

commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 5797 Câbles Foodagri

ALINORM 79/20

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Treizième session
Rome, 3-14 décembre 1979

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

Washington D.C.
25-29 septembre 1978

W/L9117

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>	<u>Paragraphes</u>
Introduction	1	1
Questions concernant les travaux du Comité qui découlent des sessions de la Commission et des comités du Codex tenues depuis la treizième session du Comité	1	3-11
Disposition générale concernant les modes de présentation	2	12-14
Révision des normes à l'étape 9	2	15-16
Contaminants	2	17-22
Plans d'échantillonnage pour les aliments préemballés	3	23-27
Projets d'amendements à la norme internationale recommandée pour les pêches en conserve	4	28-35
Avant-projet de norme pour les concombres (cornichons) en conserve	5	36-62
Projet de norme pour les carottes en conserve	8	63-80
Examen du projet de norme pour les abricots secs à l'étape 7 ...	9	81-111
Examen de l'avant-projet de norme pour les dattes à l'étape 4 ..	13	112-127
Examen de l'avant-projet de norme pour les pistaches non décortiquées à l'étape 4	15	128-147
Avant-projet de norme pour les abricots en conserve	16	148-164
Examen de l'avant-projet de norme pour les choux palmistes (coeurs de palmier) à l'étape 2	18	165-169
Projet d'amendements à la norme internationale recommandée pour les poires en conserve	18	170-172
Examen d'un document justificatif concernant les châtaignes en conserve	19	173
Examen du projet de norme pour les tranches de mangue en conserve à l'étape 2	19	174-176
Examen du projet de norme pour le chutney de mangue à l'étape 2	19	177-180
Examen de la nécessité d'élaborer une norme internationale pour les produits marinés à l'huile ou au vinaigre	19	181-183
Examen de la nécessité d'élaborer une norme internationale pour les noix de cajou	20	182-183
Programme de travail futur	20	184-186
Autres questions	21	187-193
ANNEXE I - Liste des participants	23	
ANNEXE II - Projets d'amendements à la norme internationale recommandée pour les pêches en conserve	28	
ANNEXE III - Projet de norme pour les cornichons (concombres) en conserve	29	
APPENDICE I de l'Annexe III	37	
ANNEXE IV - Projet de norme pour les carottes en conserve ...	40	
ANNEXE V - Projet de norme pour les abricots secs	47	
ANNEXE VI - Projet de norme pour les dattes	51	
ANNEXE VII - Projet de norme pour les pistaches non décortiquées	55	
APPENDICE I de l'Annexe VII	59	

	<u>Page</u>	<u>Paragraphes</u>
ANNEXE VIII - Avant-projet de norme pour les abricots en conserve	60	
ANNEXE IX - Avant-projet de norme pour les choux palmistes (coeurs de palmier) en conserve	66	
ANNEXE X - Avant-projet de norme pour les mangues en conserve	73	
ANNEXE XI - Avant-projet de norme pour le chutney de mangue	81	
ANNEXE XII - Amendement de la norme internationale recommandée pour les poires en conserve	83	
ANNEXE XIII - Données fournies par la délégation des Etats-Unis d'Amérique sur les fumigants dans les fruits séchés	83	

RAPPORT DE LA QUATORZIEME SESSION DU COMITE DU CODEX
SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES
Washington, D.C.
25-29 septembre 1978

INTRODUCTION

1. La quatorzième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités s'est tenue à Washington, D.C., du 25 au 29 septembre 1978, à l'aimable invitation du Gouvernement des Etats-Unis. Elle a été présidée par M. Eddie F. Kimbrell (Etats-Unis), en l'absence de M. Floyd F. Hedlund. Des délégations gouvernementales et des observateurs de 22 pays et des observateurs d'une organisation internationale ont assisté à la session. La liste des participants, y compris le Secrétariat, figure à l'Annexe I du présent rapport.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

2. Le Comité adopte l'ordre du jour provisoire sans modifier l'ordre des points.

QUESTIONS CONCERNANT LES TRAVAUX DU COMITE QUI DECOULENT DES SESSIONS DE LA COMMISSION ET DES COMITES DU CODEX TENUES DEPUIS LA TREIZIEME SESSION DU COMITE

3. Le Comité était saisi du document CX/PFV 78/15 qui contient un compte rendu sommaire des questions pertinentes.

Commission du Codex Alimentarius (douzième session)

4. Le Comité prend note des mesures adoptées par la Commission à sa douzième session en ce qui concerne les projets de normes pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve, les cornichons (concombres) en conserve, les carottes en conserve et les abricots secs. Il note également que la Commission a décidé de ne pas omettre les étapes 6 et 7 dans le cas des amendements proposés par le Comité à propos de la norme pour les pêches en conserve, à l'étape 9.

5. Au sujet de ses travaux futurs, le Comité prend acte des décisions de la douzième session de la Commission et convient d'examiner ultérieurement cette question dans le cadre d'un autre point de l'ordre du jour (voir par. 184-186).

6. Le Comité prend note des documents présentés à la douzième session de la Commission dans lesquels est reproduit un rapport sur l'état d'avancement de l'acceptation des normes Codex recommandées. Il prend également note des amendements adoptés par la Commission pour la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales en réponse aux souhaits exprimés par les pays en développement, à l'effet de ménager la possibilité de formuler aux étapes 3, 5 et 6 des observations au sujet des répercussions que les projets de normes pourraient avoir sur les intérêts économiques des pays.

Comité du Codex sur les additifs alimentaires

7. Le Comité note que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a examiné la question des additifs alimentaires dans les confitures et les gelées et a confirmé la plupart des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui avaient été proposées. La norme en cause a été publiée à l'étape 9 en 1977.

Comité du Codex sur les résidus de pesticides

8. Le Comité note que le Comité du Codex sur les résidus de pesticides a décidé d'examiner à titre général les résidus de fumigants dans divers aliments. En ce qui concerne les résidus de fumigants dans les dattes, le Comité du Codex sur les résidus de pesticides avait demandé au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités de l'aider à obtenir des renseignements pertinents à partir desquels il pourrait envisager d'établir des limites maximales de résidus pour ce produit. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités prie le Secrétariat de demander aux gouvernements de lui donner des renseignements sur les pesticides utilisés pour fumiger les fruits secs et d'autres aliments (les dattes par exemple) examinés par le Comité. Il conviendrait également d'inviter les gouvernements à communiquer les données nécessaires sur les résidus, à partir desquelles le Comité du Codex sur les résidus de pesticides pourrait établir des limites maximales recommandées pour les résidus.

9. Il a également été décidé que, dans la mesure du possible, le Comité identifierait durant la session les fumigants actuellement utilisés et les aliments sur lesquels il sont appliqués (voir par. 187 et Annexe XIII).

Comités de coordination pour l'Afrique et l'Asie

10. Le Comité note que les Comités de coordination susmentionnés ont manifesté de l'intérêt envers l'élaboration d'une norme mondiale pour les noix d'anacarde et que la Commission est convenue à sa douzième session que ce produit pourrait être inclus dans les travaux futurs du Comité (voir par. 183).

Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires

11. Le Comité note que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a confirmé les dispositions d'étiquetage des normes pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve et les projets d'amendements à la norme recommandée pour les pêches en conserve. Il note également que la Commission a adopté à sa douzième session les "lignes directrices pour le datage des denrées alimentaires préemballées" élaborées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Le Comité convient d'examiner les lignes directrices lors de la discussion relative à la section "étiquetage" des normes individuelles. Il décide à ce propos de s'occuper tout d'abord des projets de normes aux étapes antérieures à l'étape 9, puis, compte tenu de l'expérience acquise, d'examiner le datage dans les normes à l'étape 9.

EXAMEN DE LA DISPOSITION GENERALE CONCERNANT LES MODES DE PRESENTATION

12. Le Comité était saisi du document CX/PFV 78/11 contenant les observations des gouvernements sur l'opportunité de prévoir une disposition générale concernant les modes de présentation dans les normes soumises aux gouvernements pour acceptation. La question à résoudre consiste à déterminer quelles sont les normes à l'étape 9 où il conviendrait d'inclure une disposition générale concernant les modes de présentation non prévus dans les normes, afin de ménager une certaine souplesse (voir ALINORM 74/44, par. 185-191 et ALINORM 76/44, par. 274-276).

13. Les débats ont fait ressortir que l'inclusion d'une disposition générale concernant les modes de présentation dans les normes du Codex créerait des difficultés, du fait que certaines dispositions des normes Codex sont liées à des modes de présentation spécifiques énumérés dans ces normes et que tout mode de présentation supplémentaire, non décrit en détail dans la norme, ne serait pas régi par ces dispositions (par exemple tolérance de défauts, poids égoutté, etc.). 1/

14. Le Comité prend note des conclusions de la délégation des Etats-Unis (document CX/PFV 78/11) au sujet des normes où l'inclusion d'une disposition générale concernant les modes de présentation a été jugée possible par cette délégation, mais décide de ne prendre aucune mesure pour le moment. La Commission du Codex Alimentarius a été priée de donner des conseils sur la façon de résoudre les problèmes susceptibles d'être provoqués par l'inclusion de la disposition générale concernant les modes de présentation dans les normes Codex.

REVISION DES NORMES A L'ETAPE 9

15. A sa treizième session, le Comité avait demandé aux gouvernements d'indiquer les normes qui, à leur avis - mis à part la question de la disposition générale concernant les modes de présentation - devraient être révisées. Il était saisi du document CX/PFV 78/12 présentant un état récapitulatif des observations communiquées par les gouvernements.

16. Sur la base des réponses des gouvernements, le Comité estime qu'il n'est pas nécessaire, pour le moment, de procéder à une révision des normes à l'étape 9.

CONTAMINANTS

17. Le Comité note que dans la lettre circulaire CL 1977/31 d'octobre 1977, les gouvernements ont été priés de fournir des renseignements et des observations sur les niveaux de contaminants dans les fruits et légumes traités, ces données devant aider le Comité à proposer des limites maximales de résidus pour les contaminants tels que l'étain et d'autres encore dans ces produits. Le Comité disposait de certaines informations envoyées par les gouvernements en réponse à cette demande (document CX/PFV 78/14). La délégation polonaise a signalé au Secrétaire, qui en a pris note, quelques erreurs de frappe parmi les résultats analytiques concernant son pays.

18. Le Comité a appris que la Commission, à l'une de ses récentes sessions, avait expressément recommandé que les normes pour les fruits et légumes traités comprennent une section sur les contaminants qui incluerait d'autres contaminants que l'étain. Le Comité attache une importance particulière à l'établissement de limites internationales pour les contaminants, notamment l'étain, mais aussi pour d'autres métaux tels que le

1/ Les autres décisions du Comité relatives à la disposition générale concernant les modes de présentation sont consignées au par. 191.

plomb et le cadmium, afin de protéger le consommateur et de faciliter les échanges internationaux.

19. Pour pouvoir élaborer des limites internationales valables, il importe que les gouvernements redoublent d'efforts pour fournir au Comité les données nécessaires concernant les limites à établir dans leur pays, de manière que le Comité soit en mesure de soumettre à l'examen du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, des limites maximales fondées sur une discussion des données effectives. Il importe aussi que les gouvernements communiquent au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires les données toxicologiques pertinentes.

20. La principale difficulté est due au fait que les gouvernements n'ont pas communiqué beaucoup de données jusqu'ici et le Comité souhaite signaler ce point à l'attention de la Commission du Codex Alimentarius. Le Comité d'experts des additifs alimentaires a également tenu à faire connaître à la Commission sa préoccupation au sujet de l'importance de ce problème des contaminants ainsi que de la nécessité d'accomplir de plus grands progrès dans ce domaine, notamment en ce qui concerne les niveaux d'étain. La priorité devrait être accordée à cette question, tant par les gouvernements qui fourniraient des données que par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires.

21. En ce qui concerne les concentrations limites de l'étain dans les normes pour les fruits et légumes traités, on a fait observer qu'un chiffre provisoire de 250 mg/kg avait été accepté par la Commission en attendant que soient connus les résultats des études toxicologiques. Quoiqu'un certain nombre de délégations aient jugé que le chiffre actuel de 250 mg/kg pour l'étain était beaucoup trop élevé dans plusieurs normes voire dans la plupart d'entre elles, la majorité des intervenants a été néanmoins d'avis qu'il ne conviendrait pas, comme principe de travail général, de modifier ce chiffre à l'heure actuelle et qu'il serait préférable d'attendre les résultats des études toxicologiques. Cependant, cela ne devrait pas empêcher le Comité de recommander les chiffres qu'il jugera appropriés en ce qui concerne les limites maximales d'étain dans les normes faisant l'objet d'un examen à la présente session. La délégation du Mexique a attiré l'attention sur la nécessité de tenir compte des régimes alimentaires propres à chaque pays.

22. En vue de contribuer à résoudre ce problème, le Comité décide de créer un groupe de travail composé de membres du Comité. Ce groupe, dont la composition sera fixée à l'issue de la session, devra adresser des recommandations au Comité en ce qui concerne les niveaux de contaminants dans les normes pour les fruits et légumes traités. Afin d'aider le Groupe de travail à formuler de telles recommandations, le Secrétariat enverra une lettre circulaire aux gouvernements pour leur demander de fournir des données sur les contaminants présents dans les produits dont s'occupe le Comité. Avant de rédiger cette lettre circulaire, le Secrétariat se mettra en rapport avec le Président du Groupe de travail. Celui-ci se réunira probablement pendant une journée la veille de la prochaine session. Dans l'intervalle, les membres du groupe de travail pourront communiquer entre eux sur ce sujet.

PLANS D'ECHANTILLONNAGE POUR LES ALIMENTS PREEMBALLES

23. Le Comité était saisi du document CX/PFV 78/13 sur les plans d'échantillonnage pour les aliments préemballés préparé par la délégation des Etats-Unis. On a fait observer que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage avait également examiné ce document à sa dixième session mais n'était parvenu à aucune conclusion définitive à son sujet. Cependant, le Groupe de travail ad hoc sur l'échantillonnage du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a formulé des observations en la matière qui figurent aux paragraphes 11 et 12 de l'Annexe III du document ALINORM 78/23.

24. En présentant le document, la délégation des Etats-Unis a attiré l'attention sur les diverses questions traitées et le Comité est parvenu aux conclusions suivantes:

a) Courbe d'efficacité

Notant que la courbe d'efficacité qui figure dans le document Codex CAC/RM 42-1969 est erronée, le Comité décide que la courbe corrigée présentée dans le document CX/PFV 78/13 remplacera en temps opportun celle qui est représentée dans les plans d'échantillonnage (CAC/RM 42-1969).

b) Précisions sur l'utilisation des niveaux d'échantillonnage I et II

Le Comité note que les niveaux d'échantillonnage I et II n'ont aucun caractère additionnel (en d'autres termes, l'échantillonnage au niveau II ne sera pas réalisé à la suite de l'échantillonnage au niveau I en cas de différend surgissant après l'inspection initiale). De préférence, les usagers devraient décider à l'avance du niveau d'échantillonnage à utiliser. Le Comité décide de porter cette interprétation à l'attention des gouvernements en vue d'obtenir leurs observations.

c) Taille de l'échantillon

Le Comité a examiné une proposition de la délégation des Etats-Unis au sujet de plans utilisant des tailles d'échantillon réduites, compte tenu du fait que l'échantillonnage est destructif, tout en maintenant un NQA de 6,5 et des niveaux de confiance adéquats. Le Comité convient de soumettre aux gouvernements pour observations les deux nouveaux tableaux proposés (plans d'échantillonnage). Les gouvernements seront priés d'indiquer aussi s'ils estiment qu'il convient de considérer les nouveaux tableaux élaborés par les Etats-Unis comme des plans d'échantillonnage s'ajoutant à ceux qui figurent déjà dans les plans d'échantillonnage Codex (CAC/RM 42-1969) ou s'ils devraient remplacer les plans d'échantillonnage existants.

25. On a noté que la question des méthodes analytiques "d'arbitrage" du Codex était examinée par la Commission du Codex Alimentarius et par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et que, selon toute vraisemblance, la notion de "méthodes d'arbitrage en matière d'échantillonnage" serait aussi examinée. On a également noté que les plans d'échantillonnage pour les aliments préemballés ont été conçus aux fins de l'évaluation qualitative (voir introduction au document CAC/RM 42-1969) et qu'ils ne convenaient donc pas à l'échantillonnage, par exemple, pour l'examen microbiologique. Lorsqu'on incorpore des plans d'échantillonnage dans les normes Codex, il faudrait accorder l'attention voulue à l'objectif des plans.

26. Le Comité estime qu'il convient d'accorder la priorité à la question des plans d'échantillonnage pour les aliments préemballés et décide de réexaminer la question à la lumière des observations des gouvernements lors de sa prochaine session.

27. Il a été également décidé que les plans d'échantillonnage qui auront été modifiés à la prochaine session, seront soumis pour examen et confirmation au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

PROJETS D'AMENDEMENTS A LA NORME INTERNATIONALE RECOMMANDEE POUR LES PECHES EN CONSERVE (CAC/RS 14-1969)

28. Le Comité était saisi du document CX/PFV 78/16 et de l'Addendum 1 reproduisant les observations des gouvernements, à l'étape 6, sur les projets d'amendements sous rubrique (ALINORM 78/20, Annexe II).

29. En présentant les amendements (voir également par. 4), la délégation des Etats-Unis a souligné qu'ils avaient pour objet d'aligner la norme pour les pêches en conserve sur les autres normes à l'étape 9 pour les fruits en conserve, en ce qui concerne le milieu de couverture, les densités de sirops et les mentions d'étiquetage relatives à ces aspects.

30. En ce qui concerne l'amendement proposé pour l'alinéa 6.1.4.1 de la norme ci-dessus, certaines délégations ont été d'avis que le milieu de couverture pouvant comporter des proportions variables d'eau et de jus de pêche ou d'autres jus, la mention "à l'eau" ou "conditionnées à l'eau" sur l'étiquette induirait en erreur.

31. On s'est également demandé s'il n'y aurait pas lieu de prévoir l'emploi du terme "non sucré" dans le cas des produits sans sucre d'ajout, afin d'informer les consommateurs qui recherchent les produits de ce genre (diabétiques par exemple).

32. La délégation de l'Australie a demandé s'il ne conviendrait pas d'autoriser l'utilisation du nectar de pêche et d'autres fruits pour lesquels des normes Codex ont été élaborées, ainsi que l'emploi de la pulpe du fruit de pêche ou d'autres fruits compatibles, dans le milieu de couverture.

33. Le Comité observe que les questions soulevées dans les paragraphes 30 à 32 concernent un certain nombre de produits en conserve à base de fruits se trouvant déjà à l'étape 9 de la Procédure du Codex et décide de les examiner à une session future en vue de modifier éventuellement les normes Codex en question à l'étape 9.

34. Selon la délégation de la Pologne, à l'alinéa 6.1.4.3, il ne faudrait spécifier que l'une des trois désignations, c'est-à-dire, "en mélange de jus de fruits", en indiquant le nom des fruits. Le Comité ne souscrit pas à ce point de vue.

35. Le Comité décide de soumettre les projets d'amendements à la Commission à l'étape 8 de la Procédure du Codex (voir Annexe II).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CONCOMBRES (CORNICHONS) EN CONSERVE

36. Le Comité était saisi de la norme sous rubrique reproduite à l'Annexe IV du document ALINORM 78/20 et des observations des gouvernements résumées dans les documents CX/PFV 78/2 et les Add.1 et 2 y afférents. Les paragraphes ci-après récapitulent les débats sur la norme. La norme, telle qu'elle a été modifiée par le Comité, est reproduite à l'Annexe III du présent rapport.

1. Champ d'application

37. On a fait observer qu'il existait un certain chevauchement rédactionnel entre les sections consacrées au champ d'application et à la description. Le Comité décide de ne pas modifier les textes de ces deux sections. La délégation des Pays-Bas a estimé qu'il n'était pas nécessaire d'utiliser des conservateurs chimiques dans les petits paquets destinés à la consommation si le produit a subi un traitement thermique approprié.

38. De l'avis d'autres délégations, l'emploi de conservateurs est nécessaire pour protéger le produit une fois que le récipient a été ouvert. Le Comité décide de ne pas supprimer la référence à l'emploi des conservateurs chimiques. La délégation des Pays-Bas a exprimé des réserves au sujet de cette décision.

2.2.3 Sous-types

39. Le Comité note qu'à l'alinéa 2.2.3 c) du texte français, il convient de lire "au vinaigre". Le Comité décide d'inclure un autre sous-type "épicé" présentant une saveur caractéristique de poivre prononcée (voir 2.2.3 i) à l'Annexe III). Le Comité estime que les chiffres indiqués pour l'acidité totale et la teneur en sel sont appropriés et décide de supprimer les crochets à l'alinéa 2.2.3 g). De l'avis de certaines délégations, il faudrait porter de 0,7% à 1,5% la limite inférieure de l'acidité totale pour le sous-type "au vinaigre" (2.2.3 c)) afin de faire une distinction plus nette entre les sous-types "au vinaigre" et "aigres-doux". Le Comité ne souscrit pas à cette proposition.

2.3 Modes de présentation

40. On a proposé de réduire le diamètre maximum des produits désignés sous le nom de "cornichons" à 22 mm. Notant que la limite de 27 mm représente une solution de compromis convenable auquel on est parvenu précédemment, le Comité décide de confirmer ce chiffre en supprimant les crochets.

41. Après discussion, le Comité juge qu'un angle de courbure de plus de 60° dans le cas du mode de présentation "entiers courbés" ne devrait pas être considéré comme un défaut et décide de supprimer l'expression "mais de moins de 60°" dans l'alinéa 2.3 b) et de modifier en conséquence les définitions de "concombres crochus" et de "boulots" (voir alinéas 3.2.5 a) et b) et l'Appendice I à l'Annexe III).

42. La délégation des Pays-Bas, appuyée par la délégation de la République fédérale d'Allemagne, a proposé de modifier la méthode actuellement utilisée pour mesurer la courbure et d'établir une méthode plus simple exprimant la courbure en tant que rapport entre la flèche de la courbure et la longueur du concombre. Certaines délégations ont exprimé leur préférence pour l'ancienne méthode figurant actuellement dans la norme. On s'est demandé s'il n'était pas possible d'inclure les deux méthodes dans la norme. Le Comité n'étant pas en mesure d'établir si les deux méthodes donnent des résultats équivalents, il a été convenu de n'adopter qu'une seule méthode, à savoir celle qui figure dans la norme. Les délégations des Pays-Bas et de la République fédérale d'Allemagne ont réservé leur position.

3.2.6 Tolérance de défauts

43. Notant que, à la suite de la récolte mécanique, il n'était pas possible d'éviter un certain dommage mécanique, et que la tolérance prévue à l'alinéa 3.2.6 d) est trop rigoureuse, le Comité décide de porter la tolérance à 2 pour les cornichons "entiers crochus" et "entiers".

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Solubilisants et dispersants

44. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne et de la France ont réservé leur position en ce qui concerne l'utilisation des solubilisants et dispersants. On a fait remarquer que ces additifs servaient à disperser des huiles essentielles et des ingrédients semblables autorisés dans la norme. Le Comité décide que les alginates comprennent des sels de Ca, NH₄, K et Na, de même que l'alginate de propylène-glycol. La délégation du Japon s'est opposée à l'utilisation du polysorbate 80.

4.2 Raffermissants

45. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a réservé sa position en ce qui concerne l'utilisation de sels d'aluminium comme agents raffermissants, tandis que les délégations de la France et de la Pologne ont réservé leur position en ce qui concerne l'emploi de tous les raffermissants. On a fait observer que ces agents ne sont nécessaires que de temps en temps lorsque les récoltes ne présentent pas une texture suffisamment bonne. Afin de tenir compte des méthodes technologiques en vigueur, le Comité décide d'inclure le gluconate et le lactate de calcium parmi les sels calciques autorisés. On a également reconnu que la limite de 250 mg/kg se référerait aux substances utilisées seules ou en combinaison.

4.3 Conservateurs

46. Certaines délégations ont été d'avis qu'un niveau de 600 mg/kg pour le benzoate et le sorbate suffirait. Notant que l'action de ces agents de conservation est fonction du pH et que certains pays autorisent 1 000 mg/kg dans le produit fini ou 1 500 mg/kg dans la phase liquide, le Comité décide de ne pas modifier la concentration maximale de 1 000 mg/kg. La délégation des Pays-Bas a réservé sa position en ce qui concerne l'utilisation des conservateurs dans les petits paquets destinés à la consommation et la concentration maximale de 1 000 mg/kg. La délégation de la Pologne a estimé qu'il n'est pas nécessaire d'utiliser des agents de conservation.

4.4 Colorants

47. Les délégations des Pays-Bas, de la France et de la République fédérale d'Allemagne ont réservé leur position en ce qui concerne l'utilisation de colorants autres que les colorants naturels. La délégation de la Pologne s'est opposée à l'utilisation de colorants. Le Comité décide d'inclure dans la liste le colorant naturel riboflavine (lactoflavine) et précise que le mot "caramel" désigne le caramel naturel et les colorants au caramel traités au sulfate d'ammonium.

4.5 Epaississants

48. Le Comité estime que les amidons modifiés prévus dans ce paragraphe devraient être ceux qui figurent sur la liste Codex. Les délégations des Pays-Bas et de la République fédérale d'Allemagne ont réservé leur position en ce qui concerne l'utilisation de certains amidons modifiés (c'est-à-dire ceux faisant intervenir l'épichlorhydrine) en attendant les résultats des enquêtes toxicologiques. Le Comité décide que cette question sera soumise à l'attention du Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

49. Le Comité convient d'ajouter le furcellarane, notant que cette substance a été associée dans une spécification combinée avec la carragénine. Il convient en outre que les alginates comprennent ceux énumérés au paragraphe 44. En ce qui concerne les pectines, le Comité décide d'inclure les pectines naturelles et les pectines amidées dans le paragraphe 4.5.

4.6 Acidifiants

50. Les délégations du Canada, de la France, de l'Iran, de l'Irak et du Mexique se sont opposées à l'utilisation de substances autres que l'acide acétique produit par fermentation. Prenant note de la préoccupation exprimée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires concernant l'utilisation généralisée de l'acide tartrique, tenant compte du fait qu'une DJA a été fixée pour cette substance, et notant aussi que l'utilisation de cet acidifiant ne présente aucun intérêt réel, le Comité décide de supprimer l'acide tartrique.

4.7 Aromatisants naturels

51. Le Comité décide d'inclure une référence au document CAC/FAL 1-1973 (Liste Codex d'additifs alimentaires) où sont définis les aromatisants naturels et les aromatisants iso-naturels.

Considérations générales

52. Le Comité reconnaît qu'on ne devrait inclure dans les normes Codex que les additifs dont l'utilisation a été convenablement justifiée et qui ont été confirmés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires du point de vue de la sécurité pour le consommateur.

5. CONTAMINANTS

53. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne, des Pays-Bas et de la Pologne ont réservé leur position en ce qui concerne la concentration maximale de 250 mg/kg pour l'étain, qu'elles jugent excessivement élevée. Le Comité rappelle sa conclusion précédente au sujet des contaminants dans les fruits et légumes traités (voir par. 17-22).

6. Hygiène

54. On a fait observer que les cornichons au vinaigre ne sont pas toujours conditionnés ou mis en vente dans des récipients fermés hermétiquement et que le produit n'est pas toujours thermo-traité. Il conviendrait donc de modifier l'alinéa 6.3 a) pour tenir compte de ce point. Le Comité juge que le libellé actuel de l'alinéa 6.3 a) est correct.

7.1.2 Remplissage minimal pour les modes de présentation "entiers"

55. Le Comité précise que l'alinéa 7.1.2 s'applique aux deux modes de présentation "entiers" et "entiers courbés" et décide d'en modifier le titre en conséquence. A la suggestion de plusieurs délégations, le Comité augmente le remplissage minimal.

8.1.2

56. Les délégations de la Pologne et de la République fédérale d'Allemagne ont été d'avis qu'il fallait déclarer les agents de conservation à proximité du nom du produit. Le Comité ne souscrit pas à cette proposition.

57. On a admis qu'il vaudrait mieux exiger que les modes de présentation et les types de conditionnement soient indiqués à proximité du nom du produit plutôt qu'intégrés à celui-ci (voir alinéa 8.1.2 de l'Annexe IV). On a également décidé d'exiger l'indication de "conditionnement saumuré" à l'alinéa 8.1.2 a). La délégation du Canada a estimé qu'on ne devrait pas rendre obligatoire la déclaration du "conditionnement saumuré" puisque, sauf indication contraire, le consommateur s'attend à ce que le produit soit saumuré.

8.3 Contenu net

58. Selon la délégation de la République fédérale d'Allemagne, il conviendrait de prévoir la déclaration du poids du fruit au moment de la mise en conserve. Les délégations du Japon, des Pays-Bas, de la France et de la Libye ont proposé que la déclaration du poids égoutté soit prévue en même temps que celle du poids net. Quant à la question du poids égoutté, plusieurs délégations ont fait observer que la norme ne prévoyait pas de poids égoutté minimal et que, en outre, le poids égoutté dépendait de nombreux facteurs tels que le mode de présentation et le type du produit, la densité de l'ingrédient concombre et la méthode de remplissage. C'est pour ces raisons que la norme a prévu un remplissage minimal garantissant une protection adéquate du consommateur.

59. Sur l'avis d'un groupe de travail chargé d'examiner la question de la déclaration du poids égoutté, le Comité adopte l'amendement suivant au paragraphe 8.3: "la quantité du contenu doit être déclarée en volume net, en poids net, en poids égoutté ou selon toute combinaison de ces éléments.

Datage

60. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne et de la France ont émis l'avis que la norme devrait prévoir l'indication de la durabilité minimale. Selon la délégation de la France, les ingrédients végétaux dans le milieu de couverture devraient être déclarés à proximité du nom du produit. La délégation du Japon a estimé qu'il faudrait déclarer la date de fabrication. Le Comité juge qu'il n'est pas nécessaire de prévoir de datage pour ce genre de produit qui a une longue durée d'entreposage. Les délégations ci-dessus ont réservé leur position.

9.2.5 Méthodes de détermination du remplissage

61. Le Comité a examiné trois méthodes figurant dans le document CX/PFV 78/2 pour la détermination du remplissage. On a noté que la méthode I se fondait sur la méthode AOAC. Prenant en considération les principes généraux pour le choix des méthodes d'analyse et d'échantillonnage, le Comité décide que cette méthode sera la méthode

Codex d'"arbitrage". Cependant, il a accepté d'inclure les méthodes II et III comme méthodes de rechange (voir Annexe III). La délégation des Pays-Bas s'est opposée au choix de la méthode I comme méthode d'arbitrage car, à son avis, la méthode III est une méthode plus simple qui donnerait des résultats équivalents.

Etat d'avancement de la norme

62. Le Comité décide de porter le projet de norme pour les concombres (cornichons) en conserve, tel qu'il a été modifié, à l'étape 8 de la Procédure du Codex (voir Annexe III).

PROJET DE NORME POUR LES CAROTTES EN CONSERVE

63. Le Comité était saisi du projet de norme sous rubrique figurant à l'Annexe V du document ALINORM 78/20, ainsi que des commentaires des gouvernements à l'étape 6, présentés dans le document CX/PFV 78/4 et son Add.1. Les délibérations et conclusions du Comité sont récapitulées dans les paragraphes suivants. Le projet de norme amendé par le Comité est joint à l'Annexe III du présent rapport.

1.2 Types variétaux

64. Le Comité s'est demandé si la variété de carotte du type dit "de Paris" devait être éliminé du paragraphe 1.2. Notant que cette variété ne fait l'objet que des modes de présentation "entières" ou "jeunes carottes entières", il décide de transférer la deuxième phrase du paragraphe 1.2 aux alinéas 1.3 a) et 1.3 b). Le diamètre maximum dans chaque sens établi pour le mode de présentation "entières" et le mode de présentation "jeunes carottes entières" est fixé à 45 mm et 18 mm respectivement. Le Comité apporte aussi des modifications rédactionnelles à l'alinéa 1.3 a) afin de préciser le sens de l'expression "smallest diameter" dans la version anglaise.

65. La délégation de l'Australie a estimé que quelques carottes effilées et courtes d'un diamètre ne dépassant pas 23 mm devraient également être considérées comme "jeunes carottes entières", et elle a proposé de porter le diamètre maximal à 27 mm. Elle a fait observer que cette question avait été examinée de façon approfondie à la dernière session et que l'on avait alors retenu le chiffre de 23 mm comme solution de compromis. Le Comité décide de n'introduire aucune modification.

2.2 Ingrédients facultatifs

66. Le Comité ne souscrit pas à une proposition visant à ramener à 5% le pourcentage maximum de 10% des ingrédients énumérés à l'alinéa 2.2 (c) mais il confirme le chiffre de 10% en éliminant les crochets.

2.3.4 Défauts et tolérances

67. La délégation des Pays-Bas a proposé que la tolérance de MVE soit portée à 2 morceaux par 1 000 g. La délégation du Nigeria s'est opposée à cette proposition étant donné qu'aucune limite n'est imposée quant à la taille des morceaux de MVE éventuellement présents dans le produit. Le Comité décide de ne pas modifier la norme.

3. Additifs alimentaires

68. En ce qui concerne le glutamate monosodique, certaines délégations ont mis en doute la nécessité de cet additif sur le plan technologique. Il a également été noté que l'emploi de cette substance n'était pas jugé approprié dans l'alimentation des enfants de moins de 12 semaines. On a par contre reconnu que l'emploi d'exhausteurs de la saveur relevait des préférences du consommateur et des habitudes alimentaires nationales, et qu'il était peu probable que des nourrissons consomment des carottes en conserve. Le Comité disposait de documents techniques indiquant qu'une concentration de 500 mg/kg ne suffisait pas pour obtenir l'effet désiré, et qu'il fallait une concentration maximale de 2 500 mg/kg. Le Comité adopte ce niveau maximal en notant qu'un certain nombre de pays autorisent l'emploi de glutamate monosodique à des doses du même ordre de grandeur. La délégation du Mexique a réservé sa position. La délégation de l'Iran a estimé que la quantité de glutamate monosodique ajoutée devrait être déclarée sur l'étiquette.

3.2 Raffermissants

69. Plusieurs délégations ayant fait remarquer que la préparation de carottes en conserve n'exige aucun raffermissant, le Comité décide de supprimer cette section.

3.3 Epaisissants

70. Des préoccupations analogues à celles mentionnées au paragraphe 48 ont été exprimées par quelques délégations au sujet des amidons modifiés. Le Comité précise que lors de la

sélection des additifs alimentaires, il considère leur nécessité technologique et leur dose d'emploi. Il appartient au Comité du Codex sur les additifs alimentaires de s'assurer que les additifs proposés et leur concentration maximale sont acceptables du point de vue de la protection de la santé. Les gouvernements ont été invités à communiquer des informations toxicologiques au Secrétariat du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, de sorte que tout problème relatif à l'innocuité de certains amidons chimiquement modifiés puisse être résolu

4. Contaminants

71. Un certain nombre de délégations ont estimé qu'une concentration maximale de 250 mg/kg est trop élevée pour un produit peu acide tel que les carottes en conserve. D'autres délégations ont jugé que ce niveau était adéquat à titre provisoire, jusqu'à ce que l'ensemble de la question des contaminants ait été résolue à la lumière de données pertinentes et d'une évaluation des experts FAO/OMS.

72. Le Comité se déclare préoccupé par l'absence de données scientifiques appropriées et d'une évaluation pouvant servir de base à l'inclusion dans les normes Codex de concentrations maximales acceptables pour les contaminants. Il a été décidé que cette question, telle qu'elle est présentée dans les paragraphes 17 à 22, serait portée à l'attention de la Commission. Il a été demandé aux gouvernements de contribuer au rassemblement des données nécessaires et/ou de les communiquer.

6.2.1 Poids égoutté minimal

73. Les délégations des Pays-Bas, de la France et de la République fédérale d'Allemagne ont proposé d'augmenter les chiffres indiqués pour le poids égoutté minimal qui, à leur avis, sont trop faibles. Le Comité décide de ne pas modifier la norme. La délégation des Pays-Bas a réservé sa position.

7.1 Nom du produit

74. De l'avis de la délégation de la République fédérale d'Allemagne, le terme "baby" afférent au nom du produit est déroutant pour les consommateurs une fois traduit dans d'autres langues. Le Comité a fait observer que les gouvernements peuvent traduire ce mot dans leur langue nationale de façon à ne pas induire les consommateurs en erreur. La délégation du Nigeria a estimé elle aussi que ce terme pouvait prêter à confusion.

75. Le Comité décide d'ajouter une note de bas de page après l'appellation "baby whole" ("jeunes carottes entières"), indiquant qu'une autre appellation pourrait être nécessaire dans certains pays pour éviter d'induire le consommateur en erreur.

7.1.3

76. Le Comité décide que la variété de carottes du type dit "de Paris" devrait être déclarée sous l'appellation de "carottes rondes".

7.1.4

77. Le Comité décide de supprimer les crochets dans la dernière phrase de cet alinéa.

7.3 Contenu net

78. La délégation du Canada a informé le Comité que le contenu net des conserves de carottes est déclaré en volume dans ce pays.

Datage

79. Le Comité s'est demandé si le datage était nécessaire dans le cas de ce produit et le cas échéant, quelles seraient les spécifications requises en la matière. Les points de vue exprimés à cet égard ont été divergents. Il a d'une part été souligné que les carottes en conserve sont un produit de longue conservation, mais on a fait observer d'autre part qu'aucune denrée alimentaire n'avait une conservabilité illimitée. Le Comité décide qu'il n'y a pas lieu de prévoir le datage pour ce produit stable à la température ambiante. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne, de la France, des Pays-Bas et de l'Irak ont réservé leur position.

Etat d'avancement de la norme

80. Le Comité décide de porter le projet de norme pour les carottes en conserve, tel qu'amendé, à l'étape 8 de la Procédure du Codex (cf. Annexe IV).

EXAMEN DU PROJET DE NORME POUR LES ABRICOTS SECS A L'ETAPE 7

81. Le Comité était saisi de l'avant-projet de norme figurant à l'Annexe VI du document ALINORM 78/20, ainsi que des observations y afférentes des gouvernements.

82. La délégation de la Pologne a informé le Comité que le Groupe de travail de la normalisation des produits périssables de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe avait créé un groupe subsidiaire d'experts des fruits secs et séchés. Ce Groupe d'experts élabore des normes européennes pour les fruits secs et séchés depuis un grand nombre d'années, et il a déjà défini des normes applicables à des produits pour lesquels le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités est en train d'élaborer des normes.

83. La délégation de la Pologne a fait part au Comité des préoccupations que le Groupe de travail CEE(NU) de la normalisation des produits périssables avait exprimées en ce qui concerne la nécessité d'éviter l'éventualité d'avoir deux normes internationales contenant des dispositions différentes pour les mêmes produits. Afin d'écartier cette éventualité, le Groupe de travail a estimé qu'il y aurait lieu de créer un groupe mixte CEE (NU)/Codex d'experts de la normalisation des fruits secs et séchés, tout comme on avait établi les Groupes mixtes CEE(NU)/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des jus de fruits et des denrées surgelées. La délégation de la Pologne a informé le Comité qu'un certain nombre de pays non européens avaient participé aux travaux du Groupe de travail CEE(NU) de la normalisation des fruits secs et séchés. En ce qui concerne les projets de normes soumis à l'examen du Comité, la délégation de la Pologne a indiqué que les remarques précédentes s'appliquaient aux projets de normes pour les abricots secs, les dattes séchées et les pistaches non décortiquées. En conclusion, la délégation de la Pologne a souligné combien il importait aux fins des échanges internationaux, qu'il n'existe aucune différence significative entre les normes Codex et les normes CEE(NU). Elle s'est en conséquence déclarée en faveur de la création d'un groupe mixte CEE(NU)/Codex d'experts de la normalisation des fruits secs et séchés.

84. La délégation de l'Iran (rapporteur) s'est dite satisfaite des diverses observations adressées par les gouvernements sur ce projet de norme. Elle a indiqué qu'elle appuyait pleinement l'harmonisation des deux normes dans la mesure où cela était possible. Elle a cependant estimé que, du fait que les abricots secs font l'objet d'échanges internationaux et que le projet de norme Codex concernant ce produit aboutira à une norme internationale édictant des spécifications minimales, il serait plus indiqué que la CEE(NU) harmonise son avant-projet de norme révisé avec le projet de norme Codex. La délégation iranienne a formulé des remarques identiques au sujet des projets de normes pour les dattes et pour les pistaches non décortiquées.

85. Le Secrétariat du Codex a attiré l'attention du Comité sur le fait qu'aux termes des Statuts de la Commission du Codex Alimentarius, le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires a entre autres tâches celle de promouvoir la coordination de tous les travaux en matière de normes alimentaires entrepris par des organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales. Il importe donc de faire le maximum pour éviter de se trouver dans une situation où un certain nombre de normes internationales élaborées par deux organisations intergouvernementales à propos des mêmes produits ne seraient peut-être pas compatibles. En ce qui concerne les mesures à prendre pour éviter un tel problème, le Secrétariat du Codex a jugé indispensable de s'assurer qu'aucune contradiction significative n'existe entre les projets de normes de la CEE(NU) et ceux du Codex quant aux spécifications minimales. En ce qui concerne la proposition visant à créer un nouveau groupe mixte CEE(NU)/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des fruits secs et séchés, le Secrétariat du Codex a informé le Comité du fait que la Conférence de la FAO avait estimé nécessaire de réduire, dans toute la mesure du possible, le nombre des réunions et des documents y afférents, et il a fait connaître les points de vue qui prévalaient au sujet de la création de nouveaux organes. Cela étant, il ne semble pas que le moment soit opportun de recommander à la Commission d'instituer un nouveau groupe mixte CEE(NU)/Codex Alimentarius chargé d'élaborer des normes pour les fruits secs et séchés, d'autant plus qu'il serait possible d'éliminer les différences existant entre les normes en cause si chacun des deux organes compétents étudiait de plus près les textes de l'autre.

86. Le Président du Comité a indiqué que, dans le passé, les projets de normes pertinents de la CEE(NU) avaient été examinés par le Comité, et qu'il continuerait à en être ainsi de façon à promouvoir la coordination et l'harmonisation des travaux entrepris, ainsi que le stipulent les Statuts de la Commission.

87. Conformément à la requête que leur avait adressée le Groupe de travail de la normalisation des produits périssables, les délégations des pays européens représentés à la session ont demandé que le projet de norme pour les abricots secs ne soit pas porté à l'étape 8 au cours de la présente session aux fins d'examen par la Commission lors de sa prochaine session en décembre 1979. L'attention du Comité a également été attirée

sur une demande analogue adressée par le Directeur de la Division mixte CEE(NU)/FAO de l'agriculture et du bois à M. F. F. Hedlund, qui avait présidé la précédente session du Comité.

88. Estimant qu'il n'y a peut-être pas autant de différences qu'on le craint entre les deux projets de normes et considérant que l'essentiel est d'éviter, dans toute la mesure du possible, des dispositions contradictoires en matière de spécifications minimales, le Comité décide de reporter l'examen de l'état d'avancement du projet de norme jusqu'à ce qu'il ait achevé l'étude de ce projet à la lumière tant des observations des gouvernements que des sections pertinentes du projet de norme CEE(NU) (AGRI/WP 1/736/Rev.2, 14 octobre 1977).

89. Le Comité déclare que, pour résoudre toute divergence entre les projets de la CEE(NU) et du Codex il importe principalement de se concentrer sur les spécifications minimales figurant dans les deux projets. On a fait valoir que les dispositions facultatives ne soulèveraient aucune difficulté entre les deux projets.

90. En ce qui concerne la section 1, Champ d'application, il a été convenu d'ajouter dans le projet de norme le nom botanique figurant dans le projet de la CEE(NU) car, comme l'a signalé la délégation de l'Iran, les deux noms botaniques sont synonymes.

91. En rapport avec le paragraphe 2.1, Définition du produit, il a été convenu que le produit devrait être préparé non seulement à partir de fruits sains, mais également à partir de fruits mûrs, comme le prévoit le projet de la CEE(NU).

92. En ce qui a trait au paragraphe 2.3, Modes de présentation, on a fait observer qu'aucune contradiction n'existait entre les deux projets de normes. Le projet de norme Codex stipule les mêmes modes de présentation que le projet de norme de la CEE(NU) et prévoit en outre un certain nombre d'autres modes de présentation. Le Comité décide par conséquent de ne pas modifier le projet de norme Codex à cet égard.

93. Au sujet de l'insertion éventuelle d'une disposition générale pour les "autres modes de présentation", la délégation de l'Iran a indiqué qu'elle n'avait pas connaissance de l'existence, dans le commerce, de modes de présentation autres que ceux stipulés dans la norme, pas plus qu'elle ne prévoyait l'apparition d'aucun nouveau mode de présentation. Il a donc été convenu de ne pas inclure de disposition générale concernant les "autres modes de présentation" dans le projet de norme. La délégation de l'Australie, appuyée par la délégation du Canada, a estimé que la question de l'inclusion dans les normes sur les fruits et les légumes traités d'une disposition générale concernant les "autres modes de présentation" devrait être inscrite à l'ordre du jour de la prochaine session du Comité.

94. L'attention du Comité a été attirée sur la nécessité d'apporter une modification rédactionnelle dans le tableau de classification par calibre figurant au paragraphe 2.4: en ce qui concerne la désignation "petits", l'intervalle 334-480 devrait être remplacé par 331-480.

95. En ce qui concerne le paragraphe 2.4, Classification par calibre, on a fait remarquer que dans le projet de norme de la CEE(NU), le calibrage était facultatif au niveau minimum (classe II). Il n'y a donc aucune divergence avec le projet de norme Codex dans lequel la classification par calibre est également facultative. On a signalé, en revanche, que des différences existaient entre les deux projets de norme au sujet des intervalles effectifs prescrits en matière de classification par calibre. La délégation des Pays-Bas a sollicité instamment l'adoption des intervalles figurant dans le projet de norme de la CEE(NU).

96. La délégation de l'Iran (rapporteur) a indiqué, d'autre part, que les intervalles spécifiés dans le projet de norme de la CEE(NU) représentent des spécifications européennes alors que les intervalles stipulés dans le projet de norme Codex correspondent à des spécifications mondiales, dont la portée est plus étendue que celles de l'Europe. La délégation de l'Australie a signalé que l'intervalle moyen donné dans le projet de norme Codex englobe l'intervalle moyen stipulé dans le projet de norme de la CEE(NU). On a souligné que l'intervalle plus étendu du projet de norme Codex tient compte des divergences en matière de spécifications à l'échelle mondiale. Cela étant et considérant qu'un groupe de travail constitué par le Comité lors de sa dernière session s'est mis d'accord, à l'issue de longues délibérations et d'importants compromis, sur les chiffres figurant dans le projet de norme Codex, le Comité décide de ne pas modifier la classification par calibre. La délégation des Pays-Bas a estimé néanmoins qu'il n'y avait pas de raison suffisante de s'écarter des calibres stipulés dans le projet de norme de la CEE(NU). En réponse, on a fait valoir que le projet de norme Codex devait tenir compte d'échanges commerciaux plus étendus qu'au niveau essentiellement européen.

97. En ce qui concerne l'alinéa 3.3.1, Teneur en eau, on a fait observer qu'il n'existait aucune différence vraiment importante entre les deux projets de normes. On a fait remarquer, à cet égard, que le projet de la CEE(NU) permet dans certains cas, une teneur en eau maximale de 35%.

98. En rapport avec l'alinéa 3.3.2, Facteurs de qualité - spécifications générales, le Comité conclut qu'il n'y a pas de différences réelles par rapport au projet de la CEE(NU).

99. S'agissant de l'alinéa 3.3.4, Tolérance de défauts, le Comité constate une différence entre les deux projets. Celui de la CEE(NU) ne mentionne pas les fruits immatures sous cette rubrique. Le Comité reconnaît en revanche que certains fruits immatures sont effectivement présents dans les livraisons et qu'il importe par conséquent de prévoir une tolérance à cet égard. Le Comité estime donc qu'il n'y a aucune raison de modifier le projet de norme Codex.

100. Au cours du débat sur l'alinéa 3.3.4, il a été convenu que les fruits moisissus devraient être placés dans une catégorie à part, à savoir distincte des fruits infestés par des insectes, en raison des risques éventuels pour la santé liés aux moisissures. Après avoir pris connaissance du rapport d'un groupe de travail créé pendant la session en vue de faire des recommandations au Comité au sujet de la reclassification des défauts et des tolérances y afférentes, le Comité est convenu de ce qui suit: rédiger une disposition distincte pour les fruits moisissus; établir une distinction entre les fruits endommagés par des insectes et les fruits endommagés par d'autres causes; réunir en une même catégorie les fruits endommagés par des insectes et les fruits sales; établir une tolérance distincte pour les morceaux (définis à l'alinéa 2.3 e)). Les tolérances de défauts révisées sur lesquelles le Comité s'est mis d'accord sont indiquées ci-après:

Morceaux	- 10% (m/m)
Fruits endommagés	- 10% (")
Fruits brisés	- 10% (")
Fruits endommagés par des insectes et fruits sales	- 8% (")
Fruits moisissus	- 2% (")
Total	20%
Fruits immatures	10%

101. Les délégations de la France, de la République fédérale d'Allemagne et de la Pologne ont réservé leur position au sujet des tolérances énumérées ci-dessus. La délégation de la République fédérale d'Allemagne, appuyée par les délégations des Pays-Bas et de la Pologne, a estimé que le maximum autorisé pour les fruits moisissus devrait être ramené à 1%. La délégation de la Pologne a estimé, pour sa part, que le maximum pour les fruits endommagés par des insectes devrait être de 5%. Au sujet des moisissures et des mycotoxines, la délégation de l'Iran a déclaré que les abricots secs séchés dans des conditions convenables ne présentaient aucun danger.

102. A la suite de l'adoption des tolérances des défauts révisées, le Comité apporte les modifications pertinentes à l'alinéa 3.3.3, Définition des défauts, en ajoutant les définitions applicables i) aux fruits endommagés par des insectes et aux fruits sales, et ii) aux fruits moisissus. Il modifie la définition 3.3.3(a) en supprimant les mots "des insectes ou des moisissures". La délégation du Mexique a estimé que le membre de phrase "fruit endommagé par des insectes" devrait être remplacé par "fruit infesté par des insectes". Toutefois, il a été décidé, à l'issue d'un débat, et compte tenu des nouvelles définitions et tolérances pour les défauts, que l'expression "endommagé par des insectes" correspondait davantage à l'idée que s'en faisait le Comité.

103. En ce qui concerne la section 4, Additifs alimentaires, le Comité décide d'éliminer le glycérol, car aucune délégation présente n'a contesté le point de vue selon lequel l'inclusion de cet additif dans la préparation des produits n'est pas nécessaire sur le plan technologique. La délégation des Pays-Bas a estimé qu'il n'y avait pas lieu de prévoir des dispositions pour l'acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium si l'on utilisait de l'anhydride sulfureux. Elle a déclaré en outre que la concentration d'anhydride sulfureux devrait être ramenée à 1 000 mg/kg. Selon la délégation de la République fédérale d'Allemagne, il n'y a pas lieu d'inclure l'acide sorbique, sauf si la teneur en eau du produit dépasse 20%.

104. A l'issue de l'examen des questions ci-dessus, pendant lequel un certain nombre de délégations ont exposé les raisons pour lesquelles elles estimaient que les dispositions existantes devaient être maintenues, le Comité décide de ne pas modifier les dispositions relatives à l'acide sorbique et à l'anhydride sulfureux.

105. En ce qui concerne la section 5, Hygiène, le Comité convient qu'aucune modification n'est nécessaire.

106. En ce qui concerne la section 7, Etiquetage, la délégation de la République fédérale d'Allemagne a indiqué, à propos du mode de présentation "Kamaradin" figurant à l'alinéa 7.1.2 que le terme "Kamaradin" n'avait aucune signification en République fédérale pour la description du produit. Elle a signalé que la RFA se proposait de fournir une traduction en allemand pour définir la nature de ce produit. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a estimé également que si l'acide sorbique ou l'anhydride sulfureux étaient utilisés comme agents de conservation, leur emploi devrait être mentionné à proximité immédiate du nom du produit. Le Comité n'apporte aucune modification à la section "Etiquetage" de la norme.

107. En ce qui concerne le datage, le Comité décide que l'année de la récolte (année de conditionnement) devra obligatoirement être déclarée sur l'étiquette.

108. En ce qui concerne le paragraphe 8.1, Echantillonnage, le Comité décide d'adopter la proposition des Etats-Unis figurant dans le document CX/PFV 78/5. Au sujet de l'alinéa 8.2.1, il adopte la proposition du Royaume-Uni présentée dans les observations écrites de ce pays.

109. A propos des délibérations précédentes sur les fumigants et de la lettre circulaire que diffusera le Secrétariat du Codex à ce sujet (voir par. 22), la délégation des Etats-Unis a fourni les informations données à l'Annexe VIII du présent rapport.

Etat d'avancement du projet de norme pour les abricots secs

110. Le Comité accepte la proposition du rapporteur (délégation de l'Iran) visant à faire passer le projet de norme à l'étape 8 et à le soumettre à la Commission pour examen lors de sa prochaine session en décembre 1979. Le Comité a pris cette décision en tenant compte du fait qu'en matière de spécifications minimales, les différences entre le projet de norme Codex et le projet de norme CEE(NU) avaient été considérablement réduites, et du fait que le projet de norme Codex modifié serait transmis à la CEE(NU) aux fins d'examen bien avant la prochaine session de la Commission. Il a été noté à cet égard que le Groupe CEE(NU) d'experts de la normalisation des fruits secs et séchés se réunirait à Genève du 12 au 15 février 1979. En décidant d'avancer le projet de norme à l'étape 8, le Comité a également tenu compte du fait que la Commission serait libre de ne pas adopter la norme à l'étape 8 ou de la maintenir à l'étape 8 si elle le jugeait opportun à la lumière des observations qui lui seront soumises. Le projet de norme tel qu'il a été amendé par le Comité figure à l'Annexe V du présent rapport.

111. Le Comité exprime l'espoir que le Groupe CEE(NU) d'experts fera tout son possible pour aligner son projet de norme sur le projet de norme internationale, notamment en ce qui concerne les spécifications minimales. En réponse à une question de la délégation du Nigeria, le Secrétariat a indiqué que tous les pays membres de la Commission et les organisations internationales compétentes en matière de normes alimentaires dans toutes les régions du monde auraient la possibilité d'adresser des observations sur le projet de norme Codex avant la prochaine session de la Commission. Le Comité note que certains pays représentés à la présente session ont également été représentés à la session du Groupe d'experts CEE(NU) de la normalisation des fruits secs et séchés. Il ressort des décisions du Groupe CEE(NU) et des points de vue exprimés par certaines délégations au cours de la présente session, que quelques pays devraient coordonner leurs positions nationales pour éviter de prendre apparemment des positions différentes sur un même sujet dans diverses tribunes internationales. Pour faciliter l'effort d'harmonisation, le Comité recommande avec insistance que les pays intéressés qui envoient des délégations aux sessions du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités fassent leur possible pour se faire représenter par les mêmes délégués aux sessions du Groupe CEE(NU) d'experts de la normalisation des fruits secs et séchés. Il exprime l'espoir que, si cela n'est pas possible, des mesures efficaces de coordination internationale seront prises à l'échelon national.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES DATTES A L'ETAPE 4

112. Le Comité était saisi du projet de norme sous rubrique (document CX/PFV 78/3) et des observations y afférentes des gouvernements. Il était également saisi du projet de norme révisé CEE(NU) sur les dattes reproduit dans le document AGRI/WP.1/R.21, daté du 31 août 1977.

113. Les observations faites par les délégations de la Pologne (par. 65) et de l'Iran (par. 66) s'appliquent également à ce projet de norme.

114. Faute de temps, le Comité n'a pas eu la possibilité d'examiner en détail ce projet de norme comme il l'avait fait dans le cas du projet de norme pour les abricots secs. Par contre, ce projet de norme n'ayant atteint que l'étape 4, le Comité aura une autre occasion de l'examiner à sa prochaine session de façon approfondie.

115. Dans le paragraphe 2.1, Définition du produit, il a été convenu de supprimer la disposition autorisant la fumigation; en effet: i) dans toutes les autres normes du Codex, y compris notamment, les normes pour d'autres fruits secs, il n'existe aucune disposition de ce genre; ii) l'absence d'une telle disposition dans la norme ne signifie pas que la fumigation n'est pas autorisée - cela veut simplement dire que l'application de pesticides fumigants n'est pas une question à inclure dans les normes, et iii) la question des résidus résultant de l'emploi de fumigants relève des travaux du Codex mais est étudiée par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

116. On a attiré l'attention du Comité sur la nécessité de procéder à une certaine révision rédactionnelle du paragraphe 2.1, Définition du produit.

117. En ce qui concerne l'alinéa 3.1.1, Spécifications générales, la délégation de l'Irak a proposé que le point c), Noyaux (dans la présentation dénoyautées) soit modifié et libellé comme suit: "Deux noyaux ou quatre fragments de noyaux au maximum par 100 dattes". Le Comité décide de mettre entre crochets "deux noyaux" et quatre fragments.

118. La délégation de la Pologne, appuyée par la délégation de la République fédérale d'Allemagne, a proposé que l'alinéa 3.1.1(e), Sables et autres substances inorganiques, soit modifié et remplacé par "Impuretés minérales" et qu'une tolérance précise soit fixée. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a suggéré un chiffre de 0,1%. Le Comité convient que la disposition sera libellée comme suit: "Impuretés minérales - au maximum \overline{x} mg/kg".

119. En ce qui concerne l'alinéa 3.1.3, Tolérances de défauts, la délégation de la République fédérale d'Allemagne a attiré l'attention sur ses commentaires écrits dans lesquels elle proposait une réduction des chiffres pour le total des défauts. Le Comité décide de laisser les chiffres inchangés et de maintenir les crochets.

120. En ce qui concerne les clauses 3.1.2(j) - Aigries; 3.1.2(1) - Pourries; et 8.1 - Nom du produit, la délégation de la France a attiré l'attention sur certaines inexactitudes relevées dans la version française du projet de norme et a remis au Secrétariat une version française corrigée.

121. Le Comité supprime la section 5, Contaminants, aux termes de laquelle les tolérances pertinentes pour les résidus de pesticides devaient s'appliquer. On a expliqué au Comité que les recommandations relatives aux concentrations maximales de résidus de pesticides sont formulées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides et que, lors de l'établissement de ces concentrations maximales, il n'existe aucun lien direct entre le Comité du Codex sur les résidus de pesticides et les divers comités de produits du Codex, quoique rien dans les dispositions relatives au Programme sur les normes alimentaires n'empêche un comité de produits de donner des renseignements au Comité du Codex sur les résidus de pesticides s'il le désire. De plus, les limites maximales de résidus de pesticides font l'objet d'une procédure d'acceptation distincte de celle régissant les normes pour les produits. Il incombe aux gouvernements intéressés de faire connaître leur point de vue sur les concentrations acceptables pour les fumigants et autres pesticides dans ce produit et d'autres produits à l'instance compétente - le Comité du Codex sur les résidus de pesticides. Le Comité exprime le souhait d'être tenu au courant de toute décision que prendra à cet égard le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

122. On a modifié la section 6, Hygiène, pour l'aligner sur la toute dernière version. A cet égard, on a noté que l'alinéa 6.2(b) se lira: "ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé".

123. En ce qui concerne l'étiquetage, on a demandé s'il fallait maintenir au paragraphe 8.5, Pays d'origine, dans le cas de ce produit, l'alinéa b) relatif à la transformation dans un deuxième pays. Le Comité reconnaît que la possibilité existe de reconditionner et de mélanger dans un deuxième pays des dattes provenant de sources différentes et qu'il faut donc maintenir l'alinéa b).

124. A propos du datage, le Comité décide de prévoir l'indication obligatoire de l'année de la récolte (année de conditionnement), comme dans le cas du projet de norme pour les abricots secs.

125. En ce qui concerne l'échantillonnage, la délégation de l'Iran a remis une version révisée de l'alinéa 9.1.1, Echantillon global, qui a été incorporée dans le texte modifié de la norme.

Etat d'avancement de l'avant-projet de norme pour les dattes

126. Le Comité décide de porter le projet de norme à l'étape 5. Le projet de norme révisé est reproduit à l'Annexe VI du présent rapport. Le Comité décide également de soumettre le projet de norme à l'examen du Groupe de travail CEE(NU) de la normalisation des fruits secs et séchés. On a fait observer que les remarques figurant ailleurs dans le présent rapport au sujet du projet de norme pour les abricots secs et de l'opportunité pour la CEE(NU) d'harmoniser autant que possible ses projets de normes - tout particulièrement les spécifications minimales - s'appliquent également ici. Les observations concernant la participation à la prochaine session de la CEE(NU) sur la normalisation des fruits séchés (par. 93) sont elles aussi pertinentes en l'occurrence.

Version espagnole du projet de norme

127. La délégation du Mexique a attiré l'attention sur quelques inexactitudes relevées dans la version espagnole du projet de norme et demandé au Secrétariat de les corriger.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PISTACHES NON DECORTIQUEES A L'ETAPE 4

128. Le Comité était saisi du projet de norme sous rubrique (ALINORM 78/20, Annexe VII) et des commentaires y afférents des gouvernements. Il était également saisi du projet de la CEE(NU) pour ce produit (document AGRI/WP1/593/Rev.1).

129. Les observations générales faites par les délégations de la Pologne et de l'Iran dans le cas des projets de normes pour les abricots secs et les dattes s'appliquent également à ce projet de norme.

130. La délégation de l'Iran (rapporteur) a déclaré qu'elle s'était efforcée d'harmoniser le projet de norme avec celui de la CEE(NU).

131. La délégation de la France a attiré l'attention sur une inexactitude relevée dans la version française du texte du "Champ d'application" et a remis au Secrétariat une note à ce sujet.

132. Au paragraphe 3.1, Matière première, le Comité accepte, à la demande du rapporteur, de supprimer les mots "et fraîches".

133. En ce qui concerne la disposition visant le jus de lime en tant qu'ingrédient facultatif (paragraphe 3.2), l'intention, a-t-on fait observer, était d'adopter pour le jus de lime la définition qui figurera dans une éventuelle norme Codex pour ce produit.

134. En ce qui concerne l'alinéa 3.3.2, Facteurs de qualité - spécifications générales, le Comité convient de modifier comme suit la clause 3.3.2(a): "Pratiquement exempt de moisissures et de goût de moisi ou de rance".

135. A l'alinéa 3.3.3, Définitions des défauts, le Comité décide de remanier l'ordre des termes et le libellé de cet alinéa en s'inspirant de ce qui a été décidé dans le cas du projet de norme pour les abricots secs.

136. Au sujet de l'alinéa 3.3.4, Tolérances de défauts, il a été noté que les tolérances se faisaient par dénombrement. On a admis que la proportion de pistaches endommagées par une maladie (moisissures, mildiou, pourriture, etc.) devrait être limitée à 1% au maximum. La délégation du Mexique a attiré l'attention sur le fait qu'aucune tolérance totale n'avait été prévue, et il a été décidé que cette question serait examinée par le Comité à sa prochaine session.

137. En ce qui concerne la section 4, Additifs alimentaires, le Comité, à la demande du rapporteur, accepte, à titre provisoire, l'utilisation de colorant rouge; des propositions précises seront soumises au Comité pour examen à sa prochaine session. Le rapporteur a déclaré que les pistaches ne sont habituellement pas colorées, mais que les produits traités avec un colorant font l'objet d'échanges d'une certaine ampleur; telle est la raison pour laquelle on a inclus dans le projet de norme une disposition relative à la couleur. Il a été convenu que la délégation de l'Iran fournira à la prochaine session du Comité une liste des colorants rouges nécessaires et une justification technologique de leur utilisation.

138. A la section 7, Etiquetage, il a été décidé que, dans la version anglaise, le nom du produit devrait être "unshelled pistachio" ou "unshelled pistachio nuts".

139. Dans le paragraphe 7.4, Nom et adresse, on a remplacé le mot "peuvent" par "doivent" afin que la disposition soit conforme à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

140. Il a été convenu de supprimer les crochets au paragraphe 7.6, Identification des lots.

141. Le paragraphe 7.7, Classification par calibre, a été supprimé car il faisait double emploi avec l'alinéa 7.1.3.

142. En ce qui concerne le datage, il a été convenu d'indiquer, à titre de mention obligatoire, l'année de production, comme dans le cas des projets de norme pour les autres fruits séchés examinés à la session.

143. S'agissant du paragraphe 8.1, Echantillonnage, la délégation de l'Iran a remis une version révisée de l'alinéa 8.1.1 qui a été incorporée dans la version modifiée du projet de norme.

144. A l'alinéa 8.2.1, Méthodes d'essai, Teneur en eau, la mention faite entre crochets du Secrétariat du Codex a été supprimée.

145. L'alinéa 8.2.2, Facteurs pathogènes, a aussi été supprimé.

146. A l'alinéa 8.2.3, Détermination des défauts spécifiques, la disposition (a), Détermination des matières étrangères, a été supprimée, de même que la section correspondante de l'Appendice I. Ces suppressions s'expliquent par le fait qu'aucune limite précise n'est prévue pour les matières étrangères dans le projet de norme.

Etat d'avancement de l'avant-projet de norme pour les pistaches non décortiquées

147. Le Comité convient de porter l'avant-projet de norme à l'étape 5 et de le soumettre également à l'examen du Groupe CEE(NU) d'experts de la normalisation des fruits secs et séchés. Le Comité tient à attirer l'attention sur le fait que les observations qu'il a adressées au Groupe CEE(NU) d'experts dans le cas des projets de normes pour les abricots secs et les dattes valent également pour la présente norme. Les recommandations du Comité concernant la participation à la prochaine session du Groupe CEE(NU) d'experts s'appliquent aussi. Le projet de norme tel qu'il a été amendé est reproduit à l'Annexe VII du présent rapport.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ABRICOTS EN CONSERVE

148. Le Comité était saisi de la norme sous rubrique (ALINORM 78/20, Annexe VIII) et des observations communiquées par les gouvernements à l'étape 3 (document CX/PFV 78/7). Les paragraphes ci-après récapitulent les débats sur la norme. La norme, telle qu'elle a été modifiée par le Comité, est reproduite à l'Annexe VIII du présent rapport.

1.2 Modes de présentation

149. L'observateur de l'Afrique du Sud a précisé que, bien que des quantités commerciales de différents cultivars d'abricots fassent l'objet d'échanges internationaux, ces cultivars se divisent en deux groupes connus sous le nom de "Royal" et "Bulida" en Afrique du Sud. Etant donné qu'un grand nombre de pays importateurs font une distinction entre ces deux groupes sur la base de différences caractéristiques, la norme Codex devrait prévoir une clause dans le cas de la présentation "moitiés" pour empêcher le mélange de ces deux groupes dans le même récipient.

1.2(e) Conditionnement sans liquide

150. On s'est demandé si les conditionnements sans liquide des abricots en conserve représentaient un mode de présentation distinct, ou s'il s'agissait simplement de différents modes de conditionnement. Le Comité note qu'il s'agit en l'occurrence d'abricots pelés et/ou non pelés présentés selon un ou plusieurs des modes spécifiés et disposés d'une façon serrée dans les récipients. Le Comité juge qu'il est plus approprié de décrire le conditionnement sans liquide comme un type de conditionnement plutôt que comme un mode de présentation et décide de supprimer l'alinéa (e) du paragraphe 1.2 relatif aux modes de présentation. Il a été décidé d'incorporer une nouvelle section traitant des types de conditionnement dans laquelle sera défini le conditionnement sans liquide.

2.1 Milieux de couverture

151. La délégation de l'Australie a rappelé les débats du début de la session sur les milieux de couverture (voir par. 29-33) et a estimé qu'il faudrait résoudre la question de la définition du jus et du nectar, de même que celle de l'utilisation de pulpe de fruit dans le milieu de couverture. Le Comité décide d'examiner cette question à sa prochaine session.

2.1.1(e) Nectar de fruit

152. Le Comité relève que la note infrapaginale décrivant ce milieu de couverture n'est peut-être pas à jour et demande au Secrétariat de veiller à ce qu'elle corresponde à celle élaborée par le Groupe d'experts des jus de fruits.

2.1.2.2

153. Considérant que d'importantes quantités d'abricots (transformés) entrent dans le commerce international après conditionnement dans un sirop de base d'une densité de 18° Brix au minimum et portent habituellement la désignation "au sirop", l'observateur de l'Afrique du Sud a recommandé l'inclusion d'une autre catégorie de base entre les alinéas (a) et (b), c'est-à-dire: sirop - au minimum 18° Brix.

2.3.7 Tolérances de défauts

154. Jugeant peu précise l'expression "un noyau ou son équivalent", la délégation de la Pologne a proposé que le texte soit remanié comme suit: "un noyau ou deux fragments". A son avis, cette modification est nécessaire puisque même de très petits fragments de noyaux tranchants seraient inadmissibles pour le consommateur. De plus, les mots "son équivalent" ne donnent aucune indication sur la quantité de petits fragments qui peuvent être présents dans le produit. Le Comité a été informé que, selon l'expérience acquise par l'industrie de la conserve de l'Afrique du Sud, avec de bonnes méthodes de fabrication, la possibilité que des fragments de noyaux percent la chair durant l'emboîtage était assez faible; d'ailleurs, aucune plainte à ce sujet ne semble avoir été enregistrée. Les défauts de ce genre sont habituellement séparés du fruit et les fragments se trouvent dans le sirop. Le risque de blessure buccale est donc minimisé. Le Comité décide de mettre entre crochets la tolérance pour les noyaux et de solliciter les observations des gouvernements sur la proposition ci-dessus.

3. Additifs alimentaires

155. De l'avis de la France, il est impropre d'utiliser de l'essence d'abricots dans la préparation des abricots en conserve. Lorsqu'on utilise des aromatisants, l'étiquette devait indiquer l'aromatisant caractérisant. Le Comité prend note de ces remarques mais n'apporte aucun changement à la disposition sur les aromatisants, à l'exception de modifications rédactionnelles pour l'aligner sur les autres normes.

4. Contaminants

156. Pour l'étain, les délégations de la République fédérale d'Allemagne et de la Pologne ont jugé suffisante une concentration maximale de 150 mg/kg (voir également par. 17-22).

5. Hygiène

157. Le Comité décide d'aligner le paragraphe 5.3 sur les dispositions correspondantes des autres normes Codex.

6.1.4 Poids égoutté minimal

158. La délégation de l'Australie a informé le Comité que, dans la pratique, il est difficile d'obtenir un poids égoutté minimal de 56% dans les milieux de couverture légèrement sucrés. Le Comité accepte d'abaisser le chiffre à 55%. Ce chiffre a été mis entre crochets en attendant que les gouvernements aient formulé leurs observations. De l'avis de la délégation du Canada, il n'est pas certain que les spécifications relatives au poids égoutté minimal s'appliquent au mode de présentation "entiers". En l'absence de renseignements appropriés, le Comité décide de mettre entre crochets le membre de phrase "ces spécifications ne s'appliquent toutefois pas au mode de présentation 'entiers'" (alinéa 6.1.4.1).

6.1.4.2

159. De l'avis de l'observateur de l'Afrique du Sud, l'interprétation de l'expression "une valeur excessivement faible" peut donner lieu à controverses. Sur le plan pratique, il serait préférable d'appliquer un écart défini pour chaque boîte de conserve faisant partie de l'échantillon, comme suit: "..., sous réserve que dant tout récipient faisant partie d'un échantillon de 20 récipients, la différence entre le poids réel et le poids égoutté déclaré ne soit pas supérieure à 10%".

7.1.2

160. Le Comité apporte des amendements corollaires à cet alinéa, étant donné que le conditionnement sans liquide a été redéfini comme un type de conditionnement plutôt qu'un mode de présentation.

7.3 Contenu net

161. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a été d'avis qu'il faudrait prévoir une disposition pour la déclaration du poids égoutté en plus du poids net. Le Comité rappelle le débat antérieur sur ce sujet (voir par. 58-59) et admet que la question du poids égoutté concerne un certain nombre de normes et qu'elle devrait être réexaminée en tant que question générale à la prochaine session.

Datage

162. Après un débat analogue à celui dont avait fait l'objet la norme pour les concombres (cornichons) en conserve, le Comité décide d'examiner cette question, d'un caractère général, à la prochaine session.

Identification des lots

163. Le Comité décide d'inclure une disposition pour l'identification des lots, comme dans les autres normes.

Etat d'avancement de la norme

164. Le Comité décide de porter l'avant-projet de norme pour les abricots en conserve, tel qu'il a été modifié, à l'étape 5 de la Procédure du Codex (voir Annexe VIII).

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CHOUX-PALMISTES (COEURS DE PALMIER) EN CONSERVE A L'ETAPE 2

165. Le Comité était saisi de la version révisée du document CX/PFV 78/8, en date d'avril 1978, contenant le projet de norme sous rubrique. Le document a été présenté par la délégation du Brésil (rapporteur). Celle-ci a rappelé qu'elle avait rédigé un document pour la dernière session du Comité, dont l'objet était de justifier l'élaboration d'une norme internationale pour ce produit (voir ALINORM 78/20, par. 106). Le Comité était convenu lors de sa dernière session de l'utilité d'élaborer une norme internationale pour ce produit.

166. En réponse à une demande de la délégation du Mexique, la délégation du Brésil a indiqué que s'il pouvait être considéré comme un aliment peu acide avant traitement, le produit une fois transformé n'était pas un aliment en conserve peu acide.

167. La délégation des Pays-Bas a souhaité une meilleure uniformité de diamètre du produit présent dans le même récipient. La délégation du Brésil a précisé que ce sujet faisait effectivement l'objet d'une attention croissante.

168. La délégation de la France a appelé l'attention sur certaines inexactitudes relevées dans la version française du projet de norme et a remis au Secrétariat une note sur les corrections à y apporter.

Etat d'avancement du projet de norme pour les choux palmistes (coeurs de palmier) en conserve

169. Le Comité décide de porter le projet de norme pour les choux palmistes (coeurs de palmier) en conserve à l'étape 3 de la Procédure (voir Annexe IX).

PROJETS D'AMENDEMENTS A LA NORME INTERNATIONALE RECOMMANDEE POUR LES POIRES EN CONSERVE

170. Le Comité était saisi du projet d'amendement à la norme pour les poires en conserve présenté par la délégation des Etats-Unis d'Amérique (voir document CX/PFV 78/17). Cet amendement avait pour objet d'abaisser la limite autorisée pour les matières végétales inoffensives dans l'alinéa 2.3.5(e) et de fonder la nouvelle limite sur un dénombrement des pédoncules et une superficie pour les matières de forme plate, comme c'est le cas pour les fraises, les framboises et les prunes en conserve.

171. La délégation de la Suisse a proposé d'augmenter la tolérance pour les morceaux de coeur figurant à l'alinéa 2.3.5 de la norme car, à son avis, il n'est pas commode de respecter la tolérance actuelle.

172. Le Comité convient de soumettre les amendements proposés ci-dessus à la Commission, pour examen (voir Annexe XII). On a fait observer que si la Commission se déclarait d'accord avec ces amendements, ils seraient soumis à la prochaine session du Comité à l'étape 4 de la Procédure.

EXAMEN D'UN DOCUMENT JUSTIFICATIF CONCERNANT LES CHATAIGNES EN CONSERVE

173. Le Comité était saisi du document CX/PFV 78/CRP/4, intitulé "Exposé sur la nécessité d'élaborer une norme pour les châtaignes sucrées en conserve." Le document a été présenté par la délégation du Japon (rapporteur). A la lumière du document en question et des renseignements complémentaires fournis par la délégation du Japon, le Comité reconnaît la nécessité d'élaborer une norme internationale pour ce produit. La délégation du Japon a donc été invitée à établir un projet de norme pour ce produit et d'en transmettre le texte au Secrétariat du Codex à Rome pour traduction et distribution en vue de son examen à l'étape 2 par le Comité à sa prochaine session. La délégation du Japon a indiqué qu'elle avait établi un tel projet et l'enverrait officiellement au Secrétariat du Codex.

EXAMEN DU PROJET DE NORME POUR LES TRANCHES DE MANGUE EN CONSERVE A L'ETAPE 2

174. Le Comité était saisi du document CX/PFV 78/10 intitulé "Document préparé par le Mexique au sujet de la nécessité d'élaborer une norme internationale pour les mangues au sirop en conserve". Il était également saisi du document CX/PFV 78/10-Add.1 contenant un avant-projet de norme pour les tranches de mangue au sirop en conserve. La délégation du Mexique (rapporteur), qui a présenté le document CX/PFV 78/10 et formulé des commentaires sur ses points saillants, a indiqué qu'en réponse à un questionnaire, la majeure partie des pays gros producteurs de mangues s'étaient déclarés en faveur de l'élaboration d'une norme internationale pour ce produit.

175. Compte tenu des renseignements communiqués par la délégation du Mexique, le Comité estime justifiée l'élaboration d'une norme internationale pour les tranches de mangue au sirop en conserve.

Etat d'avancement du projet de norme pour les mangues en conserve

176. Le Comité décide de faire passer à l'étape 3 de la Procédure l'avant-projet de norme pour les mangues en conserve dont il avait été saisi à l'étape 2. La délégation du Mexique a indiqué qu'il serait peut-être nécessaire d'apporter un certain nombre de modifications rédactionnelles au texte du projet de norme et en a confié le soin au Secrétariat (voir Annexe X).

EXAMEN DU PROJET DE NORME POUR LE CHUTNEY DE MANGUE A L'ETAPE 2

177. Le Comité était saisi du document CX/PFV 78/CRP/7, contenant un projet de norme pour le chutney de mangue établi par la délégation de l'Inde. Dans le cadre de la justification orale présentée au Comité sur la nécessité d'élaborer une norme internationale pour ce produit, la délégation a rappelé que cette question avait été examinée lors de la première session du Comité de coordination pour l'Asie (ALINORM 78/15, par. 99(iv)). La délégation de l'Inde a indiqué que le Royaume-Uni et l'Inde commercialisaient ce produit dans le monde entier et que le Royaume-Uni s'était dit d'accord pour que le Comité procède à l'élaboration d'une norme internationale pour ce produit.

178. La nécessité d'une telle norme internationale a été vivement appuyée par la délégation du Brésil, pays qui fabrique également ce produit.

179. Après avoir entendu l'exposé de la délégation de l'Inde, appuyée par la délégation du Brésil, en faveur de l'élaboration d'une norme internationale pour le chutney de mangue, le Comité décide qu'une telle norme sera mise au point.

Etat d'avancement du projet de norme pour le chutney de mangue

180. Le Comité décide de faire passer à l'étape 3 de la Procédure l'avant-projet de norme pour le chutney de mangue, dont il avait été saisi à l'étape 2.

EXAMEN DE LA NECESSITE D'ELABORER UNE NORME INTERNATIONALE POUR LES PRODUITS MARINES A L'HUILE OU AU VINAIGRE

181. La délégation de l'Inde a fait état du débat qui a eu lieu à ce sujet au cours de la première session du Comité de coordination pour l'Asie (ALINORM 78/15, par. 99(vi)). Bien que le Comité de coordination pour l'Asie ait invité l'Inde à rédiger un document justificatif et à élaborer un projet de norme pour ce produit en vue de son examen par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, l'Inde a entre-temps réexaminé cette question. Etant donné qu'il s'agit d'un produit traditionnel dont la composition varie beaucoup d'un pays à l'autre, la délégation de l'Inde préférerait procéder à des échanges de vues plus poussés avec le Comité de coordination pour l'Asie avant de présenter un projet de norme au Comité. Le Comité prend acte de la déclaration de l'Inde.

EXAMEN DE LA NECESSITE D'ELABORER UNE NORME INTERNATIONALE POUR LES NOIX DE CAJOU

182. La délégation de l'Inde a fait état des discussions qui ont eu lieu à ce sujet lors de la première session du Comité de coordination pour l'Asie (ALINORM 78/15, par. 99(i)) et pendant la troisième session du Comité de coordination pour l'Afrique. (ALINORM 78/28, par. 34). Elle a informé le Comité que le Comité de coordination pour l'Asie était d'avis qu'une norme mondiale devrait être élaborée pour ce produit. Elle a également fait savoir au Comité que, dans le cadre des délibérations du Comité de coordination pour l'Afrique, la délégation du Kenya a indiqué qu'elle accueillerait volontiers une réunion qui serait chargée notamment d'établir s'il y a lieu de normaliser les noix de cajou. La délégation de l'Inde a demandé au Comité de lui donner des directives sur le parti qu'il y aurait lieu de prendre en l'occurrence.

183. Le Comité note que la Commission est convenue à sa deuxième session d'inclure les noix de cajou dans les travaux ultérieurs du Comité sur les fruits et légumes traités. Celui-ci estime en conséquence que la délégation de l'Inde devrait se mettre en rapport avec les autorités compétentes du Kenya, après quoi le Comité serait prêt à examiner à sa prochaine session un projet de norme pour les noix de cajou, à l'étape 2, établi conjointement par l'Inde et le Kenya.

PROGRAMME DE TRAVAIL FUTUR

A. Normes de produits

184. Le Comité note que les normes ou amendements portés aux étapes 3 et 5, ainsi que les produits pour lesquels l'établissement de normes Codex est justifié, seront inscrits à l'ordre du jour de sa prochaine session. Il note également que si les normes portées à l'étape 8 étaient renvoyées par la Commission, elles devraient être soumises à la prochaine session du Comité.

185. La délégation de l'Australie a déclaré souhaiter qu'une norme Codex internationale soit élaborée à un stade ultérieur pour les cerises douces en conserve, précisant que ce produit faisait l'objet d'échanges commerciaux importants. Le Comité prend note du voeu exprimé par la délégation de l'Australie.

186. On trouvera ci-après la liste des normes en cours d'élaboration par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités:

<u>Norme</u>	<u>Etape a laquelle est portée la norme</u>	<u>Observations</u>
1) Amendements à la norme pour les pêches en conserve	8	
2) Cornichons (concombres) en conserve	8	
3) Carottes en conserve	8	
4) Abricots secs	8	
5) Dattes	5	
6) Pistaches non décortiquées	5	
7) Abricots en conserve	5	
8) Choux palmistes (coeurs de palmiers) en conserve	3	
9) Tranches de mangue en conserve	3	
10) Chutney de mangue	2	
11) Noix de cajou	2	A préparer par l'Inde et le Kenya
12) Châtaignes en conserve	2	A préparer par le Japon
13) Amendements à la norme pour les poires en conserve	2	Sous réserve de l'accord de la Commission

B. Questions d'ordre général

<u>Sujet</u>	<u>Observations</u>
14) Amendements aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées	Examen à la lumière des observations reçues
15) Concentrations maximales des contaminants dans les fruits et légumes en conserve	Examen à la lumière du rapport du groupe de travail <u>ad hoc</u>
16) Disposition générale concernant les modes de présentation des fruits et légumes en conserve	Réexamen à la lumière des remarques de la Commission
17) Datage des fruits et légumes en conserve	Examen général (aucun document de travail envisagé)
18) Poids égoutté (disposition relative au poids égoutté et déclaration du poids égoutté)	Document de travail par RFA/EUA
19) Milieux de couverture des fruits en conserve (composition et étiquetage)	Document de travail par l'Australie
20) Limite maximale des résidus de fumigants dans les fruits et légumes séchés (rapport intérimaire)	A inclure dans le document du Secrétariat sur les questions intéressant le Comité

AUTRES QUESTIONS

Fumigants

187. La délégation des Etats-Unis a été d'avis que la question des résidus de fumigants dans les fruits et légumes séchés et autres aliments examinés par le Comité devrait faire l'objet d'un compte rendu du Secrétariat à la prochaine session. Le Comité note qu'il recevra un rapport sur les progrès accomplis dans ce domaine par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (voir par. 8).

Contaminants

188. Le Comité a chargé un groupe de travail sur les contaminants d'étudier les problèmes décrits aux paragraphes 17 à 22. Les pays énumérés ci-après ont été désignés membres du groupe de travail ad hoc. (Si d'autres pays souhaitent participer aux travaux du groupe, ils peuvent le faire en le notifiant au président du groupe de travail (Australie). On a prévu que le groupe de travail se réunira à l'occasion de la prochaine session du Comité, selon toute vraisemblance le vendredi précédant la session.

Membres du groupe de travail ad hoc sur les contaminants

189. Australie (président), Etats-Unis, Pologne, République fédérale d'Allemagne, Canada, Japon, Mexique, Inde, Thaïlande, Brésil.

Disposition générale sur 'autres modes de présentation'

190. La délégation de l'Australie a attiré l'attention sur le fait que le Comité avait décidé de ne pas soumettre à la Commission un projet d'amendement pour ses normes à l'étape 9, à l'effet d'y prévoir une disposition générale sur les 'autres modes de présentation'. Le Comité avait cependant inclus une disposition générale de ce genre dans un certain nombre de projets de normes examinés à la session actuelle. Etant donné que ce sujet sera examiné par le Comité à sa prochaine session en tant que question générale, à la lumière des commentaires formulés à la douzième session de la Commission, le Comité décide d'annuler sa décision d'inclure cette disposition générale dans les projets de normes examinés à la présente session.

Communication du Chili

191. Le Comité était saisi d'une lettre du Gouvernement du Chili, parvenue tardivement, exposant les difficultés éprouvées par ce pays en matière d'exportation de nectarines fraîches, du fait que certains pays appliquent aux produits frais la définition établie pour les pêches en conserve.

192. N'ayant pas suffisamment de temps à disposition pour examiner de façon approfondie la demande d'établissement d'un amendement, le Comité déclare que les limitations ou les définitions concernant les variétés qui figurent dans les normes Codex pour aliments transformés ne sont pas nécessairement applicables au fruit frais. Il a été convenu de porter cette question à l'attention de la Commission.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

193. Le Comité note que l'ordre du jour de sa prochaine session sera assez chargé. Le président du Comité a fait savoir qu'on envisagerait la possibilité de tenir une session de six jours. Le Comité a été informé que sa prochaine session aurait probablement lieu vers le milieu de 1980; la date exacte sera fixée de concert par le Gouvernement hôte et le Secrétariat.

LIST OF PARTICIPANTS*
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman

Eddie F. KIMBRELL
Deputy Administrator
Commodity Services
Food Safety and Quality Service
Department of Agriculture
Washington, D. C. 20250
U. S. A.

Rapporteur

Gerard R. PARLET
Marketing Specialist, Processed
Products Branch
Fruit and Vegetable Quality Division
Food Safety and Quality Service
Department of Agriculture
Washington, D. C. 20250
U. S. A.

FAO Representatives

Représentants de la FAO
Representantes de la FAO

Leslie G. LADOMERY
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

Henry J. McNALLY
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Group
Food Policy and Nutrition Division
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

WHO Representative

Représentant de l'OMS
Representante de la OMS

L. R. R. REINIUS
Food Hygienist
Veterinary Public Health
Division of Communicable Diseases
World Health Organization
1211 Geneva 27
Switzerland

* The heads of delegations are listed first.
Les chefs de délégations figurent en tête.
Figuran en primer lugar los jefes de las delegaciones.

AUSTRALIA
AUSTRALIE

J. L. ERWIN
Principal Executive Officer
Codex Section
Department of Primary Industry
Canberra ACT

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Agide GORGATTI-NETTO
Director
Institute of Food Technology (ITAL)
P. O. Box 139
Campinas-Sao Paulo Estate

Vera Lucia PUPO FERREIRA
Food Engineer
Instituto de Tecnologia de Alimentos-ITAL
Av. Brasil 2880 - CP139
Campinas-Sao Paulo Estate

José Eduardo PASCHOALINO
Agricultural Engineer
Food Technology Institute
Government of Sao Paulo
Av. Brasil 2880 - CP139
Campinas-Sao Paulo Estate

Mauricio CORTES PERALVA
Engineer, Assessor
Ministry of Industry and Commerce/STI
Maua Square No. 7, 14th Floor
Rio de Janeiro

CANADA

C. P. ERRIDGE
Assistant, Processed Products Section
Fruit and Vegetable Division
Food Production and Marketing Branch
Agriculture Canada
Sir John Carling Building
Ottawa, Ontario K1A 0C5

Carl ROSS
Research Manager
Canadian Food Processors Association
Canadian Cannery Ltd., Research Dept.
1101 Walker's Lane
Burlington, Ontario L7N 2G4

ECUADOR
EQUATEUR

Hernán ORELLANA
Minister Counselor
Embassy of Ecuador
2535 - 15th Street, N. W.
Washington, D. C. 20009, U. S. A.

FRANCE
FRANCIA

Claudine MUCKENSTURM
Inspecteur au Service de la Répression
des Fraudes et du Contrôle de la Qualité
44 boulevard de Grenelle
Paris 15ème

GERMANY, F. R.
ALLEMAGNE, REP. FED.
ALEMANIA, REP. FED.

E. HUFNAGEL
Regierungsdirektorin
Bundesministerium für Jugend, Familie
und Gesundheit
Deutscherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2

Eckart HENGSTENBERG
Diplom-Ingenieur
Hengstenberg Company
Postfach 229
D-7300 Esslingen

INDIA
INDE

Daya NAND
Director, Fruits and Vegetable Division
Ministry of Agriculture and Irrigation
Krishi Bhavan
New Delhi

IRAN

A. KHALESSY
Deputy Director General
Institute of Standards and Industrial Research
of Iran
P. O. Box 2937
Tehran

A. A. AGAH
Deputy Director-General
Plant Pests and Diseases' Research Institute
P. O. Box 3178
Tehran

IRAQ
IRAQ

Munir RASOUL ALALI
Director of Date Research Laboratory
Iraq Date Administration
Museum Square
Baghdad

Ms. Hasiba ABDUL RAHMAN ABDULLA
Assistant Manager
Iraqi Organization for Standards
Officer's City STR. 24, House 7
Baghdad

JAPAN
JAPON

Satoshi TAKAYA
Technical Official
Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
Tokyo

Hideaki KUMAZAWA
First Secretary (Agriculture)
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D. C. 20008, U. S. A.

Shiro ASANO
Second Secretary (Health, Welfare and
Environment)
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D. C. 20008, U. S. A.

Hisayoshi TAKEUCHI
Secretary, Technical Committee
Japan Baby Food Processors' Association
No. 567 Marunouchi Building
Chiyoda-ku
Tokyo

LIBYA
LYBIE
LIBIA

Fauzi BASHIR ELBADRI
Director of Food Standards and Control
Department
Council of Nutrition and Marine Wealth
P.O. Box 315
Tripoli

LIBYA (cont.)

El ABIAD
Chief of Applied Nutrition
Council of Nutrition and Marine We th
P.O. Box 315
Tripoli

MEXICO
MEXIQUE

Heriberto BARRERA BENITEZ
Head of the Quality Control Normalization and
Inspection Department
Comisión Nacional de Fruticultura
Paseo del Rocío No. 81
Colonia de Vista Hermosa
Mexico (10) D. F.

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

W. G. ALDERSHOFF
Public Health Officer
Ministry of Public Health and Environmental
Hygiene
P.O. Box 439
2260 AK Leidschendam

E. DENIG
Counselor (Agriculture)
Embassy of the Netherlands
4200 Linnean Avenue, N.W.
Washington, D. C. 20008, U. S. A.

NEW ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

D. R. BUCKLAND
Supervising Inspector of Health (Food)
Department of Health
P.O. Box 5013
Wellington

NIGERIA

M. N. UMESI
Principal Scientific Officer
Federal Ministry of Health
Lagos

O. ERINLE
Senior Standards Officer
Nigerian Standards Organization
Federal Ministry of Industries
Lagos

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

P. A. ROSNESS
Deputy Director
Government Quality Control
(Processed Fruits and Vegetables)
Gladengveien 3 B
Oslo 6

PHILIPPINES
FILIPINAS

Lydia C. CRISOSTOMO
Plant Research Chief
Bureau of Plant Industry
Ministry of Agriculture
Manila

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Waclaw ORLOWSKI
Chief of Fruit and Vegetable Section
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade and Shipping
Stepinska Str. 9
00-957 Warsaw

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

T. L. AVIGDOR
Expert en Législation Alimentaire
Société d'Assistance Technique pour Pro-
duits Nestlé S. A.
Case Postale 88
CH-1814 La Tour-de-Peilz

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Amara BHUMIRATANA
Director
Institute of Food Research and Product
Development
Kasetsart University
P. O. Box 4-170
Bangkok 9

THAILAND (cont.)

Ms. Sermsii GONGSAKDI
Secretary, The National Codex Alimentarius
Committee of Thailand
Department of Science
Ministry of Industry
Bangkok 4

Vivad CHARANVAS
Assistant Managing Director
Siam Food Products Co., Ltd.
183 Pratra Buildings, 5th Floor
Bangkok 11

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Dale C. DUNHAM
Assistant Chief
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Quality Division
Food Safety and Quality Service
Department of Agriculture
Washington, D. C. 20250

Lowrie M. BEACHAM
National Canners Association
1133 20th Street, N. W.
Washington, D. C. 20036

Thomas E. CRIDER
Marketing Specialist
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Quality Division
Food Safety and Quality Service
Department of Agriculture
Washington, D. C. 20250

William J. FRANKS, Jr.
Supervisory Mathematical Statistician
Mathematics and Statistics Division
Food Safety and Quality Service
Department of Agriculture
Washington, D. C. 20250

Patricia SAUNDERS
Mathematical Statistician
Mathematics and Statistics Division
Food Safety and Quality Service
Department of Agriculture
Washington, D. C. 20250

Robert W. WEIK
Assistant to the Director for International
Standards
Bureau of Foods, HFF-4
Food and Drug Administration
Dept. of Health, Education and Welfare
Washington, D. C. 20204

OBSERVER COUNTRY
PAYS OBSERVATEUR
PAIS OBSERVADOR

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
AFRICA DEL SUR

Peet J. WESSELS
Director
Division of Inspection Services
Dept. of Agricultural Economic
and Marketing
Private Bag X258
Pretoria, 0001

Attie VAN WYK
Representative
S.A. Fruit and Vegetable Cannery
Association (Pty) Ltd.
P.O. Box 3484
Cape Town, 8000

OBSERVER ORGANIZATION
ORGANISATION OBSERVATRICE
ORGANIZACION OBSERVADORA

INTERNATIONAL FEDERATION OF
GLUCOSE INDUSTRIES (IFG)

Charles FELDBERG
Director
Health and Safety Affairs
CPC International Inc.
International Plaza
Englewood Cliffs
New Jersey 07632
U.S.A.

PROJETS D'AMENDEMENTS A LA NORME INTERNATIONALE RECOMMANDEE
POUR LES PECHES EN CONSERVE
(CAC/RS 14-1969, Rev. 1)

Avancé à l'étape 8

Le texte ci-après remplacerait celui des alinéas 2.1.1 à 2.1.2 inclus de la norme actuelle:

2.1.1.1 Eau - milieu de couverture composé uniquement d'eau.

2.1.1.2 Jus de fruit - milieu de couverture composé uniquement de jus de pêche ou d'un autre jus de fruit compatible.

2.1.1.3 Eau et jus de fruit(s) - milieu de couverture composé d'un mélange d'eau et de jus de pêche, ou d'eau et d'un seul jus de fruit, ou d'eau et de deux jus de fruits ou plus.

2.1.1.4 Mélange de jus de fruits - milieu de couverture composé de deux ou plusieurs jus de fruits pouvant comprendre du jus de pêche.

2.1.1.5 Avec sucre(s) - l'un quelconque des milieux de couverture ci-dessus (2.1.1.1 à 2.1.1.4) peut être additionné d'un ou plusieurs des sucres ci-après: saccharose, sirop de sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose.

2.1.2 Classification des milieux de couverture en cas d'adjonction de sucres:

2.1.2.1 Lorsque des sucres sont ajoutés à du jus de pêche ou à d'autres jus de fruits, les milieux liquides doivent avoir une densité non inférieure à 14° Brix et doivent être classés en fonction de leur densité finale, comme suit:

Jus de (nom du fruit) légèrement sucré - au minimum 14° Brix
Jus de (nom du fruit) fortement sucré - au minimum 18° Brix

2.1.2.2 Lorsque des sucres sont ajoutés à de l'eau ou à de l'eau et du jus de pêche ou à de l'eau et des jus de fruits, les milieux liquides doivent être classés en fonction de leur densité finale, comme suit:

Densités de base de sirops

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

2.1.3 Milieux de couverture facultatifs

Lorsque le pays où le produit est vendu ne l'interdit pas, les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

Eau légèrement sucrée }
Eau sucrée légèrement } au minimum 10° Brix et au maximum 14° Brix
Sirop très léger }

Sirop très épais - plus de 22° Brix

2.1.4 La densité finale du jus sucré ou du sirop doit être déterminée sur la moyenne des échantillons, mais aucun récipient ne doit présenter une densité Brix plus faible que celle de la catégorie immédiatement inférieure.

Le texte suivant serait inséré après l'alinéa 6.1.3 et remplacerait l'alinéa 6.1.2 (b) qui serait supprimé:

6.1.4 Le nom du milieu de couverture doit faire partie de l'appellation ou être placé à proximité immédiate de celle-ci.

6.1.4.1 Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau, ou d'eau et de jus de pêche, ou d'eau et d'un ou plusieurs jus de fruits, où l'eau prédomine, il doit être déclaré comme suit:

"A l'eau" ou "Conditionné à l'eau"

6.1.4.2 Lorsque le milieu de couverture est composé uniquement de jus de pêche ou d'un seul autre jus de fruit, il doit être déclaré comme suit:

"Au jus de pêche" ou "Au jus de (nom du fruit)"

6.1.4.3 Lorsque le milieu de couverture est composé de deux jus de fruits ou plus, lesquels peuvent comprendre du jus de pêche, il doit être déclaré comme suit:

"Aux jus de (nom des fruits)", ou

"Aux jus de fruits", ou

"En mélange de jus de fruits"

6.1.4.4 Lorsque des sucres sont ajoutés au jus de pêche ou aux autres jus de fruits, le milieu de couverture doit être déclaré comme suit:

"Jus de (nom du fruit) légèrement sucré", ou

"Jus de (nom des fruits) fortement sucrés", ou

"Jus de fruits légèrement sucrés", ou

"Mélange de jus de fruits fortement sucrés"

selon le cas.

6.1.4.5 Lorsque des sucres sont ajoutés à de l'eau, ou à de l'eau et un seul jus de fruits (qui peut être du jus de pêche), ou à de l'eau et deux de fruits ou plus, le milieu de couverture doit être déclaré comme suit:

"Sirop léger" ou "Sirop épais", ou

"Eau légèrement sucrée" ou "Eau sucrée légèrement", ou

"Sirop très léger" ou "Sirop très épais"

selon le cas.

6.1.4.6 Lorsque le milieu de couverture contient de l'eau et du jus de pêche ou de l'eau et un ou plusieurs jus de fruits, où le jus de fruit constitue 50% ou plus du volume du milieu de couverture, celui-ci doit être désigné de manière à faire ressortir la prépondérance du jus de fruit en question, par exemple comme suit:

"Jus de pêche et eau", ou

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

ALINORM 79/20
ANNEXE III

PROJET DE NORME POUR LES CORNICHONS (CONCOMBRES) EN CONSERVE
Avancé à l'étape 8

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux cornichons (concombres) en conserve pour la consommation directe qui sont:

- a) préparés à partir de cornichons (concombres) comme principal ingrédient;
- b) préparés à partir de cornichons (concombres) saumurés et dessalés; fermentés naturellement ou dans des conditions contrôlées, ou de cornichons (concombres) frais qui ont été acidulés;
- c) conservés par fermentation naturelle ou contrôlée ou adjonction d'acidulants, et peuvent en outre être pasteurisés à la chaleur, soumis à d'autres procédés physiques ou encore traités par des agents de conservation chimiques.

Dans certains pays, le mot "concombres" désigne des fruits de grande dimension, tandis que le mot "cornichons" s'applique aux fruits de petite taille, La présente norme englobe l'ensemble des produits susmentionnés, indépendamment des pratiques commerciales propres à chaque pays.

La présente norme ne s'applique pas aux produits finement hachés dénommés "relish".

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Par "cornichons (concombres) en conserve", on entend le produit qui répond aux spécifications suivantes:

- a) le produit est préparé à partir de fruits propres et sains de cultivars présentant les caractéristiques de Cucumis sativus L.;
- b) les fruits peuvent avoir été ou non épluchés, et peuvent être ou non épépinés;
- c) le produit est conditionné avec ou sans milieu de couverture liquide approprié et avec ou sans agents de sapidité appropriés;
- d) le produit est conservé de façon appropriée - avant ou après fermeture du récipient - selon l'une des méthodes suivantes: acidulation à un pH de 4,6 ou moins par fermentation naturelle ou contrôlée ou par adjonction de vinaigre ou d'un acide comestible, pasteurisation thermique, réfrigération ou adjonction d'un agent de conservation chimique.

2.2 Types et modes de conditionnement

2.2.1 Conditionnement de fruits frais

Le produit est préparé à partir de fruits frais, non salés et non fermentés.

2.2.2 Conditionnement de fruits saumurés

Le produit est préparé à partir de fruits qui ont été saumurés ou conditionnés dans une autre solution salée appropriée, avec ou sans fermentation naturelle ou contrôlée. Le produit ainsi traité peut être ensuite suffisamment dessalé le cas échéant en vue de son traitement ultérieur.

2.2.3 Sous-types

Les caractéristiques analytiques des sous-types sont déterminées sur le milieu de couverture après égalisation.

Sous-type	Saveur caractéristique	Type ayant servi de base à la préparation	Acidité totale (en tant qu'acide acétique)	Sel (NaCl)	Extrait soluble exempt de sel
a) Cornichons (concombres à l'aneth)	Aneth et/ou essence d'aneth	Fruits frais ou saumurés	0,4% à 2,0%	1,0% à 4,5%	-
b) " _____ " (Nom de l'herbe aromatique)	Herbe aromatique et essences de celle-ci, autres que l'aneth et/ou l'essence d'aneth	Fruits frais ou saumurés	0,4% à 2,0%	1,0% à 4,5%	-
c) Cornichons (concombres) au vinaigre	Saveur aigre prononcée	Fruits frais ou saumurés	0,7% à 3,5%	1,0% à 5,0%	-
d) Cornichons (concombres) aigres-doux	saveur modérément aigre douce	Fruits frais ou saumurés	0,5% à 2,0%	0,5% à 3,0%	1,5% à moins de 14%

e) Cornichons (concombres) doux	Saveur sucrée prononcée	Fruits frais ou saumurés	0,5% à 2,5%	0,5% à 3,0%	14,0% au minimum
f) Cornichons (concombres) à la moutarde	Sauce moutarde, graines de moutarde et/ou essence de moutarde	Fruits frais ou saumurés	0,5% à 3,0%	1,0% à 3,0%	
g) Cornichons (concombres) salés au vinaigre	Saveur salée prononcée	Fruits frais	0,5% à 3,5%	5,0% à 10%	
h) Cornichons (concombres) "Mild"	Saveur ni sucrée ni aigre	Fruits frais ou saumurés	0,4% à 0,7%	1,0% à 3,5%	
i) Cornichons (concombres) épicés	Saveur poivrée prononcée	Fruits frais ou saumurés	0,5% à 3,0%	1,0% à 3,0%	

2.3 Modes de présentation

Le produit doit être présenté selon l'un des modes ci-après.

- Entiers - Fruits mesurant au maximum 54 mm de diamètre. Dans des récipients de plus de 4 litres, les concombres peuvent avoir un diamètre maximum de 65 mm. Ce type peut être désigné sous le nom de "cornichon" si les fruits ne dépassent pas 27 mm de diamètre.
- Entiers courbés - Fruits mesurant au maximum 54 mm de diamètre et formant un angle de courbure d'au moins 35°.
- Moitiés - Fruits coupés en deux dans le sens de la longueur.
- Julienne - Les fruits sont coupés dans le sens de la longueur en bâtonnets de dimensions à peu près égales.
- Rondelles - Les fruits sont coupés perpendiculairement à l'axe longitudinal en rondelles ayant au maximum 10 à 40 mm d'épaisseur et 54 mm de diamètre.
- Tranches ou tranches fines - Les fruits sont coupés perpendiculairement à l'axe longitudinal en tranches ayant au maximum 10 mm d'épaisseur et 54 mm de diamètre.
- Bâtons ("Asier") - Fruits de grande dimension, pelés, coupés dans le sens de la longueur. Les moitiés ainsi préparées sont coupées perpendiculairement à l'axe longitudinal en bâtons d'environ 10 mm de largeur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Ingrédients autorisés

Concombres (cornichons) définis aux sections 1 et 2.

Eau

Vinaigre

Sel (chlorure de sodium)

Huiles végétales

Glucides édulcorants non nutritifs
Herbes aromatiques
Epices
Condiments

Légumes } ne doivent pas dépasser 5% du poids total du produit, sauf pour le sous-type
Fruits } "à la moutarde" qui ne peut contenir plus de 30%.

3.2 Critères de qualité

3.2.1 Couleur

Les fruits doivent présenter la coloration normale caractéristique de la variété, du type de conditionnement et du mode de présentation.

3.2.2 Texture

Les fruits doivent être raisonnablement fermes, croquants et pratiquement exempts d'exemplaires ridés, mous et flasques, et raisonnablement exempts de très gros pépins.

3.2.3 Saveur

Les fruits doivent présenter une saveur agréable caractéristique du type de conditionnement, compte tenu de tout autre aromatisant caractérisant ou ingrédient particulier ajouté.

3.2.4 Uniformité de dimension

- a) Entiers; Julienne - au moins 80% en nombre des fruits doivent satisfaire aux spécifications suivantes.

Longueur - la longueur de l'unité la plus longue ne doit pas dépasser de plus de 50% celle de l'unité la plus courte.

Diamètre - le diamètre de l'unité la plus grande ne doit pas dépasser de plus de 50% celui de l'unité la plus petite.

Ces spécifications ne s'appliquent pas aux concombres conditionnés dans des récipients de plus de 4 litres.

- b) Rondelles; Tranches - Au moins 80% (en poids) des unités les plus uniformes en taille doivent satisfaire à la spécification ci-après pour chaque récipient, ou unité-échantillon.

Diamètre - le diamètre de l'unité la plus grande ne doit pas dépasser de plus de 50% celui de l'unité la plus petite.

3.2.5 Définitions des défauts

- a) Crochus: Fruits entiers présentant un angle de courbure de 35° lorsqu'ils sont mesurés comme indiqué dans le croquis à l'appendice I.
- b) Boulots: fruits entiers, rabougris ou déformés de toute autre façon (voir croquis à l'appendice I).
- c) Tachés: fruits présentant des défauts de coloration, des cicatrices, des éraflures, des coupures ou toute autre imperfection analogue dans une mesure telle que leur aspect ou leur comestibilité en sont gravement affectés.
- d) Dommages mécaniques: fruits écrasés ou coupés.
- e) Queue: tout pédoncule ayant plus de 15 mm de long.
- f) Mauvaise texture: fruits extrêmement plissés, très mous ou flasques ou avec de très gros pépins.
- g) Coloration anormale: fruits dont la coloration est nettement différente de celle qui caractérise la variété et le type de conditionnement.
- h) Creux: fruits entiers dont la cavité intérieure est large, ou encore rondelles et tranches où une grande portion de la partie centrale est manquante.
- i) Sable ou terre: toute impureté minérale affectant la comestibilité du produit, qu'elle se trouve dans le liquide de couverture ou adhère à la peau ou à la pulpe des fruits.

3.2.6 Tolérances de défauts

Entiers; entiers courbés; moitiés; julienne

Unité-échantillon standard: 20 fruits entiers; 40 moitiés ou bâtonnets.

Défaut

	Limite maximale (nombre d'unités)	
	<u>Entiers courbés</u> <u>Entiers</u>	<u>Moitiés</u> <u>Julienne</u>
a) Crochus (à l'exception du mode de présentation "courbés")	3	2
b) Boulots	2	1
c) Tachés	3	3
d) Dommages mécaniques	2	3
e) Queues	3	2
f) Mauvaise texture	1	3
g) Coloration anormale	1	2
h) Creux	1	-
Total maximum admissible a) à h)	<u>7</u>	<u>11</u>

Rondelles; Tranches; Bâtons

Unité-échantillon standard - 300 grammes de cornichons égouttés

Défaut

	Limite maximale (grammes)
a) Tachés	15 g
b) Dommages mécaniques	30 g
c) Mauvaise texture	10 g
d) Coloration anormale	10 g
e) Creux	30 g
f) Queues	2 par échantillon
Total maximum admissible a) à e)	<u>75 g</u>

3.2.7 Impuretés minérales

Tous modes de présentation et types de conditionnement, à l'exception des fruits épluchés: 0,08% m/m, au maximum.

3.3 Classification des unités "défectueuses"

Sera considéré comme "défectueux" tout récipient dont le contenu ne répond pas aux spécifications de qualité énoncées au paragraphe 3.2.

3.4 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme satisfaisant aux critères de qualité lorsque le nombre des unités "défectueuses" définies au paragraphe 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Sauf indication contraire, les dispositions ci-après relatives aux additifs alimentaires ont été confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

4.1 Solubilisants et dispersants

Polysorbate 80
(monoléate de polyoxyéthylène/20 sorbitane)
Gomme xanthane
Gomme adragante 1/

Concentration maximale dans le produit fini

500 mg/kg seuls ou en combinaison

1/ Confirmation renvoyée en attendant l'évaluation toxicologique.

	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
Gomme arabique	} 500 mg/kg, seuls ou en combinaison
Alginates (sels de Ca, NH ₄ , Na et K)	
Alginate de propylène-glycol	
Carragénine et furcellaran	
4.2 Raffermissants	
Sulfate d'aluminium-ammonium	} 250 mg/kg, seuls ou en combinaison
Sulfate d'aluminium-potassium 1/	
Sulfate d'aluminium-sodium 1/	
Sulfate d'aluminium 1/	
Calcium (chlorure, lactate, gluconate)	
4.3 Conservateurs	
Arhydride sulfureux (par transfert du produit cru)	} 50 mg/kg
Acide benzoïque ou ses sels de potassium et de sodium	} 1000 mg/kg, seuls ou en combinaison
Sorbate de potassium	
4.4 Colorants	
Riboflavine	} 300 mg/kg, seuls ou en combinaison
Vert solide FCF	
Chlorophylles	
Tartrazine 19140	
Extrait de rocou 2/	
Oléorésine de curcuma 1/	
Curcuma 2/	
Jaune soleil FCF 15985	
Bêta-carotène	
Paprika	
Oléorésine de paprika	
Bleu brillant FCF 42090	
Caramel naturel 3/	
Caramel - traité au sulfite d'ammonium	
4.5 Epaississants (Dans le type à la moutarde seulement)	
Amidons modifiés approuvés par la Commission 4/	} Conformément aux bonnes pratiques de fabrication
Gomme xanthane 4/	
Carragénine et furcellaran 4/	
Alginates 4/ (sels de Ca, NH ₄ , Na et K)	
Alginate de propylène-glycol	
Pectines (amidées et non amidées) 4/	
Gomme adragante 1/	
Gomme guar	
Gomme arabique	
Carboxyméthylcellulose sodique	
Gomme de caroube 2/	

1/ Confirmation renvoyée en attendant l'évaluation toxicologique.

2/ Confirmation provisoire.

3/ Confirmation renvoyée en attendant des informations plus précises quant au caramel utilisé.

4/ Confirmation renvoyée en attendant des éclaircissements sur les amidons modifiés et les pectines et des informations sur la teneur du produit fini en épaississants pour lesquels on a fixé une DJA. (N.B. Il faudra peut-être établir la liste des amidons modifiés existants.)

4.6 Acidifiants

Acide acétique
Acide lactique
Acide malique
Acide citrique

)
)
)
) Conformément aux bonnes pratiques
de fabrication

4.7 Aromatisants

Aromatisants naturels et aromatisants
iso-naturels définis dans le Codex
Alimentarius, Liste des additifs,
CAC/FAL 1-1973 1/

)
) Conformément aux bonnes pratiques
de fabrication

5. CONTAMINANTS

Etain, maximum 250 mg/kg, calculés en Sn 1/

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve (doc. CAC/RCP 2-1969).

6.2 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matière indésirables.

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

- a) doit être exempt de microorganismes capables de se développer dans des conditions d'entreposage normales;
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

7. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage du récipient

7.1.1. Remplissage minimal (fruits plus milieu de couverture)

Le récipient doit être bien rempli de fruits et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient, c'est-à-dire le volume d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient une fois fermé et entièrement rempli.

7.1.2 Remplissage minimal pour la présentation "Entiers" et "Entiers courbés"

L'ingrédient concombre doit occuper au minimum 55% de la capacité totale (volume) du récipient dans le cas des fruits saumurés et 53% dans le cas des fruits frais.

7.1.3 Volume de remplissage minimal pour d'autres modes de présentation

Pour les modes de présentation autres que les cornichons (concombres) entiers, les ingrédients légumes et fruits devraient occuper:

- a) 55% au moins de la capacité totale (volume) du récipient s'il s'agit de fruits frais, et
- b) 57% au moins de la capacité totale (volume) du récipient s'il s'agit de fruits saumurés

7.2 Acceptation

Les spécifications fixées pour le remplissage (7.1) seront jugées satisfaites si la moyenne obtenue à partir de tous les récipients n'est pas inférieure au minimum requis, à condition qu'aucun récipient individuel ne présente un remplissage nettement insuffisant.

1/ Confirmation provisoire.

8. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (doc. CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

8.1 Nom du produit

8.1.1 Le nom du produit est le suivant:

"Concombres (ou cornichons) en conserve (ou au vinaigre)", "Concombres", "Cornichons".

8.1.2 A proximité immédiate de l'appellation du produit, doivent être inclus:

- a) le type de conditionnement, par exemple "Fruits frais" ou "Fruits saumurés";
- b) le mode de conditionnement et le sous-type, y compris le nom de l'herbe aromatique entrant dans la composition du sous-type 2.2.3 (b);
- c) le sous-type "cornichons (concombres) à l'aneth" peut être déclaré "cornichons (concombres) naturels à l'aneth" ou "cornichons (concombres) véritables à l'aneth" lorsque les fruits sont fermentés naturellement dans une saumure à faible concentration saline;
- d) dans le mode de présentation "entiers", la quantité approximative de concombres (cornichons), dans des récipients d'une capacité supérieure à 4 litres.

8.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, conformément à l'alinéa 3.2(c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

8.3 Contenu net

La quantité du contenu doit être déclarée en volume net, en poids net, en poids égoutté ou selon toute combinaison de ces éléments, d'après le système métrique (unités du "Système international") ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

8.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

8.5 Pays d'origine

- a) Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.
- b) Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

8.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de fabrication et le lot.

9. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

9.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées, CAC/RM 42-1969.

9.2 Méthodes d'essai

9.2.1 Matière sèche soluble

La teneur en matière sèche soluble doit être déterminée par réfractométrie.

Référence: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, onzième édition, section 31.011; ne pas faire la correction pour le sucre inverti.

9.2.2 Sel (NaCl)

La teneur en sel (NaCl) doit être déterminée par titrage à l'aide d'une solution étalon de AgNO_3 . Référence: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, onzième édition, sections 3.069 et 3.070; la prise d'essai (milieu de couverture) sera de 10 g et les résultats seront exprimés en pourcentage du poids (m/m) de sel (NaCl). Chaque ml de N/10 AgNO_3 correspond à 0,005845 g de NaCl.

9.2.3 Acidité totale

L'acidité totale doit être déterminée par titrage à l'aide d'une solution étalon de NaOH, en utilisant de la phénolphthaléine comme indicateur. Référence: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, onzième édition, section 22.058. Exprimer les résultats en pourcentage du poids ou en m/m.

9.2.4 Impuretés minérales

Les impuretés minérales doivent être déterminées conformément à la méthode pour les fraises en conserve, Annexe XIV du rapport de la neuvième session, ALINORM 72/20A; omettre les étapes 13, 14 et 15 relatives au traitement avec HCl.

9.2.5 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

Conformément aux Méthodes d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes traités, CAC/RM 46-1972.

APPENDICE I à
I'ANNEXE III

CORNICHONS (CONCOMBRES) AU VINAIGRE
CROQUIS REPRESENTANT DES FRUITS CROCHUS ET DES BOULOTS

- a) Fruits crochus: angle de courbure de 35° ou plus (voir croquis ci-dessous):



- b) Boulots: Fruits recourbés, mal venus ou présentant toute autre déformation. Les fruits mal venus ne sont pas de forme cylindrique; ils sont généralement courts et massifs ou insuffisamment développés (voir croquis ci-après).



9.2.6 Méthode de détermination du remplissage minimal (volume) (par déplacement)

METHODE 1

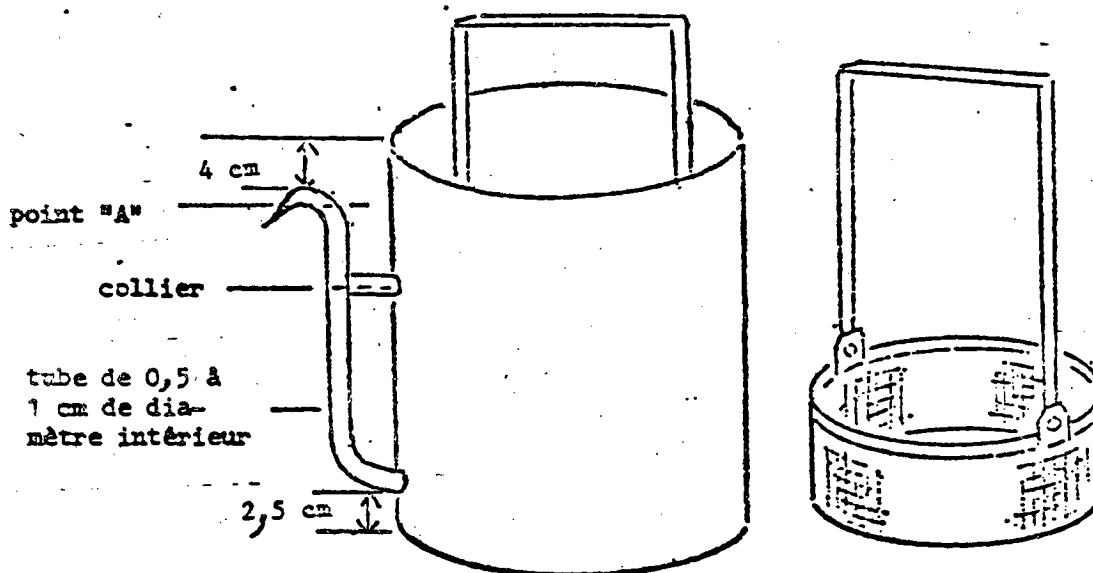
- 1) Cette méthode convient pour tous les sous-types de cornichons. Utiliser un bidon de 4 à 8 litres, équipé d'un trop-plein confectionné au moyen d'un tube de métal de 0,5 cm à 1 cm de diamètre intérieur (voir figure 1). Le tube est soudé à une ouverture percée dans le flanc du bidon, à 2 ou 3 cm du fond; il est ensuite recourbé vers le haut, parallèlement à la paroi du récipient. L'extrémité supérieure du tube est légèrement recourbée vers le bas de façon à former un déversoir 4 cm environ en-dessous du haut du bidon. La partie la plus basse de l'orifice du trop-plein se trouve en-dessous du seuil de la courbe, à l'intérieur du tube (point A), alors que le point le plus haut de cet orifice est au-dessus de ce seuil (point A). Le point le plus haut de

l'orifice est légèrement en retrait par rapport au point le plus bas. Près du haut du bidon, un collier maintient fermement le tube en place. Un panier en treillis métallique (environ 8 mailles par pouce) muni d'une anse est utilisé pour immerger l'ingrédient cornichon dans le bidon.

- 2) Disposer le bidon sur une table horizontale, en faisant en sorte que le trop-plein de liquide puisse s'écouler dans un évier. Remplir le bidon avec de l'eau à la température ambiante (environ 20°C ou 68°F). Disposer le panier vide dans le bidon rempli d'eau.
- 3) Lorsque le débordement a cessé, placer un béccher ou un cylindre gradué sous l'orifice du trop-plein. 1/
- 4) Sortir le panier, y disposer l'ingrédient concombre égoutté (à la température ambiante) puis l'immerger lentement dans le bidon. Lorsque le débordement a cessé, mesurer le volume du liquide écoulé. Le pourcentage du volume occupé par l'ingrédient concombre se calcule comme suit:

$$\frac{\text{Volume du liquide écoulé}}{\text{Capacité totale (volume) du récipient (voir 9.2.5)}} \times 100 = \text{pourcentage du volume occupé par l'ingrédient concombre}$$

FIGURE 1



BIDON A DEBORDEMENT

1/ NOTE: Dans le cas des cornichons (concombres) à la moutarde, préparer l'ingrédient concombre égoutté comme indiqué ci-après avant de déterminer le pourcentage du volume occupé par cet ingrédient: vider le contenu d'un emballage sur un tamis standard US no. 8 ou "Recommandation ISO R565", de diamètre approprié pour que le produit soit réparti de manière régulière. Rincer la sauce adhérente avec un jet d'eau à une température voisine de 20°C (68°F). Laisser égoutter pendant deux minutes en inclinant le tamis pour faciliter l'opération. Reprendre la détermination au no. 4 ci-dessus.

METHODE 2

- 1) Remplir partiellement d'eau un cylindre gradué (ou tout autre appareil de mesure) suffisamment grand pour que l'ingrédient concombre d'un récipient y soit complètement immergé.
- 2) Avant d'introduire l'ingrédient concombre, noter le volume de l'eau qui se trouve dans le cylindre partiellement rempli. 1/
- 3) Introduire tous les concombres égouttés d'un récipient de manière à ce qu'ils soient entièrement submergés.
- 4) Mesurer le volume du liquide et de l'ingrédient concombre après l'immersion de ces derniers.
- 5) Soustraire le volume noté en 2 de celui noté en 4 pour obtenir le volume déplacé par l'ingrédient concombre.
- 6) Le remplissage minimal (volume) se calcule comme suit:

$$\frac{\text{Volume déplacé par l'ingrédient concombre}}{\text{Capacité totale (volume) du récipient (9.2.5)}} \times 100 = \text{pourcentage du volume occupé par l'ingrédient concombre}$$

METHODE 3

- 1) Verser et recueillir le milieu de couverture d'un récipient pour procéder à d'autres déterminations - voir 2.2.3. 2/
- 2) Remplir complètement avec de l'eau le récipient dans lequel se trouve l'ingrédient concombre (9.2.5).
- 3) Egoutter, recueillir et mesurer l'eau.
- 4) Le remplissage minimal (volume) se calcule comme suit:

$$\frac{\text{Capacité totale (volume du récipient (9.2.5))} - \text{Volume de l'eau égouttée, obtenu au no. 3 ci-dessus}}{\text{Capacité totale (volume) du récipient (9.2.5)}} = \text{Pourcentage du volume occupé par l'ingrédient concombre}$$

1/ Dans le cas des cornichons (concombres) à la moutarde, préparer l'ingrédient concombre égoutté comme indiqué ci-après avant de déterminer le pourcentage du volume occupé par cet ingrédient: vider le contenu d'un emballage sur un tamis standard US no. 8 ou "Recommandation ISO R565", de diamètre approprié pour que le produit soit réparti de manière régulière. Rincer la sauce adhérente avec un jet d'eau à une température voisine de 20°C (68°F). Laisser égoutter pendant deux minutes en inclinant le tamis pour faciliter l'opération. Reprendre la détermination au no. 3 ci-dessus.

2/ Dans le cas des cornichons (concombres) à la moutarde, préparer l'ingrédient concombre égoutté comme indiqué ci-après avant de déterminer le pourcentage du volume occupé par cet ingrédient: vider le contenu d'un emballage sur un tamis standard US no. 8 ou "Recommandation ISO R565", de diamètre approprié pour que le produit soit réparti de manière régulière. Rincer la sauce adhérente avec un jet d'eau à une température voisine de 20°C (68°F). Laisser égoutter pendant deux minutes en inclinant le tamis pour faciliter l'opération. Reprendre la détermination au no. 2 ci-dessus.

PROJET DE NORME POUR LES CAROTTES EN CONSERVE
Avancé à l'étape 8

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Par "carottes en conserve", on entend le produit a) préparé à partir de racines propres et saines de variétés (cultivars) de carottes conformes aux caractéristiques de l'espèce Daucus carota L., débarrassées des fanes, des extrémités vertes et de la pelure; b) conditionné avec de l'eau ou autre liquide de couverture approprié qui peut contenir des édulcorants nutritifs, des agents de sapidité et d'autres ingrédients convenant au 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 Types variétaux

Toute variété (cultivar) appropriée de carotte peut être utilisée.

1.3 Modes de présentation

- a) Entières: carottes qui, après transformation, gardent approximativement leur conformation initiale. Le diamètre le plus grand des carottes, mesuré à angle droit par rapport à l'axe longitudinal, ne doit pas dépasser 50 mm. La différence de diamètre entre la plus grande carotte et la plus petite ne doit pas être supérieure à 3:1. La variété de carotte du type dit "de Paris" se compose de carottes arrivées à pleine maturité, de forme arrondie dont le diamètre le plus grand dans chaque direction ne dépasse pas 45 mm.
- b) Jeunes carottes entières: quand le diamètre des carottes ne dépasse pas 23 mm et quand leur longueur n'est pas supérieure à 100 mm, les carottes peuvent être désignées sous l'appellation de "jeunes carottes entières". 1/ Les jeunes carottes entières du type dit "de Paris" peuvent présenter un plus grand diamètre dans chaque direction ne dépassant pas 18 mm.
- c) Moitiés: carottes découpées suivant l'axe longitudinal en deux parties à peu près égales.
- d) Quartiers: carottes découpées en quatre tronçons à peu près égaux par tranchage en deux points perpendiculairement à l'axe longitudinal.
- e) Tronçons dans le sens de la longueur: carottes débitées longitudinalement sous une forme lisse ou ondulée en quatre morceaux ou plus de dimensions approximativement égales, de 20 mm de long au minimum et de 5 mm de large au minimum au point de plus grande largeur.
- f) Tranches ou rondelles: carottes découpées sous une forme lisse ou ondulée perpendiculairement à l'axe longitudinal en rondelles ayant une épaisseur maximum de 10 mm et un diamètre maximum de 50 mm.
- g) Dés: carottes découpées en cubes d'environ 12,5 mm de côté au maximum.
- h) Lanières: carottes découpées longitudinalement sous une forme lisse ou ondulée en bâtonnets. La section des bâtonnets ne doit pas dépasser 5 mm (mesurés aux arêtes les plus longues de la section).
- i) Doubles dés: sections de carottes coupées en morceaux réguliers de section carrée et dont la dimension la plus longue est à peu près égale au double de la dimension la plus courte, laquelle ne doit pas dépasser 12,5 mm.
- j) Morceaux: carottes entières coupées transversalement en sections d'une épaisseur supérieure à 10 mm, ou carottes entières coupées en deux et débitées transversalement en sections, ou bien encore sections de carottes dont la forme ou le calibre peuvent être irréguliers et qui sont de dimension supérieure à celle des rondelles ou doubles dés.
- k) "Finger cut": morceaux de carottes entières, d'au moins 40 mm de longueur et de diamètre inférieur ou égal à 23 mm.

1/ Afin d'éviter, dans certains pays où la langue anglaise est employée, toute confusion possible de la part des consommateurs due à l'utilisation du terme "Baby whole" pour désigner le mode de présentation, une autre désignation pourra être requise par un pays lors de l'acceptation de la norme.

1.4 Modes de conditionnement

- a) "Conditionnement liquide" lorsque le milieu de couverture utilisé est liquide; ou
- b) "Conditionnement sous vide" ou "conditionné sous vide" si le milieu de couverture liquide ne représente pas plus de 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 Ingrédients de base

Carottes et milieu de couverture liquide convenant au produit.

2.2 Ingrédients facultatifs

- a) Sel.
- b) Saccharose, sirop de sucre inverti, dextrose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, fructose et sirop de fructose.
- c) Herbes aromatiques et épices; concentré ou jus de légumes et d'herbes aromatiques (laitue, oignons, etc.); garniture composée d'un ou plusieurs légumes (laitue, oignons; morceaux de poivrons rouges ou verts, ou mélange de ces deux derniers), à concurrence de 10% du total de l'ingrédient légume égoutté.
- d) Beurre, margarine ou autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale. Si du beurre ou de la margarine est ajouté, la quantité de beurre ou de margarine ne devra pas être inférieure à 3% du poids du produit fini (contenu total).
- e) Sauce au fromage - contenant du fromage en quantité nécessaire pour donner à la sauce le goût caractéristique du fromage utilisé.
- f) Amidons - naturels (non modifiés), modifiés par des procédés physiques ou par des enzymes - uniquement lorsque du beurre ou d'autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale sont présents comme ingrédients (voir par. 4.3.1).

2.3 Critères de qualité

2.3.1 Couleur

Le produit, y compris le milieu de couverture, doit présenter une coloration normale.

2.3.2 Saveur

Les carottes en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exemptes de saveurs ou d'odeurs étrangères au produit.

2.3.3 Texture

Les carottes doivent être raisonnablement exemptes d'unités excessivement fibreuses ou dures.

2.3.4 Défauts et tolérances

Les carottes en conserve doivent être raisonnablement exemptes de défauts et la proportion de ces derniers ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

- a) Matières végétales étrangères - toute feuille ou substance végétale de carotte, ou toute autre matière végétale inoffensive qui n'a pas été ajoutée intentionnellement comme ingrédient.

Tolérance - 1 morceau par 1 000 g sur la base du contenu total de tous les récipients constituant l'échantillon (c'est-à-dire moyenne de l'échantillon).

- b) Autres défauts - la proportion des défauts autres que les MVE ne doit pas dépasser les limites établies au tableau I et au tableau II pour les divers modes de présentation.

L'effectif de l'unité-échantillon pour les "Autres défauts" est fixé comme suit:

1. Carottes entières - 40 unités
2. Jeunes carottes entières, carottes en moitiés, en quartiers, tronçons dans le sens de la longueur, carottes en morceaux, sections "Finger cuts" - 80 unités
3. Dés, doubles dés, julienne, tranches ou rondelles - 400 grammes de poids égoutté.

TABLEAU I

Carottes entières et jeunes carottes entières, carottes en moitiés, en quartiers, tronçons dans le sens de la longueur, carottes en morceaux, "finger cuts"

DEFAUT	CATEGORIE DE DEFAUT		
	<u>Mineur</u>	<u>Majeur</u>	<u>Grave</u>
a) Carottes tachées - zones tachées ou décolorées - jusqu'à 30 mm ² - de 30 mm ² à 200 mm ² - plus de 200 mm ² , ou toute tache très sombre ou noire dépassant 30 mm ²	x	x	x
b) Dommages mécaniques - carottes écrasées ou éraillées au cours de la mise en boîte - légèrement éraillées - écrasées ou brisées ou fissurées	x	x	
c) Malformations - déformations ou crevasses provenant de la croissance - légère malformation - malformation importante	x	x	
d) Carottes non épluchées - parties non épluchées - légère imperfection - imperfection importante	x	x	
e) Carottes fibreuses - carottes dures ou ligneuses en raison de la fibrosité - légère imperfection - imperfection sensible - imperfection importante (ligneuses)	x	x	x
f) Bouts verts - carottes dont l'extrémité supérieure est verte, à l'exception des "jeunes carottes entières" et "carottes entières" - légère imperfection - imperfection importante "Entières" - imperfection importante	x	x	

Tolérances de défauts (nombre maximal autorisé)

Jeunes carottes entières, moitiés, quartiers, tronçons dans le sens de la longueur, morceaux, "finger cuts"

Echantillon de 80 unités - total de tous les défauts: 13 par unité-échantillon, à condition que les défauts majeurs et graves ne dépassent pas, ensemble, le nombre de 10, et à condition, en outre, qu'un seul défaut, au plus, soit grave.

Carottes entières

Echantillon de 40 unités - total de tous les défauts: 13 par unité-échantillon, à condition que les défauts majeurs et graves ne dépassent pas, ensemble, le nombre de 5, et à condition, en outre, qu'un seul défaut, au plus, soit grave.

TABEAU II

Carottes en dés, en double dés, en julienne et en tranches ou rondelles

Définition des défauts

- a) Unité désintégrée - unité déformée ou désintégrée à tel point que la forme initiale de la carotte a disparu ou n'est pas reconnaissable.
- b) Unité tachée - unité qui présente des taches sombres ou vertes, avec des parties non épluchées, à tel point que l'apparence ou la comestibilité est gravement affectée.
- c) Unité ligneuse - unité à texture ligneuse, à tel point que la comestibilité est sérieusement affectée.

Tolérances de défauts

Total de tous les défauts - 50 grammes, par unité-échantillon de 400 grammes, à condition qu'aucun défaut (a, b ou c ci-dessus) ne dépasse 25 grammes par unité-échantillon.

2.3.5 Classification des unités défectueuses

Toute unité-échantillon où la proportion de défauts dépasse les tolérances fixées aux Tableaux I et II (2.2.4) ou qui ne répond pas à d'autres critères de qualité (2.3.1 - 2.3.3) doit être considérée comme "défectueuse".

2.3.6 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme satisfaisant aux spécifications de qualité définies au par. 2.3 lorsque le nombre des unités défectueuses définies à l'alinéa 2.3.5 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969) et ne dépasse pas les tolérances prévues pour les matières étrangères inoffensives basées sur la moyenne d'échantillonnage (2.3.4 (a)).

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Sauf indication contraire, les dispositions ci-après ont été confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

3.1 Glutamate monosodique

Concentration maximale dans le produit fini
2500 mg/kg 1/

3.2 Epaississants

A utiliser seulement lorsque du beurre ou d'autres graisses ou huiles animales ou végétales sont utilisées comme ingrédients, par exemple dans un "conditionnement en sauce".

3.2.1 Amidons modifiés

Amidons traités aux acides
Amidons traités aux bases
Amidons blanchis
Phosphate de diamidon
Phosphate de diamidon phosphaté
Phosphate de monoamidon
Acétate d'amidon
Amidon hydroxypropylique
Adipate de diamidon acétylé

10 g/kg, seuls ou en combinaison

1/ Confirmation renvoyée en attendant le réexamen par les Comités de produits compétents.

	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
3.2.1 <u>Amidons modifiés</u> (suite)	
Glycérol de diamidon hydroxypropylique)	
Succinate d'amidon sodique 1/)	
Phosphate de diamidon acétylé)	
Glycérol de diamidon acétylé)	
Glycérol de diamidon)	
Amidons oxydés)	
Phosphate de diamidon hydroxypropylique)	
3.2.2 <u>Gommes végétales</u>	
Gomme arabique)	
Carragénine et furcellaran)	
Gomme guar)	
Gomme adragante 1/)	
Gomme de caroube)	
3.2.3 <u>Alginates</u>	
Alginate d'ammonium)	
Alginate de calcium)	
Alginate de potassium)	
Alginate de sodium)	
Alginate de propylène-glycol)	
3.2.4 <u>Pectines</u> (amidées et non amidées)	

10 g/kg, seuls ou en combinaison

10 g/kg, seuls ou en combinaison

10 g/kg, seuls ou en combinaison

10 g/kg, seuls ou en combinaison

4. CONTAMINANTS

Etain: concentration maximale 250 mg/kg calculés en Sn 2/

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé conformément au Code international d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (CAC/RCP 2-1969).

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

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

- a) doit être exempt de microorganismes capables de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

5.4 Le produit doit, en cours de transformation, avoir subi un traitement suffisant pour détruire toutes les spores de Clostridium botulinum.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de carottes et, sauf dans le cas des carottes "conditionnées sous vide", le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient, c'est-à-dire le volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient fermé une fois complètement rempli.

6.1.2 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas à la spécification de l'alinéa 6.1.1 relative au remplissage minimal (90 pour cent de la capacité du récipient) doit être considéré comme "défectueux".

1/ Confirmation renvoyée en attendant l'évaluation toxicologique du Comité mixte d'experts des additifs alimentaires.

2/ Confirmation provisoire.

6.1.3 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises à l'alinéa 6.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969).

6.2 Poids égoutté minimal

6.2.1 Sauf dans le cas des conditionnements en sauce, le poids égoutté du produit, exprimé en pourcentage pondéral de la capacité en eau du récipient, ne doit pas être inférieur à:

<u>Modes de présentation</u>	<u>Récipients</u>	
	<u>850 ml ou moins</u>	<u>850 ml ou plus</u>
Entières (type Paris)	50	55
Entières	53	57
Moitiés, jeunes carottes entières	55	57
Tronçons	58	57
Dés, doubles dés	58	57
Lanières	53	57
Quartiers, morceaux, tranches.	58	60
"Finger Cuts"	62	65

6.2.2 On jugera que les spécifications relatives au poids égoutté minimal, énoncées à l'alinéa 6.2.1 sont satisfaites lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente un écart excessif par rapport au minimum.

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit doit être "carottes".

7.1.2 Le mode de présentation doit, selon le cas, faire partie de l'appellation ou être placé à proximité immédiate de celle-ci: "Entières", "Jeune carottes entières", "Bâtonnets", "Finger Cuts", "Rondelles", "Tranches", "dés", "Lanières", "Doubles dés", "Morceaux", "Moitiés", "Quartiers".

7.1.3 L'appellation du produit peut comprendre la variété ou le type de carottes utilisées, ou encore la mention "dentelées" pour désigner la coupe ondulée; toutefois la variété de carottes du type dit "de Paris" portera l'appellation de carottes "rondes".

7.1.4 On doit déclarer toute sauce, légume et/ou assaisonnement qui puisse caractériser le produit, en spécifiant "avec X" ou "au X", par exemple. Lorsqu'on utilise de la margarine, la déclaration doit être "en sauce à la margarine". Lorsque la déclaration stipule "A la (ou en) sauce au beurre", la seule matière grasse utilisée doit être du beurre. Lorsqu'on utilise de la sauce au fromage, la déclaration doit spécifier "à la sauce au fromage", en précisant le cas échéant la variété de fromage en question.

7.1.5 Pour les carottes en conserve conditionnées sous vide, l'étiquette doit comporter la mention "conditionnées sous vide" ou "conditionnement sous vide".

7.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2.(c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

7.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "Système international") ou le système avoirdupois, ou d'après ces deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu, à l'exception des carottes autres qu'à la sauce pour lesquelles on doit déclarer le poids égoutté, en sus du poids net du produit.

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

7.5 Pays d'origine

7.5.1 Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

7.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de fabrication et le lot.

8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE, D'ANALYSE ET D'EXAMEN

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou mentionnées ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a confirmé les méthodes indiquées aux paragraphes 8.1, 8.2 et 8.3.

8.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969).

8.2 Détermination du poids égoutté

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS (Méthodes d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes traités, CAC/RM 36-1970, Détermination du poids égoutté - Méthode I).

Les résultats sont exprimés en % m/m en fonction de la masse d'eau distillée à 20°C que contient le récipient fermé une fois entièrement rempli.

8.3 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS (Méthodes d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes traités, CAC/RM 46-1972).

PROJET DE NORME POUR LES ABRICOTS SECS
Avancé à l'étape 8

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les fruits séchés d'Armeniaca vulgaris Lam. (Prunus armeniaca L.) ayant subi un traitement ou une transformation convenable et offerts à la consommation directe. Elle s'applique également aux abricots secs conditionnés en vrac et destinés à être reconditionnés pour la vente au détail ou pour la vente directe aux consommateurs.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Par abricots secs, on entend le produit: a) préparé à partir de fruits sains et mûrs des variétés issues d'Armeniaca vulgaris Lam. (Prunus armeniaca L.) et b) traité soit par séchage au soleil, soit par toute autre méthode reconnues de déshydratation - éventuellement après sulfuration - afin d'obtenir un produit séché marchand.

2.2 Types variétaux

N'importe quelle variété appropriée (cultivar) d'abricot peut être utilisée.

2.3 Modes de présentation

Les abricots secs doivent être présentés selon l'un des modes ci-après:

- a) entiers, avec noyau
- b) entiers, sans noyau
- c) entiers, dénoyautés et fourrés de substances comestibles
- d) moitiés (oreillons)
- e) morceaux - composés de portions d'abricots sains et mûrs, ayant une couleur caractéristique, de forme, de dimension et d'épaisseur irrégulières - à l'exclusion de fruits entiers
- f) "kamaradin" - pulpe ou pâte d'abricot sec présentée en feuille ou en flocons.

2.4 Classification par calibre (facultatif)

Les abricots secs peuvent être désignés selon leur calibre, conformément au tableau ci-après:

<u>Désignation</u>	<u>No. de fruits entiers avec noyau par kg</u>	<u>No. de fruits entiers dénoyautés par kg</u>	<u>No. de moitiés par kg</u>
Très petits	Plus de 205	Plus de 240	Plus de 480
Petits	150-205	166-240	331-480
Moyens	115-149	131-165	261-330
Gros	95-114	100-130	200-260
Très gros	Moins de 95	Moins de 100	Moins de 200

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Ingrédients de base

Abricots propres, sains, d'une qualité convenant à la consommation humaine.

3.2 Ingrédients facultatifs

Autres substances comestibles appropriées pour fourrer le produit, y compris les glucides édulcorants nutritifs approuvés par le Codex. (Voir 2.3(c) et 7.1.2(c)).

3.3 Critères de qualité

3.3.1 Teneur en eau

- a) Abricots secs non soufrés - au maximum 15% m/m.
- b) Abricots secs soufrés - au maximum 25% m/m.

3.3.2 Facteurs de qualité - spécifications générales

- a) Couleur caractéristique de la variété et du type de traitement.
- b) Saveur et odeur caractéristiques du produit.
- c) Absence de fruits endommagés, brisés, moisissés et immatures pour les modes de présentation 2.3a) à d) tels que décrits à l'alinéa 3.3.3, sous réserve des tolérances prévues à l'alinéa 3.3.4.
- d) Grosseur généralement uniforme à l'intérieur de chaque catégorie de calibre, lorsque la déclaration en est faite.
- e) Absence d'insectes ou d'acariens vivants.
- f) Impuretés minérales - non tolérées dans la mesure où la qualité comestible ou l'utilisation du fruit est matériellement affectée.
- g) Matières étrangères - absence virtuelle de matières végétales étrangères, de débris d'insectes et d'autres substances non admises.

3.3.3 Définition des défauts

- a) Fruit endommagé - fruit affecté par tout dommage ou lésion de la surface provoqué par des facteurs tels que l'action de la grêle, etc., et affectant plus de 5 mm² de la surface du fruit.
- b) Fruit brisé - fruit affecté par tout dommage résultant d'une coupe défectueuse ou de toute autre action mécanique.
- c) Fruit immature - fruit dont la teneur en sucre est généralement insuffisante et qui peut avoir un goût acide.
- d) Fruit endommagé par les insectes - fruit affecté par un dommage causé par des insectes ou contenant des cadavres d'insectes, d'acariens, etc.
- e) Fruit moisi - fruit qui est visiblement affecté par des moisissures ou la pourriture.
- f) Fruit sale - fruit souillé par des malpropretés incrustées ou toute autre matière étrangère.

3.3.4 Tolérance des défauts

La taille des unités-échantillons doit être d'un kg.

Les tolérances de défauts ci-après s'appliquent à tous les modes de présentation, à l'exception des "morceaux" et du "Kamaradin".

<u>Défaut</u>	<u>Maximum autorisé</u>
Morceaux	10% (m/m)
Fruits endommagés	10% (m/m)
Fruits brisés (voir 8.2.3)	10% (m/m)
Fruits endommagés par des insectes et fruits sales	8% (m/m)
Fruits moisissés	2% (m/m)
	<hr/>
Total	20%
Fruits immatures	10% (m/m)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Sauf indication contraire, les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires ont été confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

Concentration maximale
dans le produit fini

- | | | |
|-----|--|--|
| 4.1 | Acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium | 500 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimés en acide sorbique |
| 4.2 | Anhydride sulfureux | 2 000 mg/kg |

5. HYGIENE

Les dispositions ci-après concernant l'hygiène doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire:

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits séchés (CAC/RCP 3-1969).

5.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

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

- a) doit être exempt de microorganismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans que cela nuise à la qualité du produit et leur contenu doit correspondre à la déclaration figurant sur l'étiquette.

7. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (doc. CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables, sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "abricots secs".

7.1.2 L'étiquette doit en outre porter mention, dans l'appellation du produit ou à proximité immédiate de celle-ci, de l'un des modes de présentation indiqués ci-après:

- a) entiers, avec noyau
- b) entiers, dénoyautés
- c) entiers, dénoyautés, fourrés avec, selon le cas
- d) moitiés
- e) morceaux
- f) "kamaradin"

7.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion conformément aux dispositions des alinéas 3.2(b) et 3.2(c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969).

7.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "Système international") ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

7.5 Pays d'origine

7.5.1 Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

7.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

7.7 Datage

L'année de production doit être déclarée.

7.8 Déclarations facultatives

7.8.1 Dans le cas des abricots secs entiers ou en moitiés, une classification par calibre peut figurer sur l'étiquette si le conditionnement est conforme aux spécifications énoncées au paragraphe 2.4.

7.8.2 La variété ou le type variétal des abricots secs peut être indiqué sur l'étiquette.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

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

8.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées, CAC/RM 42-1969, compte tenu des modifications suivantes:

a) Si le produit est présenté en récipients de 10 kg ou plus, la taille de l'échantillon (n) (c'est-à-dire le nombre d'unités examinées) sera calculée en divisant le poids net total du lot en kilogrammes par 10, et en se servant de la table des récipients d'un poids supérieur à 4,5 kg.

8.2 Méthodes d'essai

8.2.1 Teneur en eau

Selon la méthode AOAC (1975) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 22.013: Moisture in Dried Fruits (7) - Official Final Action (et 22.008(c)) ou conformément à la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS CAC/RM 50-1974. (Méthodes d'analyse des fruits et légumes traités du Codex Alimentarius FAO/OMS, Troisième série, CAC/RM 50/53-1974, Détermination de la teneur en eau - Méthode de conductance électrique). Cependant, en cas de différend, la méthode d'analyse de l'AOAC, 1975, 22.013, "Moisture in Dried Fruits", constituera la méthode de référence.

8.2.2 Anhydride sulfureux

Selon la méthode AOAC (1975) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 20.104: Colorimetric Method (31) - Official Final Action (Applicable to dried fruit)).

8.2.3 Fruits brisés, en morceaux, sales, moisis, endommagés et immatures

Examiner les fruits à l'oeil nu et peser les unités défectueuses.

ANNEXE VI

PROJET DE NORME POUR LES DATTES Avancé à l'étape 5

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux dattes entières, avec ou sans noyaux, préparées en vue de leur commercialisation, conditionnées et prêtes à la consommation directe. Elle ne vise pas les autres modes de présentation, tels que les dattes en morceaux ou en pâte, ni les dattes destinées à une utilisation industrielle.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Par "dattes", on entend le produit préparé à partir des fruits sains du dattier (Phoenix dactylifera L.):

- a) cueillis au stade de maturité approprié;
- b) triés et nettoyés de façon à éliminer les unités défectueuses et les matières étrangères;
- c) éventuellement dénoyautés et débarrassés du péricarpe (cupule);
- d) éventuellement séchés ou hydratés de manière à ajuster la teneur en eau;
- e) éventuellement lavés ou pasteurisés; et
- f) conditionnés dans des récipients de nature à en assurer la conservation et la protection.

2.2 Types variétaux

Les types variétaux sont classés comme suit:

- a) Variétés à sucre de canne (renfermant essentiellement du saccharose) telles que les Deglet Nour et les Degla Beida.
- b) Variétés à sucre inverti (renfermant essentiellement du sucre inverti - glucose et fructose) telles que les Barhi, les Saïdi, les Khadrâwi, les Hallâwi, les Zahdi et les Sayir.

2.3 Modes de présentation

Les modes de présentation peuvent être classés comme suit:

- a) dattes avec noyau; et
- b) dattes dénoyautées.

2.4 Modes de présentation secondaires

Il s'agit des modes de présentation suivants:

- a) pressées - dattes comprimées en couches par un procédé mécanique;
- b) non pressées - dattes non agglomérées ou conditionnées sans avoir été comprimées par un procédé mécanique;
- c) en branchettes - dattes encore fixées sur un brin de régime.

2.5 Classement en fonction du calibre (facultatif)

Les dattes peuvent être calibrées d'après le tableau ci-après:

a) Dattes avec noyau

Calibres	Nombre de dattes par 500 g
Petites	Plus de 90
Moyennes	Entre 80 et 90
Grosses	80 ou moins

b) Dattes dénoyautées

Calibres	Nombre de dattes par 500 g
Petites	Plus de 100
Moyennes	Entre 90 et 100
Grosses	90 ou moins

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Facteurs de qualité

3.1.1 Spécifications générales

Les fruits utilisés et les méthodes appliquées doivent être tels que le produit fini possède la couleur et la saveur caractéristiques de la variété et du type employés, ait un degré de maturité suffisant, soit exempt d'insectes et d'acariens vivants et réponde en outre aux spécifications ci-après:

a) <u>Teneur en eau</u>	<u>Minimum</u>	<u>Maximum</u>
Variétés à sucre de canne	20%	25%
Variétés à sucre inverti	10%	30%

b) Calibre (minimum)

Dattes avec noyau - 5,5 grammes
Dattes dénoyautées - 4,0 grammes

(NOTE: Cette spécification est établie à titre provisoire - elle est sujette à révision et pourra être éventuellement fonction du type variétal).

c) Noyaux (dans la présentation dénoyautées) - Au maximum $\overline{[deux\ noyaux]}$ ou $\overline{[4\ fragments]}$ de noyaux par 100 dattes.

d) Cupules - Au maximum trois cupules ou six fragments de cupules par 100 dattes.

e) Impuretés minérales - Au maximum $\overline{[x\ mg/kg]}$

3.1.2 Définition des défauts

- a) Brûlées par le soleil - Dattes présentant des taches très claires ayant au moins 7 mm pour plus petite dimension.
- b) Endommagées par un agent mécanique - Dattes dont la peau a été écrasée, déchirée ou arrachée, ou présentant tout autre anomalie provoquée par la manutention.
- c) Tachées - Dattes présentant des marques, des défauts de coloration ou des anomalies analogues qui affectent une superficie au moins égale à celle d'un cercle de 7 mm de diamètre.
- d) Immatures - Dattes légères, rabougries ou de consistance nettement caoutchouteuse.
- e) Atteintes de mélanose - Dattes présentant un noircissement notable du sommet, généralement en association avec d'importantes crevasses ou craquelures de la pulpe.
- f) Atteintes de side-spot - Dattes présentant une zone très sombre qui affecte la pulpe et couvre une surface au moins égale à celle d'un cercle de 5 mm de diamètre.
- g) Non pollinisées - Dattes qui n'ont pas été pollinisées et se présentent comme des fruits rabougris et immatures et dépourvus de noyau dans le cas des dattes non dénoyautées.
- h) Souillées - Dattes avec des incrustations de matières organiques ou inorganiques telles que souillures et sable et affectant une superficie de 5 mm de diamètre ou plus.

- i) Endommagées et contaminées par des insectes et des acariens - Dattes endommagées par des insectes ou des acariens ou contaminées par des insectes ou des acariens morts, ou par des fragments d'insectes ou d'acariens ou par leurs déjections.
- j) Aigries - Dattes dont les sucres ont été transformés en alcool et en acide acétique par des levures et des bactéries.
- k) Moisies - Dattes qui présentent des filaments visibles de moisissures.
- l) Pourries - Dattes en état de décomposition et dont l'aspect est particulièrement inadmissible.

3.1.3 Tolérances de défauts

Les tolérances maximales pour les défauts définis à l'alinéa 3.1.2 s'établissent comme suit:

Au total 20% en nombre de défauts a) à l), dont pas plus de
10% en nombre de défauts d) à l), dont pas plus de
5% en nombre de défauts h) à l), dont pas plus de
1% en nombre de défauts j) à l).

3.2 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme satisfaisant aux critères de qualité énoncés dans la norme:

- a) s'il ne contient pas d'insectes vivants; et
- b) si le sous-échantillon prélevé conformément aux dispositions de l'alinéa 9.1.2 répond aux spécifications générales de l'alinéa 3.1.1 et ne présente pas de défauts en proportion supérieure aux tolérances fixées aux alinéas 3.1.2 et 3.1.3; toutefois, en ce qui concerne les spécifications de calibrage, 5% en nombre des dattes (5 sur 100) peuvent avoir un poids inférieur au minimum spécifié.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé.

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé conformément au Code d'usages international en matière d'hygiène pour les fruits séchés, recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (CAC/RCP 3-1969).

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

- a) doit être exempt de microorganismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible, sans que cela nuise à la qualité, et leur contenu doit correspondre à la déclaration figurant sur l'étiquette.

7. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit doit être "dattes".

7.1.2 Le mode de présentation doit être indiqué comme suit: "dénoyautées" ou "avec noyau", selon le cas.

7.1.3 Le nom du produit peut également comprendre le type variétal; le mode de présentation secondaire ("pressées" ou "non pressées"); le calibre ("petites", "moyennes", ou "grosses").

7.2 Liste des ingrédients

La liste des ingrédients n'est pas exigée, puisque, en dehors des dattes, aucun ingrédient ni additif n'est autorisé.

7.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "Système international) ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

7.5 Pays d'origine

7.5.1 Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

7.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où est effectuée cette transformation doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de fabrication et le lot.

7.7 Datage

L'année de production doit être déclarée.

8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE, D'ANALYSE ET D'EXAMEN

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou mentionnées ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage, qui ont été confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

8.1 Echantillonnage

8.1.1 Echantillon global

Prendre au hasard deux paquets au moins dans chaque portion de 1 000 kg du lot. Extraire de chaque paquet un échantillon de 300 g, et en tout état de cause une quantité suffisante pour obtenir un échantillon brut de 3 000 g au minimum. Utiliser l'échantillon brut pour vérifier minutieusement la possibilité d'infestation par des insectes vivants et la propreté générale du produit avant de l'inspecter pour s'assurer qu'il répond aux autres dispositions de la norme.

8.1.2 Sous-échantillons pour examen et essai

Mélanger soigneusement l'échantillon global et prélever au hasard, en différents endroits, de petites quantités afin de déterminer:

La teneur en eau - 500 g

Le nombre de noyaux (dattes dénoyautées) - 100 dattes

Le nombre de défauts spécifiés et le calibre - 100 dattes

8.2 Méthode d'essai

8.2.1 Détermination de la teneur en eau

8.2.1.1 La teneur en eau est déterminée conformément à la méthode AOAC (1975) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 12th Ed., 22.013, Moisture in Dried Fruits).

8.2.1.2 La méthode indiquée à l'alinéa 8.2.1.1 peut être remplacée par la Méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS CAC/RM 50-1974 (Méthodes du Codex Alimentarius FAO/OMS pour l'analyse des fruits et légumes traités, troisième série, CAC/RM 50/53-1974, Détermination de la teneur en eau - Méthode de la conductance électrique). Toutefois, en cas de litige, la méthode indiquée à l'alinéa 8.2.1.1 sera la méthode d'arbitrage.

8.2.2 Défauts internes

Examiner soigneusement chaque date afin de déceler les défauts internes, à l'aide d'une source lumineuse puissante. Si les dattes sont dénoyautées, inciser la pulpe de façon à pouvoir observer la cavité interne. Sinon, fendre la datte de façon à mettre en évidence le noyau, extraire celui-ci et examiner la cavité interne.

ANNEXE VII

PROJET DE NORME POUR LES PISTACHES NON DECORTIQUEES

Avancé à l'étape 5

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux pistaches non décortiquées provenant de variétés de Pistacia vera L. à l'état naturel ou traité, offertes à la consommation directe. Elle vise également les pistaches non décortiquées conditionnées en vrac et destinées à être reconditionnées pour la vente au détail.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Par pistaches, on entend le produit obtenu à partir des graines mûres du fruit de Pistacia vera L. séchées au soleil et ouvertes naturellement ou mécaniquement. Le produit peut être grillé, salé, coloré et/ou traité au jus de lime.

2.2 Types variétaux

Les pistaches sont classées en deux groupes d'après leur variété:

- a) Pistaches longues
- b) Pistaches rondes

2.3 Modes de présentation

Le produit peut être présenté selon l'un des modes ci-après:

- a) Pistaches crues
- b) Pistaches grillées

2.4 Modes de présentation secondaires

Le produit peut être présenté selon l'un ou plusieurs des modes secondaires ci-après:

- a) Salé
- b) Coloré
- c) Traité au jus de lime

2.5 Classification par calibre (facultatif)

Les pistaches peuvent être désignées selon leur calibre conformément au tableau ci-après:

Désignation	Nombre de pistaches par 100 g
Petites	plus de 106
Moyennes	92 à 106
Grosses	81 à 91
Très grosses	81 au maximum

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matières premières

Pistaches propres et saines, d'une qualité convenant à la consommation humaine.

3.2 Ingrédients facultatifs

- a) Sel
- b) Jus de lime

3.3 Produit fini

3.3.1 Composition - teneur en eau

Teneur maximale en eau: 7 pour cent.

3.3.2 Facteurs de qualité - spécifications générales

- a) Le produit doit être pratiquement exempt de moisissures et de goût de moisi ou de rance.
- b) Le produit doit être exempt d'insectes et d'acariens vivants.
- c) Le produit doit être pratiquement exempt de matières végétales étrangères, c'est-à-dire de toutes substances ne provenant pas des pistaches (amande, coque et péricarpe).

3.3.3 Définitions des défauts

- a) Pistaches fermées - pistaches dont la coque n'est pas fendue.
- b) Coques vides - pistaches dont l'amande ne s'est pas développée
- c) Immaturité - pistaches dont l'amande est insuffisamment développée
- d) Pistaches endommagées par des insectes - pistaches affectées par des dommages causés par des insectes ou contenant des cadavres d'insectes, d'acariens, etc.
- e) Pistaches moisies - pistaches visiblement affectées par des moisissures ou la pourriture.

3.3.4 Tolérances de défauts

Les tolérances maximales autorisées pour les défauts définis ci-dessus s'établissent comme suit:

- Catégorie a) - 5 pour cent
- Catégorie b) - 5 pour cent
- Catégorie c) - 8 pour cent
- Catégorie d) - 4 pour cent
- Catégorie e) - 1 pour cent

3.4 Acceptation des lots

Un lot sera considéré conforme aux critères de qualité de la norme lorsque:

- a) il ne contient aucun insecte vivant;
- b) les sous-échantillons prélevés conformément au paragraphe 8.1.2 sont conformes aux spécifications générales des alinéas 3.3.1 et 3.3.2 et ne dépassent pas les tolérances de défauts prévues à l'alinéa 3.3.4.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Colorant rouge (à préciser par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités).

5. HYGIENE

Les dispositions ci-après sont applicables, sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire:

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits séchés (CAC/RCP 3-1969).

5.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

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

- a) doit être exempt de microorganismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans que cela nuise à la qualité du produit et leur contenu doit correspondre à la déclaration figurant sur l'étiquette.

7. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables, sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "pistaches non décortiquées".

7.1.2 L'étiquette doit en outre indiquer, dans le nom du produit $\overline{\text{ou}}$ à proximité immédiate de celui-ci, l'un des modes de présentation ci-après:

- a) crues;
- b) grillées.

7.1.3 Le nom du produit peut indiquer le type variétal (par exemple "longues" ou "rondes") et le mode de présentation secondaire (par exemple "salées", "colorées" ou "traitées au jus de lime"), ainsi que la désignation du calibre (par exemple "petites", "moyennes", "grosses" ou "très grosses").

7.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, conformément aux dispositions des alinéas 3.2(a) et 3.2(c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969).

7.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "Système international") ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

7.5 Pays d'origine

7.5.1 Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré, au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

7.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

7.7 Datage

L'année de production doit être déclarée.

8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE, D'ANALYSE ET D'EXAMEN

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou mentionnées ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage, qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

8.1.1 Echantillonnage brut

Prendre au hasard deux paquets au moins dans chaque portion de 1 000 kg du lot. Extraire de chaque paquet un échantillon de 150 g, et en tout état de cause une quantité suffisante pour obtenir un échantillon brut de 1 500 g au minimum. Si le produit se trouve en vrac dans des récipients, prélever au hasard dans diverses parties de ces derniers, et pour chaque portion de 1 000 kg du lot, au moins deux échantillons de 150 g, et en tout état de cause une quantité suffisante pour obtenir un échantillon brut de 1 500 g au minimum. Utiliser l'échantillon brut pour vérifier minutieusement la possibilité d'infestation par des insectes vivants et la propreté générale du produit avant de l'inspecter pour s'assurer qu'il répond aux autres dispositions de la norme.

8.1.2 Sous-échantillon aux fins d'examen et d'essai

Mélanger soigneusement l'échantillon brut et prélever au hasard de petites quantités en différents endroits comme suit:

- | | |
|-----------------------------|-------|
| a) teneur en eau | 50 g |
| b) spécifications générales | 500 g |
| c) défauts spécifiques | 600 g |

8.2 Méthodes d'essai

8.2.1 Teneur en eau

Selon la méthode AOAC (1975) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 22.013: Moisture in Dried Fruits (7) - Official Final Action (et 22.003(c)) /ou 27.005 (Secrétariat du Codex)).

8.2.2 Détermination des défauts spécifiques

Voir Appendice I.

- a) Dénombrement des pistaches non fendues - voir Appendice I
- b) Dénombrement des coques vides et des pistaches immatures - voir Appendice I.
- c) Détermination des dégâts dus aux ravageurs et aux maladies - voir Appendice I.

8.2.3 Classification par calibre

- a) Peser 500 g de pistaches débarrassées de toute matière étrangère.
- b) Compter le nombre de pistaches.
- c) Diviser par 5 le nombre de pistaches contenues dans les 500 g et comparer le résultat aux chiffres indiqués au paragraphe 2.5.

APPENDICE I

DETERMINATION DES DEFAUTS SPECIFIQUES

1. Dénombrement des pistaches non fendues

- a) Peser 500 grammes de pistaches et les compter.
- b) Mettre de côté toutes les pistaches non fendues.
- c) Compter les pistaches non fendues.
- d) Diviser le nombre de pistaches non fendues par le nombre de pistaches de l'échantillon afin d'en déterminer le pourcentage (x 100).

2. Détermination des coques vides et des pistaches immatures

- a) Mélanger les pistaches non fendues avec le reste de l'échantillon pesé.
- b) Ouvrir toutes les pistaches de l'échantillon. Compter séparément les coques vides et les pistaches immatures.
- c) Diviser le nombre de coques vides et de pistaches immatures par le nombre de pistaches de l'échantillon, afin d'en déterminer le pourcentage (x 100).

3. Détermination des dégâts dus aux ravageurs et aux maladies

- a) Examiner une à une toutes les amandes de l'échantillon ci-dessus afin d'y déceler la présence éventuelle d'amandes détériorées par les ravageurs et les maladies.
- b) Dénombrer les amandes endommagées.
- c) Diviser le nombre de pistaches endommagées par les ravageurs et les maladies par le nombre de pistaches de l'échantillon, afin d'en déterminer le pourcentage (x 100).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES
ABRICOTS EN CONSERVE
avancé à l'étape 5

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Par abricots en conserve, on entend le produit a) préparé à partir d'abricots frais ou congelés, ou déjà conservés, exempts de pédoncule, mûrs, issus de variétés commerciales convenant pour la mise en conserve, conformes aux caractéristiques du fruit du Prunus armeniaca, b) conditionné avec ou sans liquide de couverture approprié, des édulcorants nutritifs, des agents de sapidité et d'autres aromatisants convenant au 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 Modes de présentation

Les abricots en conserve présentés selon les modes ci-après peuvent être préparés pelés ou non pelés. On peut, en outre, pour le conditionnement sans liquide, utiliser à la fois des abricots pelés et des abricots non pelés.

- a) Entiers - abricots entiers avec noyau;
- b) Moitiés - abricots dénoyautés et coupés en deux parties approximativement égales;
- c) Tranches - abricots dénoyautés et coupés en quartiers;
- d) Morceaux - (ou mélange de morceaux ou morceaux irréguliers) - dénoyautés, de formes et de dimensions diverses,

1.3 Modes de conditionnement

1.3.1 Conditionnement normal - avec milieu de couverture liquide.

1.3.2 Conditionnement sans liquide - en pratique, uniquement des fruits avec très peu de liquide libre.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Milieus de couverture

2.1.1 Les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

- a) Eau - liquide de couverture composé uniquement d'eau;
- b) Jus de fruits - liquide de couverture composé de jus d'abricot, ou tout autre jus de fruit compatible;
- c) Eau et jus de fruit - liquide de couverture composé d'eau et de jus d'abricot, ou d'eau et tout autre jus de fruit unique ou d'eau et de deux ou plusieurs jus de fruit;
- d) Mélange de jus de fruits - liquide de couverture composé de deux ou plusieurs jus de fruits, qui peuvent comprendre de l'abricot;
- e) Nectar de fruit 1/- - milieu de couverture composé de nectar d'abricot ou tout autre nectar compatible;
- f) Sucre(s) - l'un quelconque des milieux de couverture susmentionnés (a) - (e) peut contenir un ou plusieurs des sucres énumérés ci-après: saccharose, sirop de sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose;
- g) Edulcorant sec - sans adjonction de liquide, mais avec les édulcorants secs autorisés, à savoir: saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté et les faibles quantités de vapeur, d'eau ou de jus naturel qui pénètrent normalement au cours de la mise en conserve normale du produit.

2.1.2 Classification des milieux de couverture lorsqu'il y a adjonction de sucres

2.1.2.1 Lorsqu'on ajoute des sucres au jus d'abricot ou à d'autres jus de fruit, ou des nectars, les milieux liquides ne devront pas être inférieurs à 16°Brix et seront classés en fonction de la densité finale comme suit:

1/ Le nectar de fruit est le produit pulpeux non fermenté mais fermentescible, destiné à la consommation directe, obtenu par mélange de toute la partie comestible du fruit mûr et sain, concentrée ou non, avec de l'eau et des sucres, et conservé exclusivement par des procédés physiques.

- a) Légèrement sucré (nom du fruit) jus ou nectar(s) - au minimum 16° Brix.
- b) Fortement sucré (nom du fruit) jus ou nectar(s) - au minimum 21° Brix.

2.1.2.2 Lorsqu'on ajoute des sucres à l'eau, à l'eau et au jus d'abricot ou à l'eau et aux jus de fruits, les milieux de couverture liquides seront classés en fonction de la densité finale comme suit:

Densité finale du sirop:

- a) Sirop léger - au minimum 16° Brix
- b) Sirop épais - au minimum 21° Brix

2.1.3 Milieux de couverture facultatifs

Lorsqu'ils ne sont pas interdits dans le pays de vente, on peut utiliser les milieux de couverture suivants:

- a) Eau sucrée légèrement
 - b) Eau légèrement sucrée
 - c) Sirop très léger
 - d) Sirop très épais
- } au minimum 10° Brix, au maximum 16° Brix
- pas moins de 25° Brix

2.1.4 La densité finale doit être déterminée sur la moyenne, mais aucun récipient ne doit avoir une densité Brix plus faible que celle de la catégorie immédiatement inférieure.

2.2 Autres ingrédients

Edulcorants nutritifs, épices, vinaigre, noyaux et amandes de noyaux d'abricot.

2.3 Critères de qualité

2.3.1 Couleur

Le produit doit présenter la couleur normale du type de coloration variétale. Les abricots en conserve contenant des ingrédients spéciaux doivent être considérés comme présentant une couleur caractéristique lorsque les ingrédients utilisés n'ont pas provoqué une coloration anormale.

2.3.2 Saveur

Les abricots en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales exemptes de toute saveur ou d'odeur étrangères; les abricots en conserve préparés avec des ingrédients spéciaux doivent présenter la saveur caractéristique communiquée par les abricots et les autres substances utilisées.

2.3.3 Texture

Les abricots doivent être raisonnablement charnus et peuvent ne pas être uniformément tendres, mais ils ne doivent être ni spongieux ni excessivement consistants dans les conserves avec milieu de couverture liquide; et ils ne doivent pas non plus être excessivement consistants dans les conserves conditionnées sans liquide.

2.3.4 Uniformité de calibre

2.3.4.1 Entiers, moitiés - 90% des morceaux doivent avoir un calibre raisonnablement uniforme. Le poids de l'unité la plus grosse ne doit pas être plus du double de celui de l'unité la plus petite. Lorsqu'une unité s'est brisée dans le récipient, l'ensemble des fragments peut être considéré comme une unité.

2.3.4.2 Autres modes de présentation - (Il n'existe pas de spécification quant à l'uniformité de calibre).

2.3.5 Symétrie

Pas plus de 20% en nombre des unités ne doivent être tranchées hors suture (voir définition) et pas plus de la moitié de ces tranches ne doivent être coupées horizontalement et faire apparaître le point d'attache du pédoncule.

2.3.6 Définition des défauts

a) Taches: fruits présentant des défauts de coloration et des taches causées par un agent physique, pathologique, un insecte ou tout autre agent, qui contrastent nettement avec la couleur générale et qui peuvent pénétrer dans la chair. Exemples: meurtrissures, croûtes et marques sombres.

b) Fruits écrasés ou brisés: il s'agit d'un défaut seulement dans le cas des abricots entiers et en moitiés en conserve conditionnés avec milieu liquide; unité qui a été écrasée au point de perdre sa forme normale (non imputable à la maturité) ou a été sectionnée en fragments distincts. Les moitiés partiellement fendues du bord jusqu'à la cavité du noyau et les abricots entiers fendus le long de la suture ne sont pas jugés brisés. Tout ensemble de fragments qui a la dimension d'une unité entière sera considéré comme une unité.

c) Peau: il s'agit d'un défaut sauf dans les modes de présentation "non pelées"; il faut entendre par là la peau qui adhère à la chair de l'abricot ou que l'on trouve détachée dans le récipient.

d) Noyaux: il s'agit d'un défaut dans tous les modes de présentation, sauf pour les abricots entiers et sauf lorsque les noyaux des abricots entiers ou les amandes des noyaux sont utilisés comme agents de sapidité; par noyaux, il faut entendre les noyaux entiers ou les morceaux de noyaux qui sont durs et tranchants.

e) Tranche coupée hors suture: il s'agit d'un défaut si le produit est présenté en moitiés; signifie que la coupe est distante de plus de 7 mm, au point de mesure le plus large, de la suture.

f) Matières végétales étrangères inoffensives: toute substance végétale (par exemple, mais non exclusivement, une feuille ou un morceau de feuille, ou un pédoncule) qui est inoffensive et qui tend à nuire à l'aspect du produit.

2.3.7 Tolérances des défauts

Le produit doit être substantiellement exempt de défauts tels que matières étrangères, fragments de noyaux, peaux (seulement dans les modes de présentation "fruits pelés"), unités tachées et unités brisées. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

<u>Défauts</u>	<u>Conditionnement avec liquide</u>	<u>Conditionnement sans liquide</u>
Malformations et marques de parage	30% en nombre	3 unités par 500 g
Brisés (entiers, moitiés)	5% en nombre	non applicable
Peaux (moyenne du produit présenté comme pelé seulement)	au maximum une surface totale de 6 cm ² par 500 g	au maximum une surface totale de 12 cm ² par 500 g
Noyaux ou fragments de noyaux (moyenne)	1 noyau ou son équivalent par 500 g	1 noyau ou son équivalent par 500 g
Matières étrangères inoffensives	2 morceaux par 500 g	3 morceaux par 500 g

Le poids du produit visé dans le tableau ci-dessus est le poids égoutté déterminé conformément aux dispositions du paragraphe 8.2 de la présente norme.

2.4 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient ne répondant pas à une ou plusieurs des spécifications de qualité requises aux alinéas 2.3.1 à 2.3.7 inclus (à l'exception de la peau et du fragment de noyau qui se fondent sur une moyenne) doit être considéré comme "défectueux".

2.5 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les spécifications de qualité définies au paragraphe 2.4, lorsque:

- dans les cas des prescriptions qui ne sont pas établies sur la moyenne des échantillons, le nombre d'unités "défectueuses" définies au paragraphe 2.4 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (Ref. CAC/RM 42-1969); et
- les spécifications établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaites.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Aromatisants

Essences naturelles de fruits
Aromatisants naturels et aromatisants
isonaturels définis dans la liste des
additifs du Codex Alimentarius CAC/FAL
1-1973

Dose maximale d'emploi

Limitée par les BPF 1/

4. CONTAMINANTS

Etain, concentration maximale 250 mg/kg,
calculés en Sn 1/

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément au Code d'usages international en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (Ref. CAC/RCP 2-1969).

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

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

- a) doit être exempt de microorganismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli d'abricots et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient, c'est-à-dire le volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient entièrement rempli et hermétiquement clos.

6.1.2 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications relatives au remplissage minimal (90% de la capacité du récipient) énoncées à l'alinéa 6.1.1 doit être considéré comme "défectueux".

6.1.3 Acceptation des lots

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises à l'alinéa 6.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies à l'alinéa 6.1.2, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969).

6.1.4 Poids égoutté minimal

6.1.4.1 Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur aux pourcentages suivants, calculés sur la base du poids d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient une fois entièrement rempli et fermé hermétiquement; ces spécifications ne s'appliquent toutefois pas au mode de présentation "entiers":

- Dans le ou les jus de fruits ou le ou les nectars fortement sucrés
sirop épais et extra épais - 54%
- Dans le ou les jus de fruits ou le ou les nectars légèrement sucrés
sirop léger et extra léger - 55%
- Conditionnement sans liquide - 82%

6.1.4.2 En ce qui concerne le poids égoutté minimal, on juge que le produit répond aux spécifications lorsque le poids égoutté moyen du contenu de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit doit être "Abricots".

7.1.2 Les mentions ci-après, suivant le cas, doivent figurer dans l'appellation ou à proximité de celle-ci:

- a) le mode de présentation: "entiers", "moitiés", "tranches", "morceaux" ou "mélange" ou "morceaux irréguliers";
- b) le mode de conditionnement: "conditionnement sans liquide" si tel est le cas.

7.1.3 L'appellation doit inclure une déclaration de tout agent aromatisant caractéristique du produit, par exemple "au (ou à la) X" selon le cas.

7.1.4 La déclaration du milieu de couverture doit être incluse dans l'appellation ou placée à proximité de celle-ci.

7.1.4.1 Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau, ou d'eau et de jus d'abricot, ou d'eau et d'un ou plusieurs jus de fruits, dans lequel l'eau domine, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"A l'eau" ou "conditionnés à l'eau"

7.1.4.2 Lorsque le milieu de couverture se compose uniquement de jus d'abricot, ou de tout autre jus de fruit, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"Au jus d'abricots" ou "Au jus de (nom du fruit)".

7.1.4.3 Lorsque le milieu de couverture se compose de deux ou plusieurs jus de fruits, qui peuvent inclure le jus d'abricot, il doit être déclaré comme étant:

"Au jus de (nom des fruits)

ou

"Aux jus de fruits"

ou

"Aux jus de fruits mélangés".

7.1.4.4 Lorsque le milieu de couverture se compose de nectar d'abricot ou d'un seul autre nectar de fruit ou d'un mélange de nectars, il doit être déclaré comme étant:

"Au nectar de (nom du fruit)"

ou

"Au nectar de (nom du/des fruits)".

7.1.4.5 Lorsque des sucres sont ajoutés au jus d'abricot ou aux autres jus de fruits, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"Jus de (nom du fruit) légèrement sucré"

ou

"Jus de (nom des fruits) légèrement sucrés"

ou

"Jus de fruits légèrement sucrés"

ou

"Mélange de jus de fruit légèrement sucrés"

suivant le cas, ou de même pour les jus "fortement sucrés".

7.1.4.6 Lorsque des sucres sont ajoutés au nectar d'abricot ou aux autres nectars de fruits, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"Nectar de (nom du fruit) légèrement sucré"

ou

"Nectar de (nom des fruits) légèrement sucré"

ou

"Nectars de fruits légèrement sucrés"

ou

"Mélange de nectars de fruits légèrement sucrés"

suivant le cas, ou de même pour les nectars "fortement sucrés".

7.1.4.7 Lorsque des sucres sont ajoutés à l'eau, ou à l'eau et à un seul jus de fruit (y compris le jus d'abricot) ou à l'eau et à deux ou plusieurs jus de fruit, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

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

7.1.4.8 Lorsque le milieu de couverture contient de l'eau et du jus d'abricot ou de l'eau et un ou plusieurs jus de fruits et que le jus de fruit représente 50% ou plus du volume du milieu de couverture, le milieu de couverture doit être précisé de façon à indiquer la prépondérance de ce jus de fruit, comme par exemple:

"Jus d'abricot et eau" ou "jus de (nom des fruits) et eau".

7.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, conformément aux paragraphes 3.2 b) et c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969); toutefois, l'eau n'a pas besoin d'être déclarée.

7.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "système international"), ou le système avoirdupois, ou d'après ces deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

7.5 Pays d'origine

7.5.1 Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

7.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.6 Déclarations facultatives

On peut inclure une déclaration indiquant si les abricots sont "pelés" ou "non pelés".

7.7 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage.

8.1 Méthode d'échantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969) (NQA 6,5) (Ref. CAC/RM 42-1969).

8.2 Détermination du poids égoutté

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS (Méthodes d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes traités, CAC/RM 36-1970, Détermination du poids égoutté - Méthode I). Les résultats sont exprimés en % m/m calculé sur la masse d'eau distillée à 20°C que contient le récipient clos une fois complètement rempli.

8.3 Mesures de la densité du sirop (méthode réfractométrique)

Selon la méthode AOAC (1975) (Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 1975, 31.011: (Solids) by Means of Refractometer (4) - Official Final Action (et 52.008 et 52.009)). Les résultats sont exprimés en % m/m de saccharose ("degrés Brix"), avec correction de température rapportée à 20°C.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CHOUX PALMISTES
(COEURS DE PALMIER) EN CONSERVE
Avancé à l'étape 3

CHAMP D'APPLICATION

La présente norme couvre le produit connu sous le nom de choux palmistes en conserve (ou dans certains pays, coeurs de palmier en conserve), qui provient essentiellement du palmier et peut être préparé avec une petite quantité de légumes comme garnitures ou condiments, ainsi qu'avec des épices et des herbes aromatiques. Le produit, préparé avec du chou palmiste frais, est acidifié puis pasteurisé ou stérilisé par un traitement thermique. Le terme choux palmistes employé ci-après dans le présent document désigne les choux palmistes ou coeurs de palmier en conserve.

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Les choux palmistes en conserve sont:

- a) préparés à partir de parties comestibles de palmiers sains, qui comprennent l'extrémité vitale de l'arbre (bourgeon terminal), les méristèmes supérieurs et inférieurs où prennent naissance les jeunes pousses (de structure hétérogène) et le stipe du palmier qui comporte des tissus tendres (de structure homogène pouvant être involutés par une ou deux jeunes pousses); ces palmiers appartiennent aux espèces Euterpe edulis (Mart.) ou Euterpe oleracea (Mart.) ou à d'autres types ou variétés propres à la consommation humaine, après élimination des parties fibreuses;
- b) conditionnés avec de l'eau ou un autre milieu approprié et avec des agents de sapidité ou autres ingrédients convenant au produit; et
- c) soumis à un traitement thermique approprié, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, destiné à empêcher la détérioration.

1.2 Types de saveur

Suivant le genre ou l'espèce, les choux palmistes peuvent avoir une saveur: a) normale ou b) amère.

1.3 Modes de présentation

Les choux palmistes peuvent être présentés:

- a) Entiers - bourgeon terminal du palmier et partie supérieure, coupés transversalement en morceaux ayant au moins 80 mm et au maximum 120 mm de long;
- b) En tranches - bourgeon terminal du palmier et partie supérieure, coupés transversalement en morceaux ayant au moins 15 mm et au maximum 35 mm d'épaisseur.
- c) En morceaux de stipe - partie inférieure du bourgeon terminal, coupée en morceaux qui peuvent ou non être symétriques et présenter une uniformité de dimensions et formes.

1.3.1 Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation du produit est autorisé à condition a) qu'il diffère suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme; b) qu'il réponde à toutes les autres prescriptions de la présente norme; c) qu'il soit suffisamment bien décrit sur l'étiquette pour éviter de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

1.3.2 Tolérances de présentation

Les prescriptions fixées aux alinéas 1.3(a) et 1.3(b) pour la longueur et l'épaisseur des choux palmistes "entiers" et "en tranches" respectivement seront jugées satisfaites lorsque:

- 1. la longueur ou l'épaisseur prédominante des unités contenues dans chaque récipient de l'échantillon (n) correspond au mode de présentation indiqué; et
- 2. la longueur ou l'épaisseur des unités est "régulièrement uniforme".

Sur la base des unités contenues dans chaque récipient, l'expression "régulièrement uniforme" signifie que:

- a) dans le cas des produits présentés entiers - l'écart entre la longueur de toutes les unités provenant du récipient et la longueur prédominante ne dépasse pas +10 mm, sous réserve que ces unités soient conformes à la disposition 1.3(a);
- b) dans le cas des produits présentés en tranches - l'écart entre l'épaisseur de toutes les unités provenant du récipient et l'épaisseur prédominante ne dépasse pas + 10 mm, sous réserve que ces unités soient conformes à la disposition 1.3(b).

1.4 Désignation en fonction du calibre (diamètre)

Les choux palmistes entiers peuvent être désignés comme suit en fonction de leur calibre:

Calibre unique

- "Petits" plus de 8 mm jusqu'à 18 mm inclusivement
- "Moyens" plus de 18 mm jusqu'à 38 mm inclusivement
- "Gros" plus de 38 mm jusqu'à 58 mm inclusivement
- "Très gros" plus de 58 mm

Calibres mélangés ou calibres assortis - mélanges d'unités de deux ou plusieurs calibres.

1.4.1 Définition du diamètre

Le diamètre d'une unité "entière" est le diamètre maximal de la partie la plus épaisse de l'unité, mesuré perpendiculairement à l'axe longitudinal de l'unité.

1.4.2 Conformité du produit à la désignation en fonction du calibre

- a) Lorsque le produit est déclaré, présenté ou offert comme étant conforme à l'une des désignations en fonction du calibre prévues au paragraphe 1.4, exception faite des "calibres mélangés" ou "assortis", les unités contenues dans chaque récipient doivent avoir le diamètre requis pour le calibre indiqué, compte tenu des tolérances suivantes:

Nombre d'unités contenues dans le récipient

Tolérances

Nombre d'unités contenues dans le récipient pouvant être du calibre immédiatement inférieur ou supérieur

de 2 à 4	1
de 5 à 8	2
de 9 à 11	3
de 12 à 14	4
de 15 à 18	5
de 19 à 21	6

Nombre d'unités contenues
dans le récipient (suite)

Tolérances (suite)

de 22 à 24
de 25 à 28
de 29 à 31
32 ou plus

7
8
9

30%(*) en nombre de toutes les unités
contenues dans le récipient 1/

* Il conviendra d'appliquer les critères suivants pour arrondir les décimales lors du calcul des pourcentages:

Décimales

de 0,01 à 0,49

Arrondir à l'unité inférieure

de 0,50 à 0,99

Arrondir à l'unité supérieure

b) Tout récipient qui dépasse la tolérance prévue à l'alinéa (a) ci-dessus est considéré comme défectueux du point de vue de la classification de la dimension.

c) Un lot est considéré comme étant conforme aux dispositions régissant la désignation en fonction du calibre dans le cas du calibre unique, lorsque le nombre des unités défectueuses définies à l'alinéa b) ci-dessus ne dépasse le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA-6,5) figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Ingrédients de base

Le chou palmiste et le milieu de couverture approprié au produit, plus d'autres ingrédients (voir 2.1.1).

2.1.1 Autres ingrédients autorisés

- a) Sel, saccharose, sirop de sucre inverti, dextrose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, vinaigre.
- b) Herbes aromatiques et épices; bouillon ou jus de légumes (jus de citron, etc.) et herbes aromatiques (oignons, carottes, etc.); garnitures, à savoir un ou plusieurs légumes (oignons, carottes, morceaux de poivrons verts ou rouges ou mélange des deux, etc.) jusqu'à 15% au maximum de tous les ingrédients végétaux égouttés.
- c) Beurre, margarine et autres matières grasses végétales ou animales comestibles. Lorsqu'une quantité de beurre ou de margarine est ajoutée, elle doit représenter au moins 3% du produit final (contenu total).
- d) Des amidons, naturels ou modifiés, ne sont ajoutés que lorsqu'il y a eu adjonction de beurre, de margarine ou d'autres matières grasses comestibles d'origine animale ou végétale.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur

Les choux palmistes égouttés doivent présenter la couleur caractéristique normale des choux palmistes en conserve. Les choux palmistes en conserve qui contiennent des ingrédients et additifs autorisés, doivent être considérés comme présentant une couleur caractéristique lorsque les différents ingrédients utilisés n'ont pas provoqué une coloration anormale.

2.2.2 Milieu de couverture

Le liquide de couverture peut être légèrement ou moyennement trouble sous l'effet d'autres ingrédients et ne doit contenir qu'une petite quantité de sédiments ou de fragments de choux palmistes.

2.2.3 Saveur

Les choux palmistes en conserve doivent présenter une saveur normale conforme aux différents "types de saveur" (1.2), ainsi qu'une odeur normale et être exempts de toute saveur ou odeur étrangères. Les choux palmistes en conserve préparés avec des ingrédients spéciaux doivent avoir la saveur caractéristique conférée par les choux palmistes et les autres substances ajoutées.

2.2.4 Texture

Le produit doit être raisonnablement exempt d'unités dures ou excessivement fibreuses et/ou excessivement molles.

2.2.5 Défauts et tolérances

a) Texture défectueuse

(texture dure ou excessivement fibreuse et/ou excessivement molle qui nuit gravement à la comestibilité de l'unité)

Limites

10% m/m du poids égoutté de l'échantillon (n) 1/

b) Matières étrangères

(telles que sable, terre ou matières terreuses)

Le produit doit être pratiquement exempt de telles matières

c) Unités endommagées

(unités présentant des défauts de coloration, des cicatrices ou des écorchures, des abrasions et d'autres imperfections du même ordre qui nuisent gravement à l'apparence de l'unité)

10% (*) en nombre de toutes les unités contenues dans l'échantillon (n) 1/

d) Dommages mécaniques

(unités brisées ou fendues ou morceaux détachés qui nuisent gravement à l'apparence de l'unité)

10% (*) en nombre de toutes les unités de l'échantillon (n) 1/

e) Couleur anormale

(couleur qui s'écarte sensiblement de la couleur typique du produit)

10% (*) en nombre de toutes les unités contenues dans l'échantillon (n) 1/

f) Défauts physiologiques

(dans le cas des modes de présentation "entiers" (1.3.(a)) et "en tranches" (1.3.(b)), unités portant les méristèmes apicaux du stipe du palmier)

10% (*) en nombre de toutes les unités contenues dans l'échantillon (n) 1/

Proportion maximale totale de l'ensemble des défauts c), d), e) et f) suivant le mode de présentation:

"entiers" - 20% en nombre de toutes les unités contenues dans l'échantillon (n);

"en tranches" - 25% en nombre de toutes les unités contenues dans l'échantillon (n)

Proportion maximale totale de l'ensemble des défauts (e) pour le mode de présentation:

"morceaux de stipe" - 10% en nombre de toutes les unités contenues dans l'échantillon (n).

2.2.6 Classification des unités "défectueuses"

Un échantillon (n) qui ne satisfait pas à une ou plusieurs des spécifications de qualité requises aux alinéas 2.2.1 à 2.2.5 doit être considéré comme "défectueux".

2.2.7 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme satisfaisant aux spécifications de qualité définies à l'alinéa 2.2.6, lorsque les spécifications basées sur l'échantillon total sont satisfaites.

1/ Ces chiffres sont fondés sur l'ensemble des échantillons unitaires provenant de tous les récipients de l'échantillon (n) du plan d'échantillonnage pertinent qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969)

(*) Il conviendra d'appliquer les critères suivants pour arrondir les décimales lors du calcul des pourcentages:

Décimales

de 0,01 à 0,49

Arrondir à l'unité inférieure

de 0,50 à 0,99

Arrondir à l'unité supérieure

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications (voir section ... du Codex Alimentarius) doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

- | | <u>Dose maximale d'emploi</u> |
|--|--|
| 3.1 L-glutamate monosodique | Limitée par les BPF |
| 3.2 Chlorure stanneux, uniquement pour les choux palmistes contenus dans des bocaux en verre ou dans des boîtes dont l'intérieur est entièrement verni | A déterminer |
| 3.3 Acide l-ascorbique | Limitée par les BPF |
| 3.4 <u>Acidifiants</u> | |
| 3.4.1 Acide acétique | } Pour maintenir le pH à un niveau ne dépassant pas 4,6 si le produit fait l'objet d'une pasteurisation thermique, ou limitée par les BPF si le produit fait l'objet d'une stérilisation thermique |
| 3.4.2 Acide citrique | |
| 3.4.3 Acide dl-malique | |
| 3.4.4 Acide l(+)-tartrique | |
| 3.4.5 Acide dl-lactique | |
| 3.5 <u>Antioxygènes</u> | |
| 3.5.1 BHT - Butylhydroxytoluène | } A déterminer |
| 3.5.2 BHA - Butylhydroxyanisol | |
| 3.5.3 Métabisulfite de sodium | |
| 3.5.4 Pyrophosphate disodique | |
| 3.5.5 EDTA - acide éthylènediaminetétracétique ou ses sels | |
| 3.6 <u>Amidons naturels et modifiés, gommes végétales, alginates, alginate de propylène-glycol - à n'utiliser que lorsqu'il y a adjonction de beurre ou de margarine ou d'autres matières grasses comestibles d'origine animale ou végétale, en tant qu'ingrédients:</u> | |
| <u>Dose maximale d'emploi - 1% m/m, seuls ou en combinaison</u> | |
| 3.6.1 <u>Amidons modifiés</u> | |
| - Amidons traités aux acides | - Phosphate de diamidon acétylé |
| - Amidons traités aux bases | - Phosphate de diamidon hydroxypropylique |
| - Amidons blanchis | - Ether glycérique de diamidon acétylé |
| - Phosphate de diamidon phosphaté | - Ether glycérique de diamidon |
| - Phosphate de diamidon (traité au trimétaphosphate de sodium) | - Acétate d'amidon |
| - Phosphate de monoamidon | - Amidon hydroxypropylique |
| - Succinate d'amidon sodique | - Adipate de diamidon acétylé |
| - Phosphate de diamidon (traité à l'oxychlorure de phosphore) | - Ether glycérique de diamidon hydroxypropylique |
| | - Amidons oxydés |
| 3.6.2 <u>Gommes végétales</u> | |
| - Gomme arabique | - Gomme adragante |
| - Gomme guar | - Gomme de caroube |
| 3.6.3 <u>Carragénine et furcellaran</u> | |
| 3.6.4 <u>Pectine</u> | |
| 3.6.5 <u>Alginates (Ca, K, Na, NH₄)</u> | |
| 3.6.6 <u>Propylène-glycol, alginate de</u> | |

4. CONTAMINANTS

Les dispositions ci-après concernant les contaminants doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

Etain total: concentration maximale - 250 mg/kg, calculés en Sn

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé conformément au Code d'usages international en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (CAC/RCP 2-1969).

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

5.3 Le produit ne doit contenir aucun microorganisme pathogène ni aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

5.4 Le produit pasteurisé doit être acidifié artificiellement de manière appropriée et avoir un pH de 4,6 ou moins afin d'empêcher le développement de Clostridium botulinum.

5.5 Le produit doit avoir subi un traitement thermique suffisant pour détruire les formes viables de microorganismes capables de se développer dans des conditions normales d'entreposage.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de choux palmistes et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient, c'est-à-dire le volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.

6.1.2 Classification des unités "défectueuses"

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

6.1.3 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises à l'alinéa 6.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

6.1.4 Poids égoutté minimal

6.1.4.1 Le poids égoutté du produit, calculé en pourcentage de la masse d'eau distillée à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé, ne doit pas être inférieur aux indications suivantes:

Modes de présentation

Pourcentages

Entiers

Tranches

Morceaux de stipe

6.1.4.2 On jugera que les spécifications relatives au poids égoutté minimal sont satisfaites lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 7-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

7.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être "chou palmiste" ou "coeur de palmier" ou une appellation équivalente suivant le pays où le produit doit être vendu.

7.1.1 Les précisions suivantes doivent figurer dans l'appellation ou à proximité immédiate de celle-ci:

7.1.1.1 Le mode de présentation

"entier"

"en tranches"

"morceaux de stipe"

7.1.1.2 La saveur

En ce qui concerne la saveur (1.2), seule la saveur amère (1.2(b)) doit être déclarée sur l'étiquette au moyen de l'expression "Saveur amère".

7.1.1.3 On doit déclarer toute sauce et/ou tout condiment spécial caractérisant le produit, par exemple en spécifiant "avec X" ou "au X". Lorsque la déclaration stipule "sauce au beurre", la seule matière grasse utilisée doit être du beurre.

7.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients, énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 (c) de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées; toutefois, l'eau n'a pas besoin d'être déclarée. Si de l'acide ascorbique est utilisé comme antioxygène ou acidifiant, la présence de vitamine C ne doit pas être mentionnée sur l'étiquette.

7.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "Système international") ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

7.5 Pays d'origine

- a) Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.
- b) Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

7.7 Autres déclarations

7.7.1 Indication du calibre - mode de présentation "entiers"

7.7.1.1 Si les noms des calibres sont conformes aux dispositions de la présente norme, ils peuvent être indiqués comme suit: "petits", "moyens", "gros", "très gros", "calibres mélangés" ou "calibres assortis", selon le cas.

7.7.1.2 Le nombre d'unités présentes dans le récipient peut être indiqué de la manière suivante: "contient environ à morceaux".

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage indiquées ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage:

8.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969).

8.2 Détermination du poids égoutté

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS (Méthodes d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes traités, CAC/RM 36/39-1970, Détermination du poids égoutté - Méthode I).

Les résultats sont exprimés en % m/m en fonction de la masse d'eau distillée, à 20°C, que peut contenir le récipient une fois complètement rempli et fermé.

8.3 Détermination de la capacité en eau des récipients

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS (Méthodes d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes traités, Deuxième série, Détermination de la capacité en eau des récipients, CAC/RM 46-1972)

Les résultats sont exprimés en volume d'eau distillée contenu par le récipient.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES
MANGUES EN CONSERVE

Avancé à l'étape 3

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

On entend par mangues en conserve le produit: a) préparé à partir des fruits sans pédoncule, frais, sains, propres et mûrs des variétés commerciales répondant aux caractéristiques du fruit Mangifera indica; b) conditionnés ou non dans un liquide de couverture approprié avec des édulcorants nutritifs et d'autres ingrédients convenant au produit; et c) soumis à un traitement thermique approprié avant ou après emboîtement hermétique dans un récipient, en vue de maintenir intacts les facteurs essentiels de composition et de qualité du produit.

1.2 Types ou variétés

Toute variété ou tout type cultivé convenant à la mise en conserve peut servir à la fabrication des conserves de mangues.

1.3 Modes de présentation

Pour ce qui est des modes de présentation ci-après, le produit doit être préparé à partir du fruit épluché. Il peut en outre être préparé sans liquide, auquel cas on introduit dans ce milieu un mélange de fruits pelés conservés dans leur propre jus.

- a) Moitiés. Mangues dénoyautées et coupées en deux parties approximativement égales, dans le sens de la longueur, depuis le pédoncule jusqu'à la pointe.
- b) Tranches. Mangues dénoyautées et coupées en tranches de forme ovale.
- c) Morceaux (ou mélanges de morceaux ou de fragments irréguliers). Mangues dénoyautées et découpées en morceaux de forme et de dimension irrégulières.
- d) Conditionnement sans liquide. Les fruits sont tassés et le produit contient très peu de liquide, du fait qu'il a été préparé sans liquide de couverture. Un édulcorant sec peut être utilisé.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Milieus de conditionnement

Le cas échéant, les milieux de conditionnement ci-après peuvent être utilisés:

- a) Jus de fruit. Milieu de couverture composé uniquement de jus de mangue ou de tout autre fruit convenant au produit.
- b) Eau et jus de fruit. Milieu de couverture composé d'un mélange d'eau et de jus de mangue, ou d'eau et de jus d'un autre fruit ou d'eau et de jus de plusieurs fruits.
- c) Mélanges de jus de fruit. Milieu de couverture composé de jus de plusieurs fruits.
- d) Nectar de fruit 1/. Milieu de couverture composé uniquement de nectar de mangue ou de tout autre fruit convenant au produit.
- e) Avec adjonction de sucre(s). Les milieux de couverture cités ci-dessus (de (a) à (d)) peuvent être additionnés d'un ou de plusieurs des sucres suivants: saccharose, sirop de sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté et sirop de glucose.
- f) Édulcorant sec. Sans adjonction de liquide mais avec addition d'édulcorants secs autorisés, à savoir saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, ainsi que les faibles quantités de vapeur d'eau (d'eau) ou de jus naturel qui peuvent pénétrer au cours des opérations normales d'emboîtement du produit.

2.1.2 Classification des milieux de couverture additionnés de sucres

2.1.2.1 Les liquides de couverture composés de jus ou de nectar de mangue ou d'autres fruits additionnés de sucres doivent présenter au minimum 15° Brix et être classés en fonction de leur densité, comme suit:

- (a) Jus ou nectar de (nom du/des fruit(s)) légèrement édulcoré - jusqu'à 15° Brix, mais contenant au moins 11% d'extrait sec soluble (°Brix).
- (b) Jus ou nectar de (nom du/des fruit(s)) très édulcoré - jusqu'à 19° Brix, mais contenant au moins 15% d'extrait sec soluble (°Brix).

2.1.2.2 Lorsque des liquides de couverture composés d'eau, ou d'eau et de jus de mangue, ou d'eau et de jus d'autres fruits, sont additionnés de sucres, ils doivent être classés en fonction de leur densité comme suit:

Concentrations de base des sirops

- a) Sirop moyen - jusqu'à 25° Brix, mais contenant au moins 19% d'extrait sec soluble (°Brix).
- b) Sirop épais - au maximum 35° Brix, mais contenant au moins 25% d'extrait sec soluble.

2.1.3 La concentration finale du sirop doit être déterminé en tant que valeur moyenne, mais le contenu d'aucun récipient ne devra présenter un indice Brix plus faible que celui de la catégorie immédiatement inférieure.

2.2 Autres ingrédients

Édulcorants nutritifs, définis par la Commission du Codex Alimentarius.

2.3 Critères de qualité

2.3.1 Couleur

Le produit doit présenter la couleur caractéristique du type ou de la variété de mangue utilisée. On devra considérer que les mangues en conserve qui contiennent des ingrédients particuliers ont une couleur caractéristique, quand elles ne présentent aucune décoloration anormale due à ces ingrédients.

1/ Produit pulpeux non fermenté mais fermentescible, destiné à la consommation directe, obtenu par mélange de toute la partie comestible du fruit mûr et sain, concentrée ou non, avec de l'eau et des sucres, et conservé exclusivement par des procédés physiques.

2.3.2 Saveur

Les mangues en conserve doivent présenter la saveur et l'odeur caractéristiques de la variété ou du type utilisé. Elles doivent être exemptes de toute odeur ou saveur étrangère; les mangues en conserve préparées avec des ingrédients particuliers doivent présenter la saveur caractéristique des mangues et des autres substances utilisées.

2.3.3 Texture

Les mangues doivent être raisonnablement charnues et peu fibreuses. Elles peuvent être plus ou moins tendres, mais elles ne doivent être ni excessivement pulpeuses ni excessivement dures quand elles sont mises en conserve avec un liquide de couverture; elles ne doivent pas être excessivement dures quand elles sont présentées en conditionnement sans liquide.

2.3.4 Uniformité de calibre

2.3.4.1 Moitiés - 90% des unités doivent présenter un calibre raisonnablement uniforme. Le poids de l'unité la plus grande ne doit pas être plus du double de celui de l'unité la plus petite. Lorsqu'une unité s'est brisée à l'intérieur du récipient, l'ensemble des fragments est considéré comme une unité.

2.3.4.2 Autres modes de présentation - (il n'existe pas de spécifications quant à l'uniformité de calibre).

2.3.5 Symétrie - Pas plus de 20%, en nombre, des unités peuvent être découpées dans un sens différent de celui indiqué (longitudinalement) et, parmi celles-ci, la moitié au maximum peuvent être découpées selon l'axe horizontal.

2.3.6 Définition des défauts

- a) Anomalies - Décolorations ou taches superficielles, dues à des facteurs physiques, pathologiques, à des insectes etc. qui présentent un net contraste avec la couleur générale et peuvent pénétrer dans la chair. On peut citer notamment les meurtrissures, les croûtes ou les taches brunes.
- b) Miettes ou brisures - Sont considérées comme défauts uniquement dans le cas des mangues présentées en moitiés conditionnées avec un liquide de couverture; il s'agit des unités émiettées ou brisées à un point tel qu'elles ont perdu leur forme normale (pour d'autres raisons que la maturité) ou qui se sont divisées en plusieurs morceaux. Les moitiés partiellement désintégrées ne sont pas considérées comme brisées. En ce qui concerne l'application des tolérances, tout ensemble de fragments de fruit qui a les dimensions d'une unité de taille normale est considéré comme une unité.
- c) Peau - La présence de peau est considérée comme un défaut, soit qu'elle adhère à la chair de la mangue, soit qu'elle se trouve détachée dans le récipient.
- d) Fragments de noyau - Leur présence est considérée comme un défaut dans tous les modes de présentation.
- e) Matières étrangères inoffensives - Toute substance végétale (par exemple, mais non exclusivement, feuille ou fragment de feuille, pédoncule ou fragment de pédoncule) qui est sans danger et qui nuit à l'aspect du produit.

2.3.7 Tolérances de défauts

Le produit doit être raisonnablement exempt de défauts tels que matières étrangères, fragments de noyaux et de peau, tranches ou morceaux présentant des anomalies. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

<u>Défauts</u>	<u>Conditionnement en milieu liquide</u>	<u>Conditionnement sans liquide</u>
Anomalies et marques de parage	30% en nombre	3 unités par 500 g
Mangues brisées (tranches)	5% en nombre	sans objet
Peau	pas plus de 6 cm ² au total par 500 g	pas plus de 12 cm ² au total par 500 g
Fragments de noyaux (moyenne)	1/4 de noyau ou son équivalent pour 1000 g	1/4 de noyau ou son équivalent pour 1000 g
Matières étrangères inoffensives	2 fragments par 500 g	3 fragments par 500 g

Le poids du produit auquel se réfère le tableau ci-dessus est le poids égoûté déterminé conformément à l'alinéa 8.2 de la présente norme.

2.4 Classification des unités défectueuses

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications requises aux alinéas 2.3.1 à 2.3.7 (sauf en ce qui concerne les peaux et les fragments de noyaux qui sont calculés sur la moyenne des échantillons prélevés) doit être considéré comme "défectueux".

2.5 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré conforme aux spécifications de qualité définies au paragraphe 2.4 lorsque:

- a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas établies sur la moyenne des échantillons prélevés, le nombre des unités défectueuses telles qu'elles sont définies au par. 2.4 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 denrées alimentaires préemballées (1969) (doc. CAC/RM 42-1969).
- b) les spécifications établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaites.

2.6 Caractéristiques organoleptiques

Le produit doit présenter la couleur, l'arôme et la saveur caractéristiques des variétés ou des types de mangues utilisées pour sa préparation.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Aromatisants

- 3.1.1 Essences naturelles de fruits
- 3.1.2 Aromatisants naturels et aromatisants iso-naturels définis dans la liste des additifs du Codex Alimentarius CAC/FAL 1-1973

Concentration maximale dans le produit fini

Limitée par les BPF

Limitée par les BPF

3.2 Colorant naturel

3.2.1 Béta carotène

Limitée par les BPF

3.3 Acidifiants

- 3.3.1 Acide citrique
- 3.3.2 Acide malique
- 3.3.3 Acide fumarique

Limitée par les BPF

	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
3.4 <u>Texturants (raffermissants et/ou chélateurs)</u>	
3.4.1 Pectinate de calcium ou de sodium)	200 g/kg, seuls ou en combinaison
3.4.2 Pectinate de sodium)	
3.4.3 Chlorure de calcium	350 mg/kg, calculés en Ca total dans le produit fini
3.5 <u>Conservateurs</u>	
3.5.1 Benzoate de sodium)	200 mg/kg, seuls ou en combinaison
3.5.2 Benzoate de potassium)	

	<u>Limite maximale</u>
4. <u>CONTAMINANTS</u>	
4.1 Arsenic (As)	0,5 mg/kg
4.2 Cuivre (Cu)	5,0 mg/kg
4.3 Plomb (Pb)	0,3 mg/kg
4.4 Zinc (Zn)	5,0 mg/kg
4.5 Fer (Fe)	15,0 mg/kg
4.6 Etain (Sn)	250 mg/kg calculés en Sn
4.7 Teneur totale en métaux précipitables par l'hexacyanoferrate de potassium	20 mg/kg calculés en Fe

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé conformément au Code d'usages international en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve, recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (doc. CAC/RCP 2-1969).

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

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

- a) doit être exempt de microorganismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de mangues et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient, c'est-à-dire le volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient clos une fois entièrement rempli.

6.1.2 Classification des unités "défectueuses"

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

6.1.3 Acceptation des lots

Un lot est considéré conforme aux spécifications stipulées à l'alinéa 6.1.1, lorsque le nombre d'unités "défectueuses" telles qu'elles sont définies à l'alinéa 6.1.2 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NOA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969) (doc. CAC/RM 42-1969).

6.2 Poids égoutté minimal

6.2.1 Le poids égoutté minimal du produit ne doit pas être inférieur à la moitié du poids d'eau distillée à 20°C que contient le récipient hermétiquement clos après son remplissage.

6.2.2 En ce qui concerne le poids égoutté minimal, on juge que le produit répond aux spécifications lorsque le poids égoutté moyen du contenu de tous les récipients n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.

7. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (doc. CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit doit être "mangues".

7.1.2 Le mode de présentation, selon les cas, doit faire partie du nom du produit ou figurer à proximité immédiate de celui-ci, comme suit:

Moitiés, tranches, morceaux ou mélange de morceaux, ou morceaux irréguliers.

7.1.3 Le milieu de couverture doit être déclaré dans l'appellation ou à proximité immédiate de celle-ci.

7.1.3.1 Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau, ou d'eau et de jus de mangue, et/ou d'eau et de jus d'un ou plusieurs fruits et que l'eau prédomine, le milieu de couverture doit être déclaré dans l'appellation ou à proximité immédiate de celle-ci, comme suit:

"A l'eau" ou "conditionné à l'eau".

7.1.3.2 Lorsque le milieu de couverture est composé exclusivement de jus de mangue ou d'un autre fruit, il doit être déclaré dans l'appellation ou à proximité immédiate de celle-ci, comme suit:

"Au jus de mangue" ou "au jus de (nom du fruit)".

7.1.3.3 Lorsque le milieu de couverture est composé de jus de deux ou plusieurs fruits, dont l'un peut être du jus de mangue, il doit être déclaré dans l'appellation ou à proximité immédiate de celle-ci, comme suit:

"Au jus de (nom des fruits)"

"Au jus de fruits"

"Au jus de fruits mélangés".

7.1.3.4 Lorsque le milieu de couverture est composé de nectar de mangue ou d'un autre fruit, ou d'un mélange de nectars, il doit être déclaré, comme suit:

"Au nectar de (nom du fruit)"
"Au nectar de (noms des fruits) mélangés"

7.1.3.5 Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau et de jus de mangue ou de jus d'autres fruits, l'un d'eux étant obligatoirement du jus de mangue, avec adjonction de sucres, il doit être déclaré, selon le cas, comme suit:

"jus de (nom du fruit) légèrement édulcoré"
"jus de (noms des fruits) légèrement édulcoré"
"jus de fruits mélangés légèrement édulcoré"

ou toute déclaration analogue, dans le cas des jus très édulcorés.

7.1.3.6 Lorsque le milieu de couverture est composé de nectar de mangue ou d'autres fruits, avec adjonction de sucres, il doit être déclaré, selon le cas, comme suit:

"Nectar de (nom du fruit) légèrement édulcoré"
"Nectar de (noms des fruits) légèrement édulcoré"
"Nectars de fruit légèrement édulcorés"
"Nectars de fruits mélangés légèrement édulcorés"

ou toute déclaration analogue dans le cas des nectars "très édulcorés".

7.1.3.7 Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau, ou d'eau et de jus de fruit (y compris jus de mangue) ou d'eau et de jus de deux ou plusieurs fruits avec adjonction de sucres, il doit être déclaré comme suit:

"Eau légèrement édulcorée"
"Sirop très léger"
"Sirop léger"
"Sirop moyen"
"Sirop épais"

7.1.3.8 Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau et de jus de mangue ou d'eau et de jus d'un ou plusieurs fruits et que le jus de fruit représente, en volume, plus de 50% du milieu de couverture, la prépondérance de jus de fruit en question doit être signalée, par exemple, comme suit:

"jus de (mangue ou nom des autres fruits) dilué".

7.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, conformément aux dispositions des alinéas 3.2(b) et (c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (doc. CAC/RS 1-1969); toutefois, l'eau n'a pas besoin d'être déclarée.

7.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "Système international") ou le système "avoirdupois", ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

7.5 Pays d'origine

7.5.1 Le nom du pays d'origine doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

7.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée ne doit pas être considéré comme étant le pays d'origine. Cependant, aux seules fins de l'étiquetage, il peut être spécifié que le produit a été reconditionné ou retransformé dans ce pays, conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

7.5.3 Dans tous les cas, le nom du pays d'origine doit figurer sur l'étiquette, au cas où son omission risque de confondre le consommateur.

7.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et indiquant la date de fabrication du lot.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou mentionnées ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage.

8.1 Méthode d'échantillonnage

Le prélèvement d'échantillons doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969) (NQA-6,5) (doc. CAC/RM 42-1969).

8.2 Détermination du poids égoutté minimal

Conformément à la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS (Méthodes d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes traités, CAC/RM 36-1970, Détermination du poids égoutté - Méthode I).

Les résultats sont exprimés en % m/m calculé sur la base de la masse d'eau distillée à 20°C, que contient le récipient clos une fois entièrement rempli.

8.3 Mesure de la densité du sirop (méthode réfractométrique)

Conformément à la méthode AOAC (1975) (Official methods of analysis of the AOAC, 1975, 31.011): (solids) by means of refractometer (4) Official final action (52.008 et 52.009).

Les résultats sont exprimés en % m/m de saccharose ("degrés Brix") avec correction de température rapportée à 20°C.

8.3.1 Dimension de l'unité d'échantillonnage

- a) Pour évaluer le remplissage du récipient (y compris le poids égoutté), l'unité d'échantillonnage doit être le récipient tout entier.
- b) Pour vérifier si le produit est conforme aux spécifications stipulées pour les modes de présentation et les défauts, l'unité d'échantillonnage doit être:
 - i) le récipient tout entier si sa capacité est égale ou inférieure à un litre;
 - ii) 500 g de fruits égouttés (ou un mélange représentatif) quand le récipient a une capacité supérieure à un litre.

8.4 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

Conformément aux méthodes d'analyse pour les fruits et légumes traités établies par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RM 46-1972).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE CHUTNEY DE MANGUE
(avancé à l'étape 3)

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Par "chutney de mangue", on entend le produit grossièrement ou finement haché ou broyé:

- a) préparé à partir de fruits sains, propres et lavés, qui ont été pelés et coupés en tranches;
- b) conditionné avec des édulcorants nutritifs appropriés, des agents de sapidité et des additifs alimentaires convenant au produit ou soumis, avant le conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Types variétaux

Toute variété appropriée de mangue peut être utilisée.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Proportion minimale d'ingrédients fruit

Dans le produit fini, la proportion d'ingrédients fruit ne doit pas être inférieure à 40%.

2.2 Ingrédients de base

Sucre-saccharose (sucre blanc), sel (chlorure de sodium), épices et condiments, vinaigre, oignons, ail, gingembre, etc.

2.3 Pourcentage minimal d'extrait sec soluble total

La proportion d'extrait sec soluble total ne doit pas représenter moins de 50% du produit fini.

2.4 Critères de qualité

Couleur: Le produit doit présenter la couleur normale caractéristique du chutney de mangue.

Saveur: Le produit doit présenter la saveur et l'odeur caractéristiques du chutney de mangue et être exempt de saveurs ou d'odeurs étrangères.

Consistance: Le produit doit avoir une bonne consistance et être raisonnablement exempt de matières fibreuses. Les morceaux de fruit doivent présenter une texture raisonnablement tendre.

2.7 La teneur totale en cendres et en cendres insolubles dans HCl ne doit pas dépasser 5% et 0,5% respectivement.

2.8 Défauts: Le nombre, la taille et la présence de pépins ou morceaux de pépins, de peaux ou de toute autre matière étrangère susceptible de nuire gravement à l'apparence ou à la comestibilité du produit constituent des défauts.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Concentration maximale dans le produit fini

3.1 Acidifiants

3.1.1 Acide citrique)

3.1.2 Acide acétique)

Limitée par les BPF

3.2 Conservateurs

3.2.1 Métabisulfite de sodium)

3.2.2 Métabisulfite de potassium)

3.2.3 Benzoate de sodium)

3.2.4 Benzoate de potassium)

100 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimée en SO₂

250 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimée en acide benzoïque

4.	<u>CONTAMINANTS</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
4.1	Arsenic (As)	0,5 mg/kg, en As
4.2	Plomb (Pb)	2 mg/kg, en Pb
4.3	Cuivre (Cu)	5 mg/kg, en Cu
4.4	Zinc (Zn)	5 mg/kg, en Zn

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément au Code d'usages international en matière d'hygiène recommandé par le Codex Alimentarius (doc. CAC/RCP 2-1969).

6.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

6.3 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit doit être exempt de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (doc. CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion.

7.3 Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

7.4 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

7.5 Pays d'origine

Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible d'induire le consommateur en erreur.

7.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et indiquant la date de traitement du lot.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou mentionnées ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage:

8.1 Méthode d'échantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué conformément aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969) (NQA-6,5) (doc. CAC/RM 42-1969).

AMENDEMENT DE LA NORME INTERNATIONALE RECOMMANDEE
POUR LES POIRES EN CONSERVE (CAC/RS 61-1972)

Il est recommandé de faire passer ce texte à l'étape 3

1) Les Etats-Unis proposent d'amender la norme internationale recommandée pour les poires en conserve (CAC/RS 61-1972). On trouvera ci-dessous le texte de l'avant-projet d'amendement pertinent, qui a pour but d'abaisser la limite autorisée pour les matières végétales inoffensives (2.3.5(e)). En se préparant à accepter cette norme, les Etats-Unis ont noté que la limite permise de 0,2 m/m du contenu total pour les matières végétales inoffensives autoriserait la présence de 10 pédoncules de 3 à 4 cm de long (0,6 à 0,7 g par pédoncule) dans une boîte de poires no. 10. La réglementation alimentaire des Etats-Unis n'autorise qu'un seul pédoncule pour 3 kg de contenu total (environ 1 par boîte no. 10). Il serait plus avantageux de fonder la tolérance en matières végétales qui, à toutes fins pratiques, est une tolérance en pédoncules, sur un dénombrement des pédoncules et une superficie pour les matières de forme plate, comme c'est le cas pour les fraises, les framboises et les prunes en conserve.

Amendement proposé

Le texte ci-après devrait remplacer la section 2.3.5(e) de la norme actuelle:

"e) Matières végétales inoffensives

- i) pédoncules ou queues - 1 morceau par 3 kg de contenu total (dans les modes de présentation où les pédoncules sont habituellement enlevés)
- ii) feuilles (ou matières végétales similaires) - 2 cm² par 3 kg de contenu total".

2) La Suisse a proposé de compléter le projet d'amendement ci-dessus en augmentant de 2 à 3 unités par kg de contenu total la tolérance pour les morceaux de coeur à l'alinéa 2.3.5(c):

- c) Morceaux de coeur (en moyenne) (sauf pour les poires "entières - non évidées" 3 unités par kg du contenu total)
(consiste en loges placentaires, attachées ou non, avec ou sans pépins. Aux fins du calcul de la tolérance des défauts, tous les morceaux de coeur dans l'échantillon seront rassemblés et s'il représentent environ la moitié d'un coeur entier, ils seront comptés comme une unité.

ANNEXE XIII

DONNEES FOURNIES PAR LA DELEGATION DES ETATS-UNIS D'AMERIQUE
SUR LES FUMIGANTS DANS LES FRUITS SECHES

A. Limites maximales en vigueur aux Etats-Unis

1) Bromure de méthyle

- Pruneaux - 125 mg/kg
- Raisins secs - 125 mg/kg
- Dattes - 125 mg/kg
- Abricots secs - 125 mg/kg
- Noix et noisettes - 200 mg/kg
- Figues - 250 mg/kg
- Pistaches - 200 mg/kg

2) Phostoxin (phosphure d'aluminium)

Tous les produits - 0,1 mg/kg

B. Limites souhaitées par la conserverie, mais non nécessairement autorisées à ce jour

1) Formate de méthyle et formate d'éthyle

Dattes et raisins secs - 250 mg/kg

2) Oxyde d'éthylène

Tous les fruits d'espèces arborescentes et fruits à coque - 50 mg/kg

3) Oxyde de propylène

Tous les produits - 700 mg/kg