserve doivent avoir une saveur et une odeur normales et être exemptes de saveurs ou d'odeurs étrangères.

2.2.4 Texture

La texture doit être raisonnablement ferme et caractéristique du produit en conserve; elle doit être raisonnablement exempte de cellules sèches et de parties fibreuses nuisant à l'apparence ou à la comestibilité du produit.

2.2.5 Intégralité

- a) Présentation sous forme de carpelles entiers: ainsi qu'il est défini au paragraphe 3.1, au minimum 85% en nombre des unités doivent être des "carpelles entiers" et le reste peut se composer de "carpelles légèrement brisés" et de "carpelles brisés", à condition que les "carpelles brisés" ne dépassent pas 5% du nombre total de carpelles.
- b) Présentation sous forme de carpelles brisés: conserves de mandarines non conformes à la définition de l'intégralité applicable à la présentation sous forme de "carpelles entiers".
- c) Présentation sous forme de morceaux: conserves de mandarines non conformes aux spécifications applicables aux "carpelles brisés", et constituées en substance de morceaux.

2.2.6 Défauts

Le produit fini doit être préparé à partir de matières et selon des méthodes telles qu'il soit raisonnablement exempt des parties du fruit qui n'entrent pas dans sa composition, par exemple membrane, pépins mûrs et tissus fibreux provenant du blanc ou de la partie axiale. Le produit fini ne doit renfermer aucun fragment d'écorce et ne doit pas présenter un nombre excessif de défauts, qu'ils soient ou non expressément mentionnés dans la présente norme. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites suivantes, pour tous les modes de présentation:

- a) Membrane: surface totale ne dépassant pas 7 cm<sup>2</sup> pour 100 grammes de fruits égoutté.
- b) Tissus fibreux: longueur totale ne dépassant pas 5 cm pour 100 grammes de fruit égoutté.
- c) Pépins mûrs: au maximum 1 pépin pour 100 grammes de fruit égoutté.

2.2.7 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications de qualité requises aux paragraphes 2.2.2 à 2.2.6 est considéré comme "défectueux".

2.2.8 Acceptation

Un lot est considéré comme remplissant les conditions relatives aux caractéristiques définies au paragraphe 2.2.7 lorsque le nombre des unités "défectueuses" dans chaque catégorie ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications énoncées à la Section ... du Codex Alimentarius doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

	<u>Dose maximale d'emploi</u>
<u>Agent acidulant</u>	
Acide citrique	Pas de limite
<u>Agent de clarification</u>	
Méthylcellulose	10 p.p.m.

4. HYGIENE 1/

- 4.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve du Codex Alimentarius.
- 4.2 Dans toute la mesure où le permettront de bonnes pratiques de fabrication, le produit devra être exempt de toute substance inadmissible.
- 4.3 Le produit ne devra contenir aucun micro-organisme pathogène ou aucune substance toxique produite par des micro-organismes.

5. POIDS ET MESURES

5.1 Remplissage du récipient

1/ Note du Secrétariat: Voir spécifications pour les produits finis dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve, et par. 9 a) du rapport de la 5ème session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire concernant le libellé de la spécification pour produits finis quant aux micro-organismes pathogènes.

5.1.1 Remplissage minimum

Les récipients doivent être bien remplis de fruits et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la contenance en eau du récipient. La contenance en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois clos.

5.1.2 Poids égoutté minimum

5.1.2.1 Le poids égoutté minimum du produit ne doit pas être inférieur à 59% du poids d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient une fois clos.

5.1.2.2 En ce qui concerne le poids égoutté minimum, on juge 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.

5.1.3 Classification des unités "défectueuses"

Un récipient qui ne répond pas aux spécifications requises au paragraphe 5.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimum (90% de la contenance du récipient) est considéré comme "défectueux".

5.2 Acceptation

Un lot est considéré comme remplissant les conditions définies au paragraphe 5.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

6. ETIQUETAGE

6.1 Les dispositions des sections 1 à 2.9 et 2.11 à 2.12 de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont applicables.

6.2 Les dispositions particulières suivantes concernant l'étiquetage du produit doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

6.2.1 Le nom du produit doit comprendre l'appellation "mandarines".

6.2.2 Les précisions suivantes feront partie de l'appellation ou seront placées à proximité immédiate de celle-ci:

- a) le mode de présentation du produit: "carpelles entiers", ou "carpelles brisés" ou "morceaux", selon le cas;
- b) le milieu de couverture: "eau" ou "sirop", selon le cas.

- 6.2.3 S'il s'agit de "carpelles entiers", le calibre des carpelles pourra être indiqué sur l'étiquette, à condition que le produit en conserve soit conforme aux conditions requises stipulées aux paragraphes 1.3.1 ou 1.3.2 de la présente norme.

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

- 7.1 Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage indiquées ci-dessous sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage:

7.1.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

7.1.2 Méthodes d'examen

7.1.2.1 Poids égoutté

La détermination sera effectuée selon la méthode pertinente pour les fruits et légumes traités qui figure dans "Methodes of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

7.1.2.2 Densité du sirop

Densité finale du sirop exprimée en degrés Brix et déterminée dans le produit fini en conserve selon une méthode normalisée (aréométrie ou réfractométrie) étalonnée à 20°C.

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

Comité des fruits et légumes traités

Avant-projet de norme provisoire

pour les

CONCENTRES DE TOMATES TRAITES - ETAPE 3

Norme n° PFV 68/3-16

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

- a) La dénomination "concentré de tomates traités" désigne le produit alimentaire préparé par concentration du liquide extrait de tomates substantiellement saines, mûres et rouges (*Lycopersicon esculentum*). Ce liquide est passé, ou préparé de toute autre façon, de manière que le produit fini soit débarrassé des peaux et des pépins, ainsi que des autres parties dures et gros morceaux.
- b) Des agents de sapidité appropriés peuvent être ajoutés.
- c) Le produit est conservé par des moyens physiques avec ou sans addition d'agents de conservation.
- d) La teneur en résidu sec soluble doit être au minimum de 9% "sel déduit", mais le produit ne doit pas être déshydraté sous forme de poudre sèche ou de paillettes.

1.2 Dénomination du produit

Les termes "purée de tomates" ou "pâte de tomates" seront appliqués au concentré de tomates lorsqu'il satisfera les conditions suivantes:

- a) purée de tomates ----- concentré de tomates qui contient au minimum 9%, mais au maximum 25%, de résidu sec soluble "sel déduit";
- b) pâte de tomates ----- concentré de tomates qui contient au minimum 25% de résidu sec soluble "sel déduit".

1.2.1 Acceptation -- Pour le résidu sec soluble "sel déduit"

Un lot sera considéré comme satisfaisant aux spécifications minimales concernant le résidu sec soluble "sel déduit"

- 1) si la moyenne des résultats obtenus avec tous les récipients, ou sous-échantillons, vérifiés satisfait aux conditions minimales prescrites; et
- 2) si aucun des récipients examinés ne présente une teneur en résidu sec soluble inférieure de plus de 1% aux conditions minimales prescrites.

Exemple: Si la moyenne des échantillons est d'au moins 9%, variant légèrement en dessous et au-dessus de ce chiffre, aucun échantillon particulier ne doit être inférieur à 8%].

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Autres ingrédients

2.1.1 Agents de sapidité ou d'aromatisation

Sel, épices, produits végétaux naturels (feuilles de basilic, oignons, etc.) mais ni sucres ni autres édulcorants.

[Niveaux de concentration à préciser]

2.1.2 Agents régulateurs du pH

Bicarbonate de sodium - uniquement en quantités n'élevant pas le pH au-dessus de 4,3.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur et saveur

Lorsque le produit dilué avec de l'eau de manière que sa teneur en résidu sec soluble atteigne environ 9% doit présenter une couleur rouge assez prononcée et des caractéristiques gustatives normales.

2.2.2 Défauts

Les concentrés de tomates traités doivent être préparés à partir de produits et selon des méthodes qui les empêchent d'avoir une trop grand nombre de matières végétales étrangères ou d'autres substances similaires inadmissibles et ne doivent pas présenter de trop nombreux défauts (que ces défauts soient ou non spécifiquement mentionnés dans la présente norme).

Certains défauts courants -- lorsqu'ils sont si importants ou si nombreux, ou d'une couleur ou nature anormales au point de nuire fortement à l'aspect ou à l'utilisation du produit -- comprennent notamment les suivants:

- a) taches foncées et particules en forme d'écaille;
- b) pépins ou particules inadmissibles de pépins;
- c) peaux de tomate inadmissibles en raison de leur couleur et/ou de leur dimension;
- d) matières végétales inoffensives autres que les substances utilisées comme agents de sapidité;
- e) impuretés minérales -- [maximum 300 p.p.m.]; et
- f) autres défauts similaires et inadmissibles.

2.2.3 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications de qualité requises aux paragraphes 2.2.1 et 2.2.2 sera considéré comme "défectueux".

2.2.4 Acceptation

Un lot est considéré comme remplissant les conditions relatives aux caractéristiques définies au paragraphe 2.2.3 lorsque le nombre des "unités défectueuses" dans chaque catégorie ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications énoncées à la Section ... du Codex Alimentarius doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Dose maximale d'emploi

Agents de conservation

Dans la purée de tomates, conditionnée sous verre, ne dépassant pas 15% de résidu sec:

Benzoate de sodium ou acide benzoïque -----	1 000 p.p.m.
Acide sorbique -----	1 000 p.p.m.

Agents acidulants (Agents régulateur du pH destinés à maintenir le pH à une valeur ne dépassant pas 4,3)

Acide citrique	
Acide malique	
Acide tartrique	
Acide lactique	

Pas de limite

4. HYGIENE 1/

1/ Note du Secrétariat: Voir spécifications pour les produits finis dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve, et par. 9 a) du rapport de la 5ème session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire concernant le libellé de la disposition pour produits finis quant aux micro-organismes pathogènes. Les dispositions de l'alinéa 4.4 ci-dessus s'ajoutent à celles qui figurent dans les spécifications pour produits finis du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve, et doivent donc, de toute évidence, être confirmées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

- 4.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve du Codex Alimentarius.
- 4.2 Dans toute la mesure où le permettront de bonnes pratiques de fabrication, le produit devra être exempt de toute substance inadmissible.
- 4.3 Le produit ne devra contenir aucun micro-organisme pathogène ou aucune substance toxique produite par des micro-organismes.
- 4.4 Le produit dilué (à environ 9% de résidu sec soluble), examiné selon la méthode Howard pour le dénombrement des moisissures), ne doit pas présenter plus de 50% de champs positifs.

## 5. POIDS ET MESURES

### 5.1 Remplissage du récipient

#### 5.1.1 Remplissage minimum

Le récipient sera rempli de façon qu'il soit aussi plein que le permettront les moyens de remplissage commerciaux, compte tenu de la concentration, et le produit n'occupera pas moins de 90% de la contenance en eau du récipient. La contenance en eau du récipient est le volume d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient une fois clos.

#### 5.1.2 Classification des unités "défectueuses"

Un récipient qui ne répond pas aux spécifications requises au paragraphe 5.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimum (90% de la contenance du récipient) est considéré comme "défectueux".

## 6. ETIQUETAGE

- 6.1 Les dispositions des sections 1, 2.1, 2.3 à 2.9 et 2.11 à 2.12 de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont applicables; il en est de même des dispositions de la section 2.2, si ce n'est que les agents régulateurs du pH employés conformément aux prescriptions de l'alinéa 2.1.2 et de la section 3 de la présente norme n'ont pas à être déclarés dans la liste des ingrédients. (A confirmer par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires).
- 6.2 Les dispositions particulières suivantes concernant l'étiquetage du produit seront également applicables:

6.2.1 Le nom du produit doit comprendre:

- a) la dénomination "Concentré de tomates"; et
- b) lorsque les spécifications relatives à la teneur en résidu sec soluble sont satisfaites, le nom du produit peut être complété ou remplacé par les appellations "Purée de tomates" ou "Pâte de tomates", selon le cas.

6.2.2 Les précisions suivantes feront partie de l'appellation ou seront placées à proximité immédiate de celle-ci:

- a) Le pourcentage minimum, ou l'écart de pourcentage à 2% près, du résidu sec soluble "sel déduit".
- b) La mention des agents de sapidité caractéristiques: par exemple "avec X", le cas échéant.

## 7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

7.1 Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage indiquées ci-dessous sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage:

### 7.1.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

### 7.1.2 Méthodes d'examen

#### 7.1.2.1 Résidu sec soluble

Aux fins de la présente norme, le pourcentage du "résidu sec soluble sel déduit" est déterminé par réfractométrie comme suit:

- 1) mesurer l'indice de réfraction du produit, en apportant, le cas échéant, les corrections nécessaires en fonction de la température;
- 2) convertir l'indice résultant en "pourcentage de saccharose" conformément à la Table internationale des indices de réfraction du saccharose à 20°C; et
- 3) déduire le pourcentage de sel naturellement présent ou ajouté dans le produit.

7.1.2.2 Sel (NaCl) -- détermination selon:

- 1) la méthode visuelle avec indicateur décrite dans Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists;  
ou
- 2) la méthode potentiométrique (avec pH-mètre).

7.1.2.3 Dénombrement des moisissures

Détermination selon la méthode pour "Tomato Products (not Dehydrated)" décrite dans Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists ou dans un document comparable où cette méthode est citée.

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

Comité des fruits et légumes traités

Avant-projet de norme provisoire

pour les

RAISINS SECS TRAITES - ETAPE 3

Norme n° PFV 68/3-12

1. CHAMP D'APPLICATION

Les raisins secs traités sont préparés à partir de raisins bien mûrs, qui ont été séchés naturellement (au soleil) ou déshydratés artificiellement.

Ils peuvent être préparés à partir de raisins à pépins ou sans pépins et, lorsqu'ils sont entreposés dans un milieu raisonnablement sec, ne réclament qu'un faible taux d'humidité pour se conserver durant des périodes relativement longues.

Dans certains pays, les raisins secs sans pépins sont appelés "sultanines".

La présente norme n'est pas applicable à un fruit similaire de la vigne appelé raisins secs de Corinthe.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

La dénomination "raisins secs traités" désigne le produit préparé à partir de raisins secs substantiellement sains appartenant à des variétés conformes aux caractéristiques de Vitis vinifera L. (à l'exception des raisins du type Corinthe), convenant à la préparation d'un type de raisins secs commercialisables. Les raisins secs sont convenablement nettoyés (y compris un lavage avec de l'eau), débarrassés des pédoncules et pédicelles, à l'exception des raisins secs présentés en bouquet, et leur teneur en eau est réduite au niveau requis pour assurer la conservation du produit.

2.2 Dénomination du produit

2.2.1 Types

Sans pépins ----- Produit préparé à partir de raisins naturellement sans pépins ou pratiquement sans pépins.

A pépins ----- Produit préparé à partir de raisins à pépins qui peuvent être enlevés ou non pendant le traitement.

2.2.2 Sous-types

Naturels ----- Produit n'ayant subi ni traitement ni transformation visant à modifier matériellement la couleur des raisins déshydratés (ou des raisins secs).

Blanchis ----- Raisins secs soumis à un traitement de blanchiment avec des produits chimiques, puis déshydratés.

2.2.3 Mode de présentation

Avec pépins ----- Pépins non enlevés dans le cas des (non épépinés) variétés à pépins.

Epépinés ----- Pépins enlevés dans le cas des variétés à pépins.

2.3 Calibrage En bouquet ----- Raisins secs non détachés de la rafle.

Les raisins secs traités peuvent être désignés en fonction de leur calibre conformément à l'un des deux systèmes suivants:

2.3.1 Calibre déterminé en fonction du "dénombrement par poids unitaire"

Nombre de raisins par 100 grammes

Très gros - - - - -	jusqu'à 260
Gros - - - - -	260 à 320
Moyens - - - - -	320 à 380
Petits - - - - -	380 à 400
Très petits - - - - -	plus de 400

2.3.2 Calibre déterminé en fonction de la "mesure du diamètre"

Les calibres spécifiés ci-dessous correspondent aux diamètres de trous ronds dans lesquels les raisins secs passeront ou non, selon qu'il s'agit du diamètre maximum ou du diamètre minimum. (C'est ainsi que le calibre "7 mm - 9 mm" signifie que les raisins secs passeront dans un trou de 9 mm de diamètre, mais ne passeront pas dans un trou de 7 mm de diamètre).

	<u>SANS PEPINS</u>	<u>A PEPINS</u>
Très petits (ou minuscules) -----	7 mm ou moins	8 mm ou moins
Petits -----	7 mm - 9 mm	8 mm - 10 mm
Moyens -----	- -	10 mm - 15 mm
Gros -----	9 mm - 13 mm	15 mm - 18 mm
Extra-gros -----	plus de 13 mm	plus de 18 mm

Calibres mixtes ou "mélanges" de calibres ) Raisins secs qui ont été soumis à un certain calibrage mais ne répondent pas aux spécifications ci-dessus pour les calibres uniques.

Calibre indéterminé (ou dont le calibre n'a pas fait l'objet d'une classification)

Raisins secs qui n'ont pas été calibrés.

2.3.2.1 Lors de la vérification de la conformité en matière de calibre, selon les dispositions du paragraphe 2.3.2, une tolérance de 10 pour cent en poids est prévue pour les raisins secs qui ne répondent pas aux spécifications correspondant aux calibres indiqués pour la catégorie considérée.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

#### 3.1 Autres ingrédients

Huile de raisins secs, huile végétale comestible pour rendre les grains bien roulants, saccharose, sucre interverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose, miel et autres substances comestibles convenant au produit.

#### 3.2 Critères de qualité

##### 3.2.1 Définition des défauts

- a) Morceau de pédoncule --- Partie de pédoncule ou axe principal.
- b) Pédicelle ----- Petite tige ligneuse de plus de 3 mm de longueur, reliant le raisin au pédoncule, qu'un grain de raisin sec y soit ou non attaché. (En ce qui concerne les tolérances pour les pédicelles sur la base d'un "pourcentage en nombre", les pédicelles détachés sont comptés comme s'il s'agissait d'un grain de raisin sec pourvu de son pédicelle).
- c) Grains insuffisamment développés ----- Raisins secs:
- a) extrêmement légers, l'absence de pulpe sucrée dénotant un développement incomplet;
  - b) entièrement ratatinés et pratiquement sans pulpe; et
  - c) pouvant être durs.
- d) Raisins secs endommagés ----- Raisins secs endommagés par des brûlures de soleil, des cicatrices, des lésions mécaniques ou autres dommages analogues qui en

altèrent sérieusement l'apparence, la comestibilité, la conservabilité ou la transportabilité.

Les raisins secs épépinés ayant subi des lésions mécaniques par suite des opérations normales d'épépinage ne sont pas considérés comme endommagés.

Les raisins "sans pépins" ayant subi des lésions mécaniques par suite de l'enlèvement de petits pédoncules ne sont pas considérés comme endommagés.

- e) Sucre ----- Cristaux de sucre particulièrement visibles, situés à l'intérieur ou à l'extérieur des raisins, et qui en altèrent sérieusement l'apparence.
- f) Pépins (dans les catégories épépinées) - Pépins à peu près entiers et bien développés qui n'ont pas été bien enlevés au cours du traitement des raisins secs à pépins.

### 3.2.2 Caractéristiques de maturité

Les raisins secs traités doivent présenter les caractéristiques de développement de raisins secs préparés à partir de raisins frais ayant atteint une assez bonne maturité, c'est-à-dire présentant la couleur et la texture propres à la variété utilisée. Ces raisins secs devront contenir une forte proportion de grains ayant une pulpe bien fournie et à forte teneur en sucre.

La proportion des grains dénotant une forte immaturité du fruit à l'état frais ne doit pas excéder au total 8 pour cent, y compris la tolérance maximum autorisée pour les grains insuffisamment développés (2 ou 3 pour cent suivant la catégorie). (Voir par. 3.2.4).

### 3.2.3 Critères minimums de qualité

Les raisins secs traités doivent être préparés à partir de matières et selon des méthodes telles que le produit fini présente une couleur et une saveur normales, ainsi que les caractéristiques de maturité du type considéré. En outre, le produit doit satisfaire aux conditions suivantes:

- a) Teneur en eau ----- La teneur en eau ne doit pas dépasser 18 pour cent; cependant, dans le cas des raisins secs à pépins épépinés, le maximum est fixé à 19 pour cent.
- b) Impuretés minérales - La teneur en matières inorganiques ne doit pas affecter sensiblement la comestibilité ou l'utilisation du produit.  
[limites à fixer]
- c) Autres défauts ----- Le produit ne doit presque pas contenir de pédoncules et de matières végétales étrangères, ni présenter des dommages substantiels.

En outre, certains défauts courants définis au paragraphe 3.2.1 ne doivent pas dépasser les limites fixées au paragraphe 3.2.4.

#### 3.2.4 Tolérance de défauts

Les raisins secs traités ne doivent pas contenir une proportion excessive de défauts (que la présente norme les définisse expressément ou non ou qu'elle les autorise).

La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-dessous:

DEFAUTS	SANS PEPINS	A PEPINS
Morceaux de pédoncules (dans les catégories sans pédoncules)	1 pour 1 kg	2 pour 1 kg
Pédicelles	7% en nombre, mais pas plus de 60 pour 500 g dans les calibres ne dépassant pas 9 mm; (ou) 40 pour 500 g dans les calibres supérieurs à 9 mm ou dans les calibres "mixtes".	7% en nombre, mais pas plus de 30 pour 500 g dans les calibres ne dépassant pas 10 mm; (ou) 20 pour 500 g dans les calibres supérieurs à 10 mm ou dans les calibres "mixtes".
Grains insuffisamment développés	3% en poids	2% en poids
Grains endommagés	5% en poids	5% en poids
Sucre	15% en poids	15% en poids
Pépins (dans les catégories épépinées)	---	20 pour 500 g

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications énoncés à la Section ... du Codex Alimentarius doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

	<u>Dose maximale d'emploi</u>
<u>Anydride sulfureux</u>	2,000 mg/kg
<u>Huile minérale</u> (Voir spécifications à l'Addendum 1 de la présente norme)	0,5% en poids

5. CONTAMINANTS

	<u>Niveau maximum</u>	
<u>Résidus de pesticides</u>		
Malathion	Au maximum 8 p.p.m.	
Bromure de méthyle	125 mg/kg (calculé comme Br)	A soumettre au Comité du Codex sur les résidus de pesticides
Formiate de méthyle (ou d'éthyle)	250 mg/kg (calculé comme acide formique)	

6. HYGIENE 1/

- 6.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Projet provisoire de Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits séchés du Codex Alimentarius.
- 6.2 Dans toute la mesure où le permettront de bonnes pratiques de fabrication, le produit devra être exempt de toute substance inadmissible.
- 6.3 Le produit ne devra contenir aucun micro-organisme pathogène ou aucune substance toxique produite par des micro-organismes.
- 6.4 Le produit devra satisfaire aux prescriptions énoncées par les Comités du Codex sur les résidus de pesticides et sur les additifs alimentaires et indiquées par voie de référence dans la présente norme.

7. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent contenir autant de grains qu'il est possible d'y mettre sans nuire à la qualité; le remplissage doit être conforme aux indications pertinentes figurant sur l'étiquette.

8. ETIQUETAGE

- 8.1 Les dispositions des sections 1 à 2.9 et 2.11 à 2.12 de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont applicables.
- 8.2 Les dispositions particulières suivantes concernant l'étiquetage du produit doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

1/ Note du Secrétariat: Voir spécifications pour les produits finis dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits séchés (étape 5).

- 8.2.1 Le nom du produit "raisins secs", ou toute autre appellation admise du produit (à spécifier par les pays), ainsi que les précisions suivantes, le cas échéant:
- a) types: "sans pépins", "à pépins";
  - b) sous-types: "blanchis";
  - c) modes de présentation: "avec pépins" (ou "non épépinés"), "épépinés" (pi "pépins enlevés"), "en bouquets";
  - d) calibre:  à mettre ultérieurement au point, indication facultative .

## 9. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

### 9.1 Analyse

9.1.1 Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage indiqués ci-dessous sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

#### 9.1.1.1 Détermination de la teneur en eau

La teneur en eau des raisins secs traités peut être déterminée en utilisant un humidimètre électronique pour fruits séchés, ou la méthode de l'AOAC décrite dans la dixième édition des "Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

#### 9.1.1.2 Détermination de la teneur en sable

A mettre ultérieurement au point .

### 9.1.2 Echantillonnage

#### 9.1.2.1 Echantillon brut

Dans chaque portion de 5 000 kg ou fraction de celle-ci, prélever au minimum 300 grammes par caisse dans 10 caisses de manière à obtenir un échantillon combiné d'approximativement 3 000 grammes.

#### 9.1.2.2 Sous-échantillons pour les vérifications de conformité (critères de qualité)

Dans chaque échantillon combiné, prélever les quantités ci-après pour chaque échantillon ou sous-échantillon nécessaire afin de vérifier la conformité du produit par rapport aux spécifications de la présente norme:

- |                        |        |  |
|------------------------|--------|--|
| Morceaux de pédoncules | -----  | Utiliser tout l'échantillon composite de 3 000 grammes.  |
| Autres défauts )       | )----- | Utiliser un sous-échantillon bien mélangé de 500 grammes provenant de l'échantillon composite.   |
| Couleur                |        |  |
| Maturité               |        |  |
| Teneur en eau          | -----  | Utiliser un sous-échantillon bien mélangé suffisant, provenant de l'échantillon composite -- approximativement 500 grammes -- pour effectuer la vérification appropriée. |

SPECIFICATIONS PROPOSEESpour les glucides minéraux liquides, pâteux et solides

## 1. Un glucide minéral liquide:

- a) doit être un mélange transparent, quasi incolore et insipide d'hydrocarbures minéraux liquides;
- b) doit présenter une extinction dans l'ultraviolet (appelée également absorption) dans la gamme 240-280 millimicrons non supérieure à 0,04 avec une couche de 1 cm d'une solution d'iso-octane à 1 g par litre; en d'autres termes,  $E_{0,1\%}$  ne doit pas dépasser 0,04,  $E$  étant égal à  $\log_{10} (I_0/I)$ , et  $I_0$  et  $I$  étant les intensités des rayons incidents et des rayons transmis respectivement;
- c) doit satisfaire aux épreuves concernant l'acidité ou l'alcalinité, les substances carbonisables, les paraffines solides et les composés sulfurés, selon les indications figurant dans la monographie pour la paraffine liquide de la Pharmacopée britannique 1963.

## Spécifications pour les glucides minéraux pâteux.

## 2. Un glucide minéral pâteux:

- a) doit être un mélange blanc, translucide, onctueux, à peine fluorescent à la lumière du jour d'hydrocarbures minéraux pâteux;
- b) ne doit pas contenir plus de 0,1% en poids de cendres sulfuriques;
- c) doit présenter une extinction dans l'ultraviolet (appelée également absorption) à 290 millimicrons non supérieure à 1,0 avec une couche de 1 cm d'une solution d'iso-octane à 1 g par litre; en d'autres termes,  $E_{0,1\%}^{1\text{cm}}$  ne doit pas dépasser 1,0  $E$  étant égal à  $\log_{10} (I_0/I)$ , et  $I_0$  et  $I$  étant les intensités des rayons incidents et des rayons transmis respectivement;
- d) doit satisfaire aux épreuves concernant l'acidité ou l'alcalinité et les composés sulfurés, selon les indications figurant dans la monographie pour la paraffine liquide de la Pharmacopée britannique 1963.

Spécifications pour les glucides minéraux solides autres que les glucides minéraux solides utilisés ou destinés à être utilisés dans les composés à mâcher.

3. Un glucide minéral solide autre que tout glucide minéral solide utilisé ou destiné à être utilisé dans un quelconque composé à mâcher:
- a) doit être un mélange à peu près inodore et insipide d'hydrocarbures minéraux solides;
  - b) ne doit pas contenir plus de 0,1 pour cent en poids de cendres sulfuriques;
  - c) doit satisfaire aux épreuves concernant l'acidité ou l'alcalinité, selon les indications figurant dans la monographie pour la paraffine liquide de la Pharmacopée britannique 1963;
  - d) doit satisfaire à l'épreuve concernant les composés sulfurés selon les indications de la monographie précitée, sous réserve que cette épreuve soit effectuée à 70°C ou à 50°C au-dessus du point de congélation du glucide minéral solide, en prenant la plus élevée de ces deux températures;
  - e) doit satisfaire aux spécifications stipulées dans l'un des alinéas ci-après:
    - i) doit avoir été soumis, avant d'être utilisé dans la composition ou la préparation d'une denrée quelconque, à un examen visant à déceler la présence d'hydrocarbure polycyclique selon la méthode décrite dans la partie II du présent texte avec les résultats décrits au paragraphe 6 de ladite partie II et, au cas où un tel hydrocarbure minéral solide serait recherché ultérieurement avec la même méthode, il doit correspondre aux résultats indiqués ci-dessus; ou
    - ii) doit présenter une viscosité à 99°C ne dépassant pas 7,0 centistokes et une extinction dans l'ultraviolet (appelée également absorption) à 290 millimicrons non supérieure à 0,04 avec une couche de 1 cm d'une solution d'iso-octane à 1 g par litre; autrement dit,  $E \frac{0.1\%}{1 \text{ cm}}$  ne doit pas dépasser 0,04, E étant égal à  $\log_{10} (I_0/I)$ , et  $I_0$  et I étant les intensités des rayons incidents et des rayons transmis respectivement; ou
    - iii) doit présenter une viscosité à 99°C d'au moins 10,0 centistokes et une extinction dans l'ultraviolet (appelée également absorption) à 290 millimicrons non supérieure à 1,0 avec une couche de 1 cm d'une solution d'iso-octane à 1 g par litre; autrement dit,  $E \frac{0.1\%}{1 \text{ cm}}$  ne doit pas dépasser 1,0 E étant égal à  $\log_{10} (I_0/I)$ , et  $I_0$  et I étant les intensités des rayons incidents et des rayons transmis respectivement.

AMIDONS ALIMENTAIRES MODIFIES

Définition

Les amidons modifiés sont des amidons dont une ou plusieurs de leurs caractéristiques initiales ont été modifiées, selon de bonnes pratiques de fabrication, par un traitement physique et/ou enzymatique et/ou chimique.

- a) Par modification par un procédé physique, on entend tout traitement des amidons secs ou humides par la chaleur et/ou la pression, et/ou par une action mécanique, y compris le fractionnement.
- b) Par modification par un procédé enzymatique, on entend tout traitement des amidons secs ou humides, en présence de petites quantités d'enzymes pour obtenir des produits solubilisés et/ou partiellement hydrolysés.
- c) Par modification par un procédé chimique, on entend tout traitement des amidons secs et humides, en présence d'un ou de plusieurs des composés chimiques énumérés en annexe et conformément aux conditions qui y sont indiquées.

Dénomination

Aux fins des prescriptions relatives à la composition des fruits et légumes traités, les amidons modifiés uniquement par des procédés physiques ou enzymatiques seront considérés comme des amidons natifs ou naturels, et par conséquent considérés comme des ingrédients; tandis que les amidons modifiés par des procédés chimiques seront considérés comme des amidons modifiés, qui devront être soumis à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

En ce qui concerne les amidons modifiés par voie chimique, ils peuvent être traités selon l'une des méthodes prescrites en annexe (rubriques 1 à 6).

On peut aussi obtenir la modification en employant le traitement 2 et/ou 3, et l'un quelconque des traitements 4, 5 et 6.

Normes

- a) Les amidons modifiés en présence d'une ou plusieurs des substances énumérées en annexe peuvent contenir des quantités résiduelles de ces substances, dans des proportions ne dépassant pas les limites maximum utilisées ou conformément aux prescriptions.

- b) Eau, maximum 15% pour l'amidon de céréales, 21% pour l'amidon (féculé) de pomme de terre et 18% pour l'amidon de sagon et l'amidon de tapioca.
- c)  $SO_2$ , maximum 80 mg/kg.
- d) Cendres, maximum 2%
- e) Saveur et goût, normaux.
- f) Protéines, maximum 0,5% (coefficient 6,25).
- g) Lipides, maximum 0,15% (extraction au tétrachlorure de carbone C Cl 4).

AMENDEMENT PROPOSE A L'APPENDICE DE L'ANNEXE XII<sup>1/</sup>7. Traitement de combinaison

On peut obtenir la modification en employant le traitement 2 et/ou 3 et l'un quelconque des traitements 4, 5 et 6; il est aussi possible de le faire par recours à l'un des procédés suivants:

- a) Epichlorhydrine, 0,3% au maximum, et anhydride acétique, avec une limite maximum de 2,5% pour les groupes acétyles.
- b) Epichlorhydrine, 0,3% au maximum, et anhydride succinique, 4% au maximum.
- c) Oxychlorure de phosphore, 0,1% au maximum, et oxyde de propylène, 10% au maximum.
- d) Anhydride adipique, 0,12% au maximum, et anhydride acétique, avec une limite maximum de 2,5% pour les groupes acétyles.

---

1/ Note du Secrétariat de la FAO: Le texte ci-dessus de l'amendement proposé à l'appendice de l'Annexe XII n'a pas été soumis au Comité pour adoption mais a été inséré dans le présent rapport à la demande du Président du Comité en vue de sa transmission, conjointement avec l'Annexe XII au Comité du Codex sur les additifs alimentaires. Le Président du Comité a souligné que le texte adopté de l'Annexe XII, qui a été rédigé assez à la hâte, présente quelques omissions qui restreignent inutilement les traitements de combinaison; il a aussi insisté sur l'importance du projet d'amendement ci-dessus, qui décrit pleinement les traitements de combinaison licites.

Amidons alimentaires modifiés par des procédés chimiques

Modification	Quantité maximum de substance raisonnablement nécessaire pour réaliser l'effet physique ou technique recherché	Limites et traces résiduelles maximums dans le produit fini
1. Amidon grillé additionné d'acide	0,15 d'acide, calculé comme acide chlorhydrique anhydre (100%) et sur la base de l'amidon sec	pH final 2,5 à 7,0
2. Traitement de la pâte modifiée à l'acide	7% d'acide chlorhydrique ou 2% d'acide sulfurique	pH final 4,8 à 7,0
3. Oxydé par un traitement au	Permanganate de potassium (2% au maximum)  Chlore (hypochlorite de sodium), au maximum 5% de chlore, et sur la base de l'amidon sec	50 ppm de résidus de manganèse (calculé comme Mn)  0,5% de chlorure de sodium
4. Estérifié par un traitement à	Anhydride acétique  Anhydride adipique (0,12% au maximum)  Anhydride succinique (4% au maximum)  Oxychlorure de phosphore (0,1% au maximum)  Triphosphosphate de sodium et/ou trimétaphosphate de sodium et/ou acide orthophosphorique et/ou sels de sodium ou de potassium des substances ci-dessus	Groupes acétyles (2,5% au maximum)  Résidus de phosphate 0,4% au maximum, calculé comme phosphore
5. Éthérifié par traitement à	Oxyde de propylène (5% au maximum)  Epichlorhydrine (0,3% au maximum)	
6. Traitement alcalin à	Hydroxyde de sodium ou de potassium (maximum 1%)	pH final 5,0 à 7,5