



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



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

F

ALINORM 71/20  
Septembre 1970

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS  
Huitième session, Genève, 30 juin - 9 juillet 1971

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

Washington, D.C.  
1-5 juin 1970

MR/A6583

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

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

Washington, D.C., Etats-Unis d'Amérique  
1-5 juin 1970

Introduction

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, dont la responsabilité incombe aux Etats-Unis, a tenu sa septième session au Siège de l'Organisation pan-américaine de la santé, sous la présidence de M. Floyd F. Hedlund, M. Fitzhugh L. Southerland étant absent pour cause de maladie. Le Comité a exprimé ses regrets quant à l'absence de M. Southerland et lui a transmis ses vœux de prompt rétablissement. Des représentants et observateurs de 21 pays, ainsi que des observateurs de deux organisations internationales ont assisté à cette session. La liste des participants figure à l'Annexe I du présent rapport. Le Président et M. George Grange, coordonnateur du Codex pour les Etats-Unis et Vice-Président de la Commission, ont souhaité la bienvenue aux participants.

Adoption de l'ordre du jour

2. L'ordre du jour provisoire a été adopté après une légère modification dans l'ordre des points à débattre.

Questions découlant du rapport de la septième session de la Commission

3. M. George Grange et le Représentant de la FAO ont présenté au Comité les questions traitées par la Commission à sa septième session et ayant trait aux travaux du Comité. Ces questions étaient les suivantes:

- a) La Commission avait décidé de faire passer à l'étape 9 la norme pour l'ananas en conserve, et à l'étape 6 les normes pour les poires en conserve, les mandarines en conserve, les concentrés de tomates traités et les raisins secs.
- b) La Commission était convenue de soumettre à l'attention du Comité l'amendement que la délégation des Etats-Unis avait proposé d'apporter à l'étape 8 à la norme pour les ananas en conserve et concernant la définition du "parage excessif"; le Comité devait alors décider s'il convenait d'apporter cet amendement. Le Comité est convenu d'examiner l'amendement proposé par les Etats-Unis pendant l'étude du point intitulé "Autres questions" de l'ordre du jour.
- c) La Commission avait recommandé au Comité d'examiner en plus de la question de l'étain, celle des autres contaminants dans les normes pour les fruits et légumes traités, y compris celles qui ont atteint l'étape 9. De l'avis de nombreuses délégations ayant assisté à la réunion de la Commission, la teneur de 250 mg d'étain par kg que la Commission avait décidé de maintenir dans la norme pour les ananas en conserve à titre provisoire et sous réserve d'un réexamen après un délai de deux ans, était trop élevée et devrait être abaissée. La Commission avait gardé cette proportion d'étain étant entendu qu'il faudrait procéder à une étude plus poussée sur l'étain présent dans les récipients avant de pouvoir tirer une conclusion définitive. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires avait demandé au Comité d'envisager une diminution de ce chiffre à 150 mg/kg.

- d) La Commission avait accepté la proposition du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage indiquant qu'il serait nécessaire de mettre au point une méthode précise de détermination de la capacité en eau des récipients et elle avait prié le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités d'élaborer une méthode appropriée à soumettre à l'examen du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour confirmation en tant que méthode d'arbitrage.
- e) La question des plans d'échantillonnage avait fait l'objet de discussions approfondies au sein de la Commission. A sa cinquième session, le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage n'avait pas confirmé l'emploi proposé des Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités, dont la Commission, à sa sixième session, avait modifié le titre comme suit: "Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées". Ces plans figuraient dans les normes dont la Commission était saisie à l'étape 8, y compris la norme pour les ananas en conserve. La Commission avait toutefois noté que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage avait confirmé auparavant les plans d'échantillonnage dans plusieurs des normes intéressant les fruits et légumes traités parvenues à l'étape 9. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage avait estimé que les Plans d'échantillonnage semblaient mieux convenir au contrôle de la qualité à la production que pour le contrôle officiel. La délégation des Etats-Unis avait communiqué à la Commission que des Plans d'échantillonnage, analogues à ceux dont il est question, étaient utilisés avec succès depuis plusieurs années pour le contrôle officiel aux Etats-Unis. Les Plans d'échantillonnage s'étaient en particulier révélés très satisfaisants pour le contrôle de la qualité et la vérification des défauts de qualité des produits tels que les fruits et les légumes traités, les jus de fruits et d'autres denrées en conserve analogues. Plusieurs délégations assistant à la réunion de la Commission avaient déclaré qu'il faudrait absolument que les Comités du Codex s'occupant de produits examinent les Plans d'échantillonnage en tenant compte plus particulièrement de la nécessité de fixer des NQA appropriés pour les critères et les défauts de qualité pour chaque produit considéré. La délégation danoise avait préparé un rapport sur la question des Plans d'échantillonnage et transmettre au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage; des copies de ce rapport devaient être envoyées à l'ISO pour information. Ce rapport traitait de façon très approfondie des Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités et posait plusieurs questions concernant ces Plans. La Commission était convenue de soumettre toute la question des Plans d'échantillonnage à l'examen du Comité exécutif lors de sa prochaine réunion, ce dernier devant décider s'il conviendrait de convoquer une session spéciale du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage afin d'examiner les plans d'échantillonnage, ou s'il serait préférable de prendre toute autre mesure commandée par les observations des Comités du Codex et par leurs recommandations concernant les NQA appropriés. En ce qui concerne la norme pour les ananas en conserve, seule norme intéressant des fruits ou légumes traités dont la Commission était saisie à l'étape 8, la Commission avait jugé préférable de maintenir dans la norme la référence aux Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.
- f) La Commission avait adopté à titre provisoire les Principes généraux amendés de l'utilisation des additifs alimentaires. Ces Principes généraux devaient être joints en annexe au rapport de la septième session de la Commission et être envoyés aux Gouvernements pour observations. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires devait ensuite étudier ces observations puis soumettre

un texte définitif à la Commission pour adoption. On se proposait ensuite de publier les Principes généraux dans le Manuel de procédure du Codex.

- g) Une liste de colorants alimentaires pour lesquels une DJA définitive ou provisoire avait été fixée devait être jointe au rapport de la septième session de la Commission.
- h) La Commission était convenue de faire circuler chez tous les Présidents des Comités du Codex s'occupant de produits les Recommandations à l'intention des Comités du Codex s'occupant de produits telles qu'elles figurent à l'Annexe III du document ALINORM 69/22 (Rapport de la quatrième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires).
- i) La Commission avait adopté un système de cotation pour les documents Codex rédigés par les divers Comités du Codex. Ce système de cotation devait être joint en annexe au rapport de la septième session de la Commission.
- j) La Commission était convenue de transmettre aux gouvernements pour observations à l'étape 3 l'amendement proposé par l'Autriche pour les pêches en conserve à l'étape 9, de manière à ce que le Comité les examine pendant sa présente session. Le Comité avait accepté d'étudier l'amendement proposé par l'Autriche, cet amendement étant destiné à prévoir un quatrième type de couleur dans la norme à l'occasion de l'examen du point "Autres questions" de l'ordre du jour.
- k) Les six normes intéressant les fruits et les légumes traités, parvenues à l'étape 9 et déjà adoptées par la Commission, de même que la norme pour les ananas en conserve parvenue à l'étape 9, devaient être transmises rapidement aux gouvernements pour acceptation.
- l) La Commission avait envisagé la question de l'emploi de l'espagnol comme langue de travail supplémentaire par les Comités du Codex. Bien que la plupart des gouvernements aient signifié qu'ils étaient favorables à l'emploi de l'espagnol, ils ont également fait savoir que l'on se heurterait à certaines difficultés pratiques si l'on essayait de fournir tous les services dans cette langue. La Commission avait invité les Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS à écrire aux Gouvernements assumant la responsabilité de Comités du Codex pour leur faire savoir qu'il serait très utile d'assurer tout au moins l'interprétation simultanée dans les trois langues de travail de la Commission (anglais, français et espagnol), et si possible la traduction de certains documents. Le Comité exécutif devait étudier cette question plus avant lors de sa prochaine session. Pendant la session en cours du Comité, la documentation relative aux olives de table a été fournie en espagnol, et l'interprétation en espagnol a été assurée pendant les discussions concernant le projet de norme intéressant ce produit.

Questions découlant des rapports de a) la sixième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, b) la cinquième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, et c) la cinquième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires

4. Le Comité est convenu qu'il serait préférable d'examiner les observations présentées dans les rapports ci-dessus et visant les normes pour les fruits et légumes traités, lorsqu'il étudierait chacune des normes séparément.

Examen des observations écrites transmises par des gouvernements qui n'étaient pas représentées pendant la session

5. Le Comité a pris note des observations écrites transmises par des gouvernements qui n'étaient pas représentés pendant la session, et en a tenu compte lors des discussions concernant les projets de normes.

Norme pour les fraises en conserve étudiée à l'étape 7

6. Le Comité a étudié la norme pour les fraises en conserve qui figure dans le document CODEX/PFV 68/5-7 de mai 1968, en se rapportant aux observations transmises par les gouvernements à son sujet. La norme ainsi remaniée par le Comité figure à l'Annexe II du présent rapport. Les délibérations du Comité ont permis de dégager les principaux points suivants:

- a) Le Comité a examiné une proposition tendant à inclure une section concernant le champ d'application dans cette norme. Il a jugé que cela n'était pas nécessaire car il estime que la section intitulée "Définition du produit" précisait clairement quelles sont les variétés de fraises couvertes par la norme.
- b) La question a été soulevée de savoir si la norme devrait prévoir un plus grand nombre de catégories de densité de sirop que les deux qui figuraient dans la norme. Plusieurs délégations étaient d'avis qu'il suffisait de prévoir deux catégories seulement ainsi que l'indiquait la norme, car ces délégations estimaient que dans le cas des fraises en conserve, l'emploi de sirops d'une densité inférieure à 18° Brix donne un produit moins agréable pour le consommateur puisque la qualité et la saveur du produit sont alors moins satisfaisantes. Bien que quelques délégations se soient ralliées à ce point de vue, il n'a pas reçu l'assentiment de la majorité du Comité qui estimait qu'il faudrait laisser aux fabricants la faculté de conditionner les fraises dans des sirops plus légers pour répondre aux préférences des consommateurs, ces dernières variant selon les pays et les périodes. Le Comité est convenu de faire figurer quatre catégories de sirop dans la norme, à savoir: sirop très léger - pas moins de 10° Brix; sirop léger - pas moins de 14° Brix; sirop moyen - pas moins de 18° Brix; et sirop épais - pas moins de 22° Brix. Les délégations de la France, de la Pologne et des Pays-Bas se sont déclarées en désaccord avec cette décision prise par le Comité.
- c) Le Comité est convenu d'apporter plusieurs amendements à l'alinéa 2.2.4 de la norme, alinéa intitulé "Défauts et tolérances". Il a notamment décidé de supprimer l'alinéa 2.2.4 (a) "substances étrangères (telles que les insectes)", car il considère que l'alinéa 4.2 du paragraphe concernant l'hygiène couvre cette question de façon appropriée.
- d) En ce qui concerne l'alinéa 2.2.5 de la norme, le Comité est convenu d'adopter la méthode ISO pour la détermination des impuretés minérales (Recommandation ISO No 1022) en tant que méthode pratique d'arbitrage sur le plan international. Un certain nombre de délégations ont fait valoir que les conditions climatiques de leur pays sont telles qu'il conviendrait d'élever le chiffre indiquant la tolérance en matière d'impuretés minérales à 500 mg/kg. Selon d'autres délégations, une tolérance aussi élevée autoriserait la fabrication de produits qui ne seraient pas satisfaisants pour le consommateur. Le Comité est convenu que le produit demeurerait acceptable si on augmentait de 200 à 300 mg/kg la tolérance à cet égard, et il a inscrit la proportion de 300 mg/kg dans la norme. Ce chiffre se rapporte au contenu total et non pas au poids égoutté du produit.

- e) Le Comité a noté que l'emploi de l'acide citrique, de l'acide malique, de l'acide L-tartrique et de l'acide lactique n'avait pas été confirmé pour les fraises en conserve par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires. En ce qui concerne les acides malique et lactique, le Comité note que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires a supprimé la restriction concernant les isomères D de ces deux acides lors de sa treizième réunion et que les seules limites imposées à ces énantiomorphes étaient celles des bonnes pratiques de fabrication. On a donc considéré que ces dernières limites suffisaient à fournir des garanties sanitaires adéquates. Le Comité a appris que dans le cas des nouveau-nés - et non pas des enfants en bas âge - la DJA pour l'isomère D (-) était maintenue. La délégation de la France a réservé sa position en ce qui concerne l'emploi de l'acide lactique. La délégation du Canada a fait savoir au Comité que l'emploi d'agents acidifiants n'était pas autorisé dans les fraises en conserve dans son pays.
- f) Le Comité décide de maintenir la disposition relative aux colorants dans la norme, car cette dernière a été confirmée à titre provisoire par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires. La délégation de la Pologne a réservé sa position quant à l'emploi des colorants et la délégation du Canada a signalé que dans son pays l'emploi des colorants n'est pas autorisé pour le moment dans les fraises en conserve.
- g) Le Comité est convenu d'introduire dans la norme une disposition autorisant l'emploi du chlorure de calcium, du lactate de calcium et du gluconate de calcium dans les proportions spécifiées dans la norme.
- h) En ce qui concerne les contaminants, bien qu'il ait spécifié une proportion de 250 mg d'étain par kg dans les normes qu'il avait examinées pendant sa précédente réunion, le Comité décide de ne pas reprendre ce chiffre dans les normes examinées pendant la présente session. La délégation de la Pologne a proposé une proportion de 150 mg/kg. Après avoir réexaminé cette question, le Comité juge qu'il conviendrait de faire une enquête sur les concentrations d'étain qui, dans la pratique, se trouvent réellement dans les fruits et les légumes en conserve, et qu'il ne lui sera possible de prendre une décision à ce sujet que lorsque des recherches plus poussées auront été effectuées. Pour les mêmes raisons, le Comité ne peut pas encore fixer de proportions adéquates pour les autres contaminants. La délégation du Royaume-Uni s'est chargée de rassembler des données et de préparer, pour la prochaine session du Comité, un rapport consacré à la question des contaminants présents dans les fraises en conserve. (Voir par. 32). La délégation de l'Inde s'est engagée à fournir au Secrétariat les renseignements rassemblés par la Metal Box Company sur la teneur en étain de plusieurs fruits et légumes en conserve.
- i) Le Comité était saisi d'une proposition tendant à augmenter la proportion de 35 pour cent de poids égoutté dans le produit. Après avoir entendu les diverses opinions exprimées, le Comité décide de ne pas modifier cette proportion de 35 pour cent.
- j) Le Comité est convenu que les alinéas 5.1.3 "Classification des unités défectueuses" et 5.1.4 "Acceptation des lots" devraient être placés après l'alinéa 5.1.1 "Remplissage minimum", car, telles qu'elles sont définies, les unités "défectueuses" sont celles qui ne sont pas conformes aux dispositions relatives au remplissage minimum et non pas celles qui ne sont pas conformes à la disposition visant le poids égoutté minimum.

- k) Le Comité a examiné le paragraphe relatif à l'étiquetage dans la norme considérée en le comparant à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Le Comité n'apporte aucune modification aux alinéas 6.2.1 et 6.2.2 de la norme qui devraient être placés sous un alinéa intitulé "Nom du produit". Le Comité est convenu d'exiger la déclaration de la liste de tous les ingrédients en conformité de l'alinéa 3.2(c) de la Norme générale pour l'étiquetage, mais reconnaît que l'eau n'a pas besoin d'être déclarée dans la liste des ingrédients. Le Comité est convenu de préciser que le contenu net doit être déclaré en poids. La délégation canadienne a signalé qu'au Canada le contenu net des conserves de fraises et d'autres produits devait être déclaré en volume. Elle a donc demandé que la disposition de la norme autorise la déclaration du contenu net en poids ou en volume. Etant donné que le Comité considère que les fraises en conserve ne sont pas des aliments semi-solides ou visqueux, et que le Canada semblait être le seul pays, parmi ceux qui étaient représentés à la session, qui exigeait la déclaration du contenu net en volume, le Comité décide de stipuler que le contenu net des fraises en conserve doit être déclaré en poids uniquement. Le Comité fait observer que le Canada demeurerait libre de faire connaître son avis sur cette question au moment où la norme sera transmise aux gouvernements pour acceptation. Le Comité reconnaît que la disposition de la Norme générale pour l'étiquetage stipulant la déclaration du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballeur, etc... devrait être introduite dans la présente norme. En ce qui concerne la disposition relative au pays d'origine figurant dans la Norme générale, le Comité s'est demandé si la déclaration du pays d'origine devait être obligatoire. Certaines délégations étaient de cet avis. D'autres estimaient que si le pays d'origine n'était pas déclaré, on ne saurait prétendre que le consommateur soit trompé ou induit en erreur. Après quelques discussions, on s'est généralement accordé pour décider que la disposition devant figurer dans la présente norme devrait être identique à celle qui figure dans la Norme générale pour l'étiquetage. Le Comité a examiné la question de savoir si, en plus d'exiger la déclaration de colorants dans la liste des ingrédients, il faudrait également prévoir une indication supplémentaire sur l'étiquette, précisant que des colorants avaient été utilisés pendant la transformation du produit, en exigeant, par exemple, une mention faisant partie du nom du produit ou placée tout près de ce nom, et déclarant que le produit est "coloré artificiellement". Le Comité s'est généralement accordé pour juger qu'une telle mention supplémentaire n'était pas nécessaire, car le nom de catégorie "colorants" pouvait figurer dans la liste des ingrédients et puisqu'il ne semble pas y avoir de raison particulière d'attirer l'attention davantage sur un type quelconque d'additif alimentaire, dans ce cas les colorants, par les mentions d'étiquetage, alors que d'autres additifs nécessitant également un examen toxicologique ne sont pas tellement mis en évidence.
- 1) En ce qui concerne le paragraphe consacré aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans cette norme, le Comité note que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage avait confirmé, à sa session de 1968, les méthodes de détermination du poids égoutté et de la densité du sirop pour les fraises en conserve. Le Comité est d'avis que ces méthodes, qui figurent à l'Annexe IV du document ALINORM 69/23, sont satisfaisantes pour la présente norme. Le Comité adopte la méthode ISO (Recommandation ISO No. 1022) pour la détermination des impuretés minérales. Pour ce qui est de la méthode de détermination de la capacité en eau des récipients, le Comité adopte une méthode pour les récipients en métal et les récipients en verre et décide d'inclure cette méthode dans toutes les normes actuellement à l'étude.

7. Le Comité est convenu de soumettre à l'étape 8 la norme pour les fraises en conserve à la prochaine session de la Commission.

Norme pour les prunes en conserve étudiée à l'étape 7

8. Le Comité était saisi de la norme pour les prunes en conserve figurant dans le document CODEX/PFV 68/5-8 de mai 1968; il l'a examinée en se rapportant aux observations transmises par les gouvernements à son sujet. La version remaniée par le Comité figure à l'Annexe III du présent rapport. Les délibérations du Comité ont permis de dégager les principaux points ci-dessous:

- a) Le Comité a examiné une proposition tendant à inclure une section concernant le champ d'application dans cette norme. Il estime que cela n'est pas nécessaire parce que la section "Définition du produit" précise clairement quelles sont les variétés de prunes couvertes par la présente norme.
- b) Le Comité modifie le paragraphe de la norme intitulé "Types variétaux" pour préciser que les couleurs des prunes indiquées sous 1.2.(a), (b) et (c) se rapportaient à la peau des prunes.
- c) Le Comité était saisi d'une proposition tendant à inclure les prunes épluchées à l'alinéa 1.3 "Modes de conditionnement" de la norme. Le Comité ne juge pas nécessaire de modifier cet alinéa conformément à cette proposition, mais estime qu'on y répondrait en substance en modifiant le paragraphe relatif à l'étiquetage pour spécifier que l'étiquette doit déclarer s'il s'agit de prunes épluchées.
- d) La question a été soulevée de savoir si la norme devrait couvrir plus que trois catégories de densité de sirop. Plusieurs délégations étaient d'avis qu'il suffirait de prescrire deux catégories, alors que d'autres jugeaient préférable de garder les trois catégories qui y figuraient déjà, et d'autres encore souhaitaient que la norme en décrive quatre. Après une discussion approfondie, le Comité est convenu de prévoir quatre catégories de densités de sirop, de même que dans la norme pour les fraises en conserve, avec les concentrations qu'il estime convenir à ce produit. Les délégations de la France, de la Pologne et des Pays-Bas ont réservé leur position au sujet de la décision du Comité, estimant que deux densités de sirop sont suffisantes, soit le sirop léger (au minimum 16° Brix) et le sirop épais (au minimum 20° Brix).
- e) Le Comité a examiné une proposition tendant à prévoir des tolérances de défauts distinctes pour les prunes conditionnées entières et les prunes conditionnées en moitiés. Le Comité est d'avis que cette distinction introduirait des complications superflues dans la norme et décide, pour des motifs d'ordre pratique, de ne pas faire cette distinction à ceci près que les tolérances à l'égard des fruits écrasés ou en morceaux seront indiquées séparément pour les prunes conditionnées entières et les prunes conditionnées en moitiés.
- f) Le Comité est convenu que l'alinéa 2.3.1 d) de la norme, qui contient une définition des imperfections de dénoyautage, fait double emploi avec la disposition de l'alinéa 1.3 "Modes de présentation" et les sous-alinéas d) et e) de l'alinéa 2.3.5 "Tolérances de défauts".
- g) Le Comité décide qu'à l'alinéa 2.3.5 "Tolérances de défauts", les tolérances à l'égard des matières végétales étrangères et des noyaux détachés dans les prunes "entières dénoyautées" et les "moitiés" de prunes seraient évaluées sur la moyenne des échantillons prélevés.

- h) En ce qui concerne le paragraphe consacré aux additifs alimentaires dans cette norme, le Comité reconnaît qu'il est technologiquement nécessaire d'accroître la dose maximum d'emploi des colorants autorisés à 300 mg/kg, car dans certains pays il existe des variétés de prunes nécessitant une dose de colorants supérieures à 150 mg/kg. La délégation de la Pologne a réservé sa position à l'égard de l'emploi des colorants pour cette norme ainsi que pour les autres. Le Comité note que plusieurs pays ont signifié dans leurs observations qu'ils s'opposaient à l'emploi des colorants dans ce produit.
- i) En ce qui concerne les contaminants, le Comité est convenu d'adopter la même attitude qu'à l'égard de la norme pour les fraises. La délégation du Royaume-Uni s'est chargée de rassembler des données et de préparer un rapport sur la question des contaminants dans les prunes en conserve et les autres fruits et légumes en conserve. (Voir par. 32).
- j) Après de longs débats, le Comité est convenu de maintenir une proportion minimum de 50 pour cent de poids égoutté de prunes dans le cas des prunes conditionnées entières, et d'élever à 55 pour cent au moins celui des prunes conditionnées en "moitiés". La délégation de la France et celle des Pays-Bas ont réservé leur position quant à cette décision, estimant que dans le cas des prunes conditionnées "entières" le poids égoutté minimum devrait être de 53 pour cent. Le Comité note que la République fédérale d'Allemagne avait également signifié dans ses observations écrites que le poids égoutté minimum des prunes conditionnées "entières" devrait être de 53 pour cent.
- k) A la demande de la délégation des Pays-Bas, le Comité a accepté de modifier le paragraphe consacré à l'hygiène dans cette norme; cette version remaniée figure dans l'actuel projet de norme. La même modification avait été apportée par le Groupe d'experts sur les jus de fruits dans la norme pour les jus de fruits et cette modification avait été confirmée par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Le Comité reconnaît que cette modification ne porte pas sur une question de fond et que du point de vue microbiologique, les fruits en conserve peuvent être considérés comme appartenant à la même catégorie que les jus de fruits en conserve.
- l) Le Comité est convenu d'amender le paragraphe consacré à l'étiquetage; la version remaniée est celle qui figure dans le nouveau projet de norme. Le Comité décide, en particulier de modifier l'alinéa intitulé "nom du produit" car il est apparu que dans certains pays plusieurs des dénominations indiquées ne seraient pas toujours comprises.
- m) En ce qui concerne le paragraphe de la norme intéressant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, le Comité note que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a confirmé, à sa session de 1968, les méthodes de détermination du poids égoutté et de la densité du sirop pour les prunes en conserve. Le Comité est convenu que les méthodes qui figurent à l'Annexe IV du document ALINORM 69/23 sont des méthodes d'arbitrage pour la présente norme.

9. Le Comité est convenu de soumettre à l'étape 8 la norme pour les prunes en conserve à la prochaine session de la Commission.

Norme No. PFV 68/5-9 pour les framboises en conserve - Annexe IV

10. Le Comité a examiné la norme pour les framboises en conserve qui figure dans le document CODEX PFV 68/5-9, de mai 1968, en se rapportant aux observations formulées par les gouvernements à son égard. La version de cette norme, remaniée par le Comité, figure à l'Annexe IV du présent rapport. Les délibérations du Comité ont permis de dégager les principaux points suivants:

- a) Le Comité a examiné la proposition avancée par la Yougoslavie tendant à remplacer à l'alinéa 1.1 a) "Définition du produit", Rubus par Rubus idaeus L. Le Comité observe toutefois que cela excluerait les framboises noires de l'espèce Rubus occidentalis. Comme le Comité désire que la norme couvre également les framboises noires, il a remanié cet alinéa de la manière qui se trouve dans le nouveau projet de norme.
- b) Après des discussions approfondies, le Comité est convenu de définir quatre densités de sirop, à savoir le sirop très léger - au minimum 11° Brix; le sirop léger - au minimum 15° Brix; le sirop moyen - au minimum 19° Brix; et le sirop épais - au minimum 25° Brix. Les délégations de la France et des Pays-Bas se sont élevées contre cette décision car elles estiment que deux densités de sirop, soit le sirop léger - au minimum 16°, et le sirop moyen - au minimum 18°, correspondraient davantage aux spécifications de plusieurs pays européens.
- c) En ce qui concerne les tolérances de défauts à l'égard des fruits écrasés ou en morceaux, la délégation de l'Australie, qui avait demandé que la tolérance soit élevée à 50 pour cent, a réservé sa position au sujet de la décision du Comité de ne pas modifier le chiffre indiqué dans la norme. Les délégations de la France et des Pays-Bas, appuyées par les observations écrites transmises par la République fédérale d'Allemagne, ont recommandé de fixer des tolérances plus rigoureuses à l'égard des fruits marqués et des fruits écrasés ou en morceaux, mais la majorité des membres du Comité était d'avis qu'il ne fallait pas modifier ces chiffres.
- d) Le Comité est convenu de modifier la disposition relative aux matières végétales étrangères ainsi qu'on peut le voir dans la version remaniée du nouveau projet de norme. La tolérance à l'égard des matières végétales étrangères sera déterminée sur la moyenne des échantillons prélevés.
- e) En ce qui concerne le paragraphe de la norme consacré aux additifs alimentaires, la délégation française a réservé sa position au sujet de l'emploi de l'acide lactique. Le Comité est d'avis qu'il est technologiquement nécessaire d'autoriser l'emploi de l'érythrosine, en plus du Ponceau 4R, et estime que la dose d'emploi devrait être de 300 mg/kg, seuls ou en combinaison, de même que dans les normes pour les fraises en conserve et les prunes en conserve. La délégation de la Pologne a réservé sa position à l'égard de l'emploi des colorants.
- f) En ce qui concerne les contaminants, le Comité est convenu d'adopter la même attitude que pour les autres normes examinées pendant la présente session. La délégation du Royaume-Uni s'est engagée à fournir les mêmes services que pour les autres normes à l'étude (voir par. 32).
- g) Le Comité est convenu d'abaisser à 37 pour cent la proportion de 40 pour cent indiquée pour le poids égoutté.
- h) Le Comité décide de remanier le paragraphe consacré à l'étiquetage pour le rendre conforme au plan de présentation adopté pour les autres normes examinées pendant la présente session.
- i) Le Comité note que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a confirmé des méthodes de détermination du poids égoutté et de la densité du sirop. Ces méthodes constitueront des méthodes internationales d'arbitrage aux fins de la présente norme.

11. Le Comité est convenu de soumettre à l'étape 8 la norme pour les framboises en conserve à la prochaine session de la Commission.

Norme pour les petits pois en conserve examinée à l'étape 7

12. Le Comité a examiné la norme pour les petits pois en conserve qui figure dans le document CODEX/PFV 68/5-14, de mai 1968, en se rapportant aux observations transmises par les gouvernements à son sujet. La version remaniée par le Comité figure à l'Annexe V du présent rapport. Les délibérations du Comité ont permis de dégager les principaux points suivants:

- a) Il a été décidé que le mot "garden" serait supprimé, dans la version anglaise, du titre de la norme et de la définition du produit.
- b) En ce qui concerne le paragraphe consacré aux variétés, plusieurs délégations ont signalé qu'il serait difficile de faire la distinction entre la variété de pois ridés et la variété de pois ronds. Elles ont observé qu'une telle distinction n'aurait pas de valeur du point de vue de la structure de l'amidon. Le Comité est convenu de remanier ce paragraphe de manière à ce que i) l'on puisse utiliser toutes les variétés appropriées, et ii) les pois soient classés dans les trois catégories indiquées dans la norme.
- c) Pendant l'examen du paragraphe consacré au calibrage des petits pois, la délégation de la France a déclaré qu'elle regrettait que le calibrage ne soit pas obligatoire. Le Comité note que les calibres indiqués dans la présente norme sont les mêmes que ceux qui figurent dans la norme pour les petits pois surgelés, cette dernière ayant été adoptée par la Commission pour être transmise aux gouvernements à l'étape 9. Plusieurs délégations qui étaient d'avis qu'il conviendrait de modifier l'échelle de calibrage, considéraient que les dimensions des petits pois en conserve ne devaient pas nécessairement être les mêmes que celles des petits pois surgelés, car il faudrait tenir compte du système de calibrage traditionnel des petits pois en conserve auquel les consommateurs se sont habitués. Il faut également se souvenir que dans certains pays on n'utilise guère les petits pois ridés pour la conserverie mais surtout la variété de pois ronds. Le Comité n'est pas parvenu à se mettre entièrement d'accord sur la question du calibrage. Les chiffres ci-après représentent le meilleur compromis que l'on ait pu atteindre dans les circonstances actuelles:

i) Variété de pois ronds ou lisses

Très fins -----	jusqu'à 7,5 mm
Fins -----	jusqu'à 8,2 mm
Mi-fins -----	plus de 8,2 mm et jusqu'à 9,5 mm
Moyens -----	plus de 9,5 mm

ii) Variété de pois ridés et autres variétés

Fins -----	jusqu'à 8,75 mm
Mi-fins -----	plus de 8,75 mm et jusqu'à 9,5 mm
Moyens -----	plus de 9,5 mm

Les chiffres ci-dessus ont été déterminés, dans la mesure du possible, d'après les dimensions des cribles utilisés dans le monde entier, certains d'entre eux étant établis selon les unités du système métrique, et les autres selon le système anglais. Ces chiffres ont été calculés de manière à nécessiter le moins d'ajustements possible entre les cribles utilisés dans les divers pays concernés. Il a été décidé de prier les gouvernements de transmettre des observations supplémentaires au sujet du calibrage et d'examiner les chiffres ci-dessus.

- d) Le Comité est convenu de modifier l'alinéa 2.1. c) sous "Autres ingrédients" de manière à inclure en plus de la disposition relative au beurre, une disposition concernant d'autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale. Le Comité décide de modifier l'alinéa 2.1. d) à la lumière des observations formulées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires à sa dernière session. La délégation de la Pologne a réservé sa position quant à l'alinéa 2.1 de la norme car elle estime que les autres ingrédients autorisés devraient être uniquement l'eau et le sel. La délégation de la France a déclaré qu'elle s'opposait à l'inclusion d'autres types de végétaux en proportions supérieures à trois pour cent, car autrement le produit deviendrait un mélange de légumes.
- e) En ce qui concerne la teneur en solides insolubles dans l'alcool, le Comité n'est pas parvenu à déterminer un chiffre définitif. Les chiffres proposés varient entre les proportions suivantes:
- i) Pour les pois ronds ----- 16 - 28 pour cent
  - ii) Pour les pois ridés ----- 16 - 21 pour cent

Compte tenu des grandes divergences de vues à ce sujet, il a été décidé d'inviter les gouvernements à faire connaître leur avis sur cette question spécifique. A ce propos, plusieurs délégations ont demandé qu'il soit précisé dans le rapport que la présente norme était destinée à garantir la qualité du produit pour le consommateur, mais qu'elle n'avait pas pour objet de fixer des spécifications applicables uniquement aux produits de la meilleure qualité.

- f) En ce qui concerne le paragraphe intitulé "Tolérances de défauts", le Comité est convenu de modifier la disposition relative aux matières végétales étrangères et d'arrêter une disposition intéressant les pois jaunes.
- g) Le Comité prend note des observations du Comité du Codex sur les additifs alimentaires au sujet des additifs autorisés dans la présente norme. Le Comité décide d'énumérer dans ce paragraphe tous les amidons modifiés par des procédés chimiques qui figurent dans la liste présentée dans le rapport du Comité sur les additifs alimentaires, qu'ils soient confirmés, confirmés à titre provisoire ou non encore confirmés. Le Comité accepte également la recommandation du Comité sur les additifs alimentaires au sujet de l'énumération des gommes végétales et des alginates. Le Comité est convenu d'inclure en outre la gomme adragante et la gomme de caroube. En ce qui concerne les colorants, il a été décidé d'ajouter le Bleu brillant et le carotène à la liste, car certaines délégations ont fait savoir qu'il était technologiquement nécessaire dans leur pays d'utiliser ces colorants. La délégation des Etats-Unis d'Amérique s'est engagée à faire parvenir au Secrétariat des normes d'identité et de pureté pour le carotène. Les délégations de la Pologne, de la France et des Pays-Bas se sont opposées à l'emploi de colorants dans ce produit. La délégation du Canada a déclaré qu'elle ne voyait pas la nécessité d'utiliser des colorants dans les petits pois en conserve destinés à être consommés au Canada. La délégation de la France a réservé sa position en ce qui concerne l'emploi des agents raffermissants dans ce produit. La délégation du Japon a réservé sa position à l'égard de l'emploi du Vert acide brillant BS. Le Comité est convenu de modifier la disposition relative aux sels de calcium de la même manière qu'il avait décidé de le faire pour les fraises en conserve. Le Comité est convenu de supprimer le sulfate cuprique dans la norme.

- h) Bien que plusieurs propositions concernant la proportion minimum de poids égoutté aient été avancées, le Comité décide de maintenir la proportion de 60 pour cent qui figure actuellement dans la norme.
- i) Il a été décidé de joindre en Annexe à la norme une méthode que la délégation des Etats-Unis doit mettre au point pour la détermination du remplissage des récipients de petits pois en conserve, cette méthode pouvant remplacer la méthode de détermination du poids égoutté. Cette méthode sera ainsi soumise à l'examen des gouvernements.
- j) Le Comité est convenu de traiter la question des contaminants de la même manière qu'il l'a fait dans les autres normes à l'étude.
- k) Le Comité est convenu de modifier le paragraphe consacré à l'étiquetage pour le rendre conforme au plan de présentation adopté pour les paragraphes intéressant l'étiquetage dans les autres normes. Le Comité n'apporte pas de modification de fond à ce paragraphe de la norme. Le délégué français a suggéré de modifier comme suit l'alinéa 6.2.1:

"6.2.1 Le nom du produit devra comprendre:

- a) - pour les variétés de pois lisses, la dénomination "petits pois" (le titre de la norme doit indiquer les mots "petits pois" et non pas "pois verts de jardin");
- pour les variétés de pois ridés, la dénomination "petits pois doux".

Selon la délégation française, cette distinction est nécessaire si l'on tient à ce que le consommateur soit parfaitement renseigné. En outre, étant donné les difficultés auxquelles on s'est heurté lorsque l'on a établi une classification des hybrides, la délégation française est d'avis que c'est en fonction de la structure de leur amidon qu'il convient de décider si une variété croisée ou hybride doit être considérée comme appartenant à la variété de pois ridés ou à celle des pois lisses.

- b) une déclaration concernant les caractéristiques d'assaisonnement ou de saveur, c'est-à-dire "avec X", le cas échéant.

13. Etant donné que de nombreuses questions importantes demeurent à résoudre au sujet de cette norme, le Comité est convenu de la renvoyer à l'étape 6 en vue d'une nouvelle série d'observations des gouvernements.

#### Norme pour le cocktail de fruits en conserve examinée à l'étape 7

14. Le Comité a examiné la norme pour le cocktail de fruits en conserve qui figure dans le document PFV 68/5-10, de mai 1968, en se rapportant aux observations transmises par les gouvernements à son sujet. La version de la norme, remaniée par le Comité, figure à l'Annexe IV du présent rapport. Les délibérations du Comité ont permis de dégager les principaux points suivants:

- a) Les délégations de l'Inde et du Japon ont déclaré qu'à leur avis la norme pour le cocktail de fruits en conserve devrait couvrir un plus grand nombre de fruits que les cinq espèces énumérées dans la norme. La délégation de l'Inde a suggéré d'autoriser l'emploi des papayes et des mangues dans la préparation de ce produit. La délégation du Japon estime que les mandarines, les pommes, les abricots et les nèfles du Japon peuvent être utilisés dans la fabrication de ce produit. Ces deux délégations ont déclaré que, dans leur pays, le cocktail de fruits en conserve contient plusieurs autres espèces

de fruits que celles qui sont spécifiquement indiquées dans la norme. Elles ont également attiré l'attention du Comité sur le fait que l'Autriche et la Hongrie avaient également précisé dans leurs observations écrites que le cocktail de fruits en conserve devrait pouvoir contenir d'autres fruits que ceux qui sont énumérés dans la norme. Le Comité est toutefois d'avis d'une manière générale que le cocktail de fruits en conserve qui s'est affirmé sur le marché international depuis de nombreuses années est un produit qui correspond bien à la description qu'en donne la norme. On a signalé aux délégations de l'Inde et du Japon que le Comité met actuellement au point une norme pour la salade de fruits tropicaux qui en est à l'étape 2. Dans ces conditions, le Comité décide de n'apporter aucune modification à la norme en ce qui concerne les espèces de fruits dont l'emploi est autorisé pour la fabrication du cocktail de fruits en conserve.

- b) A l'alinéa 1.1.2 de la norme, le Comité décide que les variétés à noyau libre et à noyau adhérent sont toutes deux acceptées en tant que pêches.
- c) Plusieurs amendements essentiellement d'ordre rédactionnel ont été apportés aux paragraphes consacrés au "Milieux de couverture" et aux "Autres ingrédients".
- d) En ce qui concerne l'alinéa 2.4 de la norme intitulé "Dimensions et formes des fruits", le Comité est convenu d'abaisser à 75 pour cent la proportion de 80 pour cent indiquée à l'alinéa 2.4.1. Il juge préférable d'examiner les cerises et les raisins sur l'ensemble des échantillons prélevés puisque ces fruits représentent une proportion relativement faible des fruits qui se trouvent dans les plus petits récipients.
- e) Le Comité amende l'alinéa 2.5.2 "Couleur et saveur" pour préciser qu'une légère perte de couleur des cerises ne serait pas considérée comme un défaut.
- f) A l'alinéa 2.5.4 "Tolérances de défauts", le Comité est convenu de modifier plusieurs tolérances de défauts conformément à la décision qu'il avait prise de stipuler que les tolérances doivent être calculées sur le poids égoutté plutôt que sur le contenu total, ainsi que le prévoyait initialement la norme.
- g) Le Comité décide d'autoriser, dans le paragraphe consacré aux additifs alimentaires, l'emploi de l'acide ascorbique en tant qu'anti-oxygène en concentrations limitées par les bonnes pratiques de fabrication. Il décide également d'inclure une disposition concernant l'adjonction d'essence de laurier cerise à concurrence de 10 milligrammes par kilogramme, et d'essence d'amande amère, à concurrence de 40 milligrammes par kilogramme, calculés sur le contenu total, uniquement pour aromatiser les cerises. La délégation de la Pologne a réservé sa position au sujet de l'emploi des colorants.
- h) Le Comité reconnaît que le paragraphe relatif à l'hygiène devrait être conforme à celui qui a été adopté dans le cas de la norme pour les fraises en conserve.
- i) Après de très longs débats, le Comité décide d'abaisser à 60 pour cent le poids égoutté minimum précédemment fixé à 65 pour cent. Les délégations de l'Australie et des Etats-Unis ont réservé leur position à l'égard de cette décision.
- j) Le Comité est convenu que le paragraphe concernant l'étiquetage devrait être rédigé conformément au plan de présentation remanié adopté dans les autres normes.

- k) Dans le paragraphe relatif à l'étiquetage de la norme, le Comité a examiné la disposition figurant à l'alinéa 6.2.2 qui stipule que les indications "5 fruits", ou "Avec 5 fruits", ou "4 fruits", ou "Avec 4 fruits" doivent obligatoirement faire partie de l'appellation ou être placées à proximité de celle-ci. Certaines délégations étaient d'avis que cette disposition devait demeurer obligatoire alors que d'autres estimaient qu'elle devrait être facultative. Pour parvenir à un compromis, le Comité décide que cette déclaration serait obligatoire à moins que dans le pays où le produit est vendu une image exacte du produit soit suffisante, accompagnée de la liste des fruits, conformément à la réglementation nationale de ce pays.
- l) En ce qui concerne le paragraphe de la norme consacré aux Méthodes d'analyse et d'échantillonnage, le Comité est convenu que les dimensions des unités d'échantillonnage doivent être déterminées exclusivement par rapport au poids égoutté. Il décide par conséquent de supprimer l'alinéa 7.1.1.1 c) de cette norme.

15. Le Comité est convenu de faire passer à l'étape 8 de la procédure la norme pour le cocktail de fruits en conserve.

Norme pour les champignons de couche en conserve examinée à l'étape 7

16. Le Comité a examiné la norme pour les champignons de couche en conserve qui figure dans le document CODEX/PFV 68/5-18, de mai 1968, en se rapportant aux observations transmises par les gouvernements à son sujet. La version remaniée par le Comité figure à l'Annexe VII du présent rapport. Les délibérations du Comité ont permis de dégager les principaux points suivants:

- a) Le Comité s'est demandé s'il serait nécessaire d'inclure un paragraphe concernant le champ d'application dans cette norme. Il observe que le produit couvert par les dispositions de la présente norme a été spécifiquement exclu de la Norme générale pour les champignons comestibles et les produits dérivés, adoptée par la Commission à sa dernière session pour être envoyée aux gouvernements à l'étape 9. Après avoir quelque peu examiné cette question, le Comité décide qu'il n'est pas nécessaire d'inclure un paragraphe concernant le champ d'application dans cette norme.
- b) Le Comité a apporté quelques modifications rédactionnelles à la nomenclature botanique figurant dans le paragraphe consacré à la définition du produit dans cette norme; la version remaniée est celle qui figure dans le nouveau projet de norme.
- c) Le Comité a apporté les amendements que l'on peut voir dans le projet remanié à l'alinéa 1.4 "Modes de présentation", et a ajouté un nouveau mode de présentation: les "Champignons à griller". La délégation du Canada a suggéré d'appeler "Champignons coupés" le mode de présentation "pieds et morceaux" et il a réservé sa position au sujet de la décision prise par le Comité de supprimer dans la définition de ce mode de présentation la disposition stipulant qu'une proportion maximum de 20% (il s'agissait plutôt d'une "proportion minimum de 20%") du poids égoutté des champignons sera constituée par des chapeaux ou des fractions de chapeaux.
- d) Le Comité modifie l'alinéa 2.1 de la norme, "Autres ingrédients" pour prévoir l'adjonction de sauce de soja, d'huile d'olive et de farine. En ce qui concerne l'huile végétale, la graisse animale et l'amidon, le Comité est convenu d'apporter à cette norme les mêmes amendements que dans la norme pour les petits pois en conserve.

- e) Le Comité a fait une petite correction de caractère rédactionnel à l'alinéa 2.2.1 b) et a modifié comme suit l'alinéa 2.2.3 "Texture et aspect": "Au maximum 10 pour cent en nombre des chapeaux de champignons présentés soit en "boutons", soit "entiers", peuvent présenter une rupture totale ou complète de feuilletts." La délégation du Japon a réservé sa position au sujet de cette précision. En ce qui concerne le paragraphe consacré aux additifs alimentaires dans la présente norme, le Comité est d'avis que l'alinéa intéressant les gommes végétales et les alginates devait être remanié de manière à être rédigé de même que dans la norme pour les petits pois. La délégation de la Pologne a réservé sa position en ce qui concerne les alginates. Les délégués de la Pologne, du Japon et de la France ont réservé leur position quant à l'emploi du colorant Noir Brillant BN. Ils ont attiré l'attention du Comité sur la remarque qui figure dans le rapport de la dernière session du Comité sur les additifs alimentaires: le lactate de fer pourrait fort bien être utilisé à la place du Noir brillant. Les délégations favorables à l'emploi du Noir brillant ont déclaré qu'elles préfèrent que la norme autorise l'emploi du Noir brillant. Le Comité est convenu de préciser dans la norme que le caramel ne devait être utilisé que dans le cas des champignons conditionnés en sauce. Les délégations du Japon et de la France ont réservé leur position au sujet de l'emploi de l'EDTA calcio-disodique. En ce qui concerne l'alinéa 5.1.2 de la norme visant le "Poids égoutté minimum", le Comité décide, après un examen approfondi, de fixer une proportion de 53 pour cent dans les récipients de toutes dimensions. Les délégations de la Chine et des Etats-Unis d'Amérique ont réservé leur position sur ce sujet. En ce qui concerne l'alinéa 5.1.2 b) de la norme, "Conditionnement à la sauce ou à l'huile", le Comité est convenu d'abaisser la proportion de 33 1/3 pour cent de poids égoutté de champignons indiquée dans la norme à 27 1/2 pour cent du poids total de produits conditionnés à la sauce.
- f) Le Comité est d'avis que le paragraphe consacré à l'étiquetage devrait être rédigé de la même manière que ceux qui figurent dans les autres normes qu'il a examinées. Pour ce qui est des champignons conditionnés autrement qu'en sauce, la délégation du Danemark a réservé sa position au sujet de la décision prise par le Comité de ne pas exiger la déclaration du poids égoutté.
- g) Au paragraphe de cette norme décrivant les méthodes d'examen le Comité est d'avis que les dimensions du tamis devraient être indiquées également en unités du Système métrique. Il apporte une correction de caractère rédactionnel à l'alinéa 7.1.2.2 c) ainsi qu'on peut le voir dans le nouveau projet de norme.

17. Le Comité est convenu de faire passer à l'étape 8 de la procédure la norme pour les champignons de couche en conserve.

#### Norme pour les asperges en conserve examinée à l'étape 7

18. Le Comité a examiné la norme pour les asperges en conserve qui figure dans le document CODEX/PFV 69/6-11, de mai 1969, en se rapportant aux observations transmises par les gouvernements à son sujet. La version remaniée par le Comité figure à l'Annexe VIII du présent rapport. Les délibérations du Comité ont permis de dégager les principaux points suivants:

- a) Le Comité est convenu qu'il n'est pas nécessaire d'ajouter un paragraphe consacré au champ d'application dans cette norme.
- b) Le Comité a accepté d'apporter un nombre considérable de modifications de fond dans les alinéas de la norme traitant de la dénomination en fonction de la couleur, des modes de présentation et des tolérances des modes de présentation. La nouvelle version remaniée de la norme est établie d'après ces modifications.

- c) La délégation de la France a observé que l'adjectif "bleues" n'était pas celui qui convenait et a demandé de le remplacer par "violette" dans la version française.
- d) En ce qui concerne l'alinéa 1.4 de la norme, "Désignations en fonction du calibre", le Comité est convenu de donner des spécifications distinctes pour les asperges épluchées et pour les asperges non épluchées ainsi qu'on peut le voir dans la nouvelle version de la norme. La délégation des Pays-Bas a réservé sa position au sujet des calibres des asperges épluchées. La délégation de la France a déclaré que le calibrage devrait être obligatoire pour les asperges ongues, demi-longues et les pointes, et que le calibre devrait obligatoirement être déclaré sur l'étiquette. Le Comité a aussi apporté une modification à l'alinéa 1.4.1 "Définition du diamètre" pour préciser que le diamètre doit être mesuré dans la portion la plus grosse de l'asperge plutôt qu'à la base.
- e) En ce qui concerne l'alinéa 2.1.1 "Autres ingrédients autorisés", le Comité estime que cet alinéa devrait être rédigé autrement de manière, le cas échéant, à être présenté de même que celui qui figure dans la norme pour les petits pois en conserve.
- f) Le Comité est d'avis que la partie de la disposition figurant à l'alinéa 2.2.1 "Couleur", traitant du milieu de couverture liquide, devrait constituer un alinéa distinct dans la norme.
- g) A l'alinéa 2.2.4 de la norme consacré aux "défauts", le Comité est convenu d'introduire un nouveau défaut: "Asperges non épluchées" (uniquement dans le cas des asperges épluchées). Le Comité estime également que l'alinéa 2.2.4.2 "Tolérances" devrait être présenté de la même manière que celui qui figure dans la norme pour les petits pois en conserve.
- h) Le Comité décide d'apporter au paragraphe consacré aux additifs alimentaires dans cette norme une modification d'ordre rédactionnel aux dispositions concernant les amidons modifiés et les alginates, de même qu'il l'a fait dans la norme pour les petits pois en conserve. La délégation de la Pologne a réservé sa position à l'égard de l'emploi des alginates et du chlorure stanneux.
- i) Bien qu'il ait décidé de ne pas introduire de paragraphe concernant les contaminants dans aucune des normes étudiées pendant la présente session, le Comité est d'avis que dans le cas de la norme pour les asperges en conserve, il faudrait maintenir la concentration maximum d'étain à 250 mg/kg. Cette tolérance a été jugée nécessaire dans le cas des asperges conditionnées dans des récipients métalliques, exposées à l'étain. La délégation de la Pologne a réservé sa position en ce qui concerne le chiffre de 250 mg/kg et estime que ce chiffre devrait être abaissé à 150 mg/kg.
- j) Le Comité est convenu de modifier, dans cette norme, les chiffres exprimant le poids égoutté minimum et d'indiquer des chiffres distincts pour les asperges épluchées et les asperges non épluchées, ainsi qu'on peut le voir dans la version remaniée de la norme.
- k) En ce qui concerne le paragraphe consacré à l'étiquetage, dans la présente norme, le Comité juge qu'il convient de rédiger ce paragraphe de la même manière qu'il avait été décidé de le faire pour les autres normes considérées. Le Comité est convenu que dans le cas des dénominations en fonction de la couleur "asperges blanches", et "asperges blanches à pointes violettes", la déclaration des termes "épluchées" ou "non épluchées", selon le cas, devrait figurer sur l'étiquette si la législation nationale l'exige.

La délégation de la Chine s'est élevée contre cette décision. En ce qui concerne les asperges qui ne sont pas conditionnées à la sauce, la délégation du Danemark a réservé sa position au sujet de la décision prise par le Comité de ne pas exiger la déclaration du poids égoutté. La décision prise par le Comité de ne pas exiger la déclaration de l'eau dans cette norme et dans les normes pour les champignons de couche en conserve et les petits pois en conserve a été déterminée par le fait que les consommateurs s'attendent normalement à ce que ces produits soient conditionnés dans un milieu de couverture liquide dont le principal constituant est de l'eau; en l'absence d'une mention d'étiquetage, les consommateurs supposent donc que tel est bien le cas. Ce n'est que dans les cas où les produits sont conditionnés dans d'autres milieux de couverture liquides tels que des sauces, qu'une telle déclaration est nécessaire sur l'étiquette.

19. Le Comité est convenu de faire passer à l'étape 8 de la procédure la norme pour les asperges en conserve.

#### Norme pour les confitures et gelées considérée à l'étape 2

20. Le Comité a pris connaissance de la norme ci-dessus, qui figure dans le document PFV 70/2-26. Il est convenu de ne pas apporter de modifications au champ d'application de cette norme. Les amendements ci-après ont été apportés aux paragraphes de la norme énumérés ci-dessous:

##### 1.1.1 Confitures

- 1) Le Comité est convenu de remanier ce paragraphe de manière à préciser que la confiture est un produit préparé à partir d'un ingrédient fruit ou légume approprié.
- 4) Supprimer cette disposition.

##### 1.1.2 Gelées

- 1) Ajouter les mots "ou d'un extrait aqueux de fruit" après les mots "jus de fruit approprié".
- 3) Remplacer le mot "concentré" par le mot "traité".
- 4) Supprimer cette disposition.

##### 1.3 Préparation de l'ingrédient fruit (confitures, conserves)

La dernière phrase doit être modifiée comme suit:  
"L'ingrédient fruit peut être préparé à partir de fruits frais, traités ou en conserve".

##### 1.4 Préparation du jus de fruit (gelées)

Le titre doit être libellé comme suit: "Préparation du jus de fruit ou de l'extrait aqueux (gelées)", et le texte doit être rédigé de la manière suivante:  
"Le jus ou l'extrait aqueux sont obtenus à partir de fruits frais, traités ou en conserve, qui sont propres, parfaitement sains ..."

##### 1.8 Quantités

Supprimer ce paragraphe.

##### 1.9 Conditionnement

Modifier comme suit:

"Le produit doit être conditionné dans des récipients propres de manière à réduire au minimum les risques de contamination ultérieure et de détérioration microbiologique." Ce paragraphe devrait être placé dans la Définition du produit de même que dans les autres normes pour les fruits et légumes traités.

### 2.1.2 Autres ingrédients

- 1) La pectine devrait figurer dans le paragraphe consacré aux additifs alimentaires dans toutes les normes.
- 2) Supprimer les mots "Agents acidifiants tels que".
- 3) Aromates et épices  
Les délégations du Canada et des Etats-Unis d'Amérique étaient d'avis que ces substances devaient être mentionnées dans la norme. Les délégations de la France et de la Pologne ont réservé leur position sur cette question car selon elles l'emploi des aromates et des épices ne devrait pas être autorisé dans les confitures.
- 4) Placer les essences naturelles de fruits parmi les additifs alimentaires, dans le paragraphe traitant de ce sujet.
- 6) Essence de menthe naturelle )
- 7) Essence de cannelle naturelle )

Ces substances devraient figurer dans le paragraphe consacré aux additifs alimentaires de cette norme.

- 8) Beurre, margarine et autres huiles comestibles d'origine végétale ou animale (utilisées comme agents anti-moussants). Les délégations de la France et de la Pologne estiment que l'emploi de ces matières grasses ne devrait pas être autorisé dans la présente norme.

### 2.2.1 Teneur en fruit

La première phrase de cette disposition devrait être rédigée comme suit:

"Le produit doit contenir au minimum 40 parties en poids d'ingrédient fruit préparé par 100 parties en poids de produit fini". Le Comité reconnaît que l'attention des gouvernements devrait être attirée tout particulièrement sur le fait qu'il est difficile de déterminer, avec les procédés analytiques disponibles, la quantité d'ingrédient fruit présente dans le produit fini.

### 2.2.2 Mélanges de fruits

Modifier comme suit l'alinéa 1):

"Lorsque deux fruits entrent dans la composition d'une confiture ou d'une gelée, la proportion du premier fruit mentionné ne doit pas être inférieure à 50%, ni supérieure à 75% de la quantité totale de fruits utilisée, sauf lorsque le melon, l'ananas, le fruit de la passiflore, le citron ou le gingembre sont l'un des deux fruits. (Des divergences de vues sont toutefois apparues au sein du Comité au sujet des proportions ci-dessus). "Lorsque le melon est l'un des deux constituants il peut être présent en proportions pouvant atteindre 95 pour cent, et lorsque de l'ananas, des fruits de la passiflore, du citron et du gingembre entrent dans la composition de ces produits, il peuvent être présents en proportions minimum de cinq pour cent et le principal ingrédient pourra alors être utilisé en proportions supérieures à 75 pour cent."

### 2.3 Solides solubles (Produit fini)

On est convenu de demander aux gouvernements leur avis au sujet de la proportion de 65 pour cent. Les délégations de la Norvège et de la Suède ont réservé leur position à ce sujet car elles estiment que cette disposition n'a pas besoin de figurer dans la norme.

2.4.4 Classification des "unités défectueuses"

2.4.5 Acceptation des lots

Modifier comme dans les autres normes.

3. Additifs alimentaires

3.2 Agents tampons

Remplacer ces termes par: ajusteurs du pH.

3.3 Agents anti-moussants

Modifier la première ligne et écrire: "Mono- et diglycérides des acides gras des huiles comestibles". Les gouvernements devraient être priés d'indiquer quels sont les silicones dont ils envisagent l'emploi et de préciser les doses maximum d'emploi pour les silicones ainsi que pour le diméthyl polysiloxane. La délégation de la France a réservé sa position quant à l'emploi d'agents anti-moussants. La délégation de la Pologne a déclaré qu'elle réserverait sa position au sujet des agents anti-moussants si l'emploi du beurre, de la margarine, etc. était autorisé dans la norme.

3.4 Epaississants

Les délégations de l'Australie, de la France et du Japon se sont élevées contre l'emploi des épaississants car, selon elles, la pectine suffit pour obtenir l'effet souhaité.

3.5 Colorants

Les délégations de la Norvège et de la Pologne ont réservé leur position quant à l'emploi des colorants. La limite de 200 mg/kg s'applique à tous les colorants énumérés, qu'ils soient utilisés seuls ou en combinaison.

3.6 Agents de conservation

En plus de l'anhydride sulfureux et du benzoate de sodium, il a été décidé d'autoriser l'emploi de l'acide sorbique, du sorbate de potassium et des esters de l'acide p-hydroxy benzoïque à concurrence de 1 000 mg/kg. Les délégations de la France et de la Pologne ont réservé leur position au sujet de l'emploi du benzoate. D'autres délégations ont signalé que leur réglementation nationale contenaient des dispositions différentes de celles qui sont indiquées ci-dessus.

3.7 Agents raffermissants

On est également convenu de prévoir l'emploi du chlorure de calcium en proportions de 1 000 mg/kg.

4.2 Contrôle du poids

Supprimer cette disposition.

5. Hygiène

On est convenu de rédiger provisoirement ce paragraphe de même que dans les normes pour les fruits en conserve et les gouvernements ont été priés d'examiner cette disposition avec soin et de transmettre leurs observations au sujet de son application pratique.

6. Etiquetage

Ce paragraphe devrait être remanié de manière à être présenté selon le mode de présentation agréé pour les autres normes.

21. La délégation de la France a fait observer que la norme autorise la fabrication de gelées à partir de fruits entiers ainsi que de jus. Elle a signalé qu'en France ainsi que dans quelques autres pays d'Europe la fabrication de gelées à partir de fruits entiers n'est pas autorisée. La délégation du Royaume-Uni a fait savoir que dans son pays on n'a pas coutume de fabriquer des gelées à partir de fruits car on considère qu'une gelée de très bonne qualité peut être préparée à partir d'ingrédients fruits.

22. Le Comité est convenu d'envoyer la norme avec les amendements indiqués ci-dessus aux gouvernements pour observations à l'étape 3.

#### Norme pour les marmelades d'agrumes examinée à l'étape 2

23. Le Comité était saisi de la norme ci-dessus qui figure dans le document CODEX PFV 70/2-33. Il est convenu d'apporter à cette norme les mêmes amendements de caractère rédactionnel qui lui sont applicables que ceux qui ont été adoptés pour la norme pour les confitures et gelées.

##### 2.1.2 Autres ingrédients

La délégation du Royaume-Uni a été priée de fournir au Secrétariat du Codex des normes d'identité et de pureté concernant le caramel.

##### 2.3 Solides solubles (Produit fini)

Les délégations de la Norvège et de la Suède ont réservé leur position à l'égard de cette disposition de même qu'elles l'avaient fait dans le cas de la norme pour les confitures.

##### 3. Additifs alimentaires

3.3 Colorants. Les délégations de la Norvège et de la Pologne ont réservé leur position.

3.5 On est convenu de prévoir l'emploi de l'acide sorbique, du benzoate de sodium et de l'acide benzoïque à concurrence de 1 000 mg/kg. Le diphényle et l'orthophénylphénol ont été supprimés dans cette norme car ces substances relèvent de la compétence du Comité sur les résidus de pesticides.

##### 4. Contrôle du poids

On est convenu de supprimer cette disposition.

24. Le Comité est convenu d'envoyer cette norme, avec les amendements ci-dessus, aux gouvernements à l'étape 3.

#### Norme pour les olives de table examinée à l'étape 4

25. Le Comité était saisi, pour examen, de la norme pour les olives de table qui figure dans le document PFV 69/3-15 de mai 1969. Il était saisi également des observations des gouvernements et du Conseil oléicole international. Il observe que la norme contient un nombre considérable de dispositions décrivant les méthodes de traitement qu'il estime ne pas convenir à des normes Codex si ce n'est dans la mesure nécessaire pour atteindre les objectifs visés par la norme. Selon lui, la norme devrait se borner à définir les spécifications concernant le produit tel qu'il est livré au consommateur. Il reconnaît toutefois, à ce propos, que les olives vendues sont prélevées dans des récipients en vrac dans de nombreux pays. Il sait en outre que dans de nombreux pays les olives sont surtout importées en récipients en vrac, tels que des tonneaux. La norme ne devrait donc se préoccuper des récipients en vrac que dans la mesure où cela est nécessaire pour protéger le consommateur. Le Comité est d'avis que cette norme devrait être plus conforme au plan de présentation adopté par le Codex, et il a prié la délégation des Etats-Unis d'Amérique de revoir cette norme en collaboration avec le Conseil oléicole international, compte tenu des observations générales mentionnées ci-dessus ainsi que des amendements apportés aux paragraphes que le

Comité a pu examiner. Le Comité estime qu'à l'avenir ses délibérations seraient grandement facilitées si des experts en matière d'olive de table du COI et des pays producteurs d'olives participaient à ses réunions. Les amendements que le Comité a décidé d'apporter à cette norme sont indiqués à l'Annexe IX du présent rapport.

26. Ayant décidé que ce projet de norme devait être révisé, le Comité est convenu qu'il serait préférable de le renvoyer à l'étape 2 pour qu'il l'examine à sa prochaine session.

#### Autres questions

#### Examen à l'étape 4 de l'amendement que l'Autriche a proposé d'apporter à la norme pour les pêches en conserve parvenue à l'étape 9

27. Compte tenu des observations des gouvernements, le Comité a examiné l'amendement que l'Autriche a proposé d'apporter à la norme pour les pêches en conserve parvenue à l'étape 9 (cette proposition figure dans le document ALINORM 70/42). Le Comité n'estime pas nécessaire de mentionner spécifiquement la variété Mamie Ross dans le paragraphe consacré à la définition du produit de cette norme, ainsi que l'a proposé l'Autriche, car cette variété est comprise dans le nom de l'espèce Prunus persica L. Il est convenu d'amender la norme en ajoutant un type de couleur supplémentaire, le Vert, à l'alinéa 1.3 de la norme intitulé "types de couleurs". Le nouvel alinéa d) serait rédigé comme suit:

"d) Vert - Types variétaux dont la couleur prédominante varie entre le vert pâle et le vert lorsque les fruits sont parvenus à maturité complète".

Le Comité est également convenu de modifier le paragraphe consacré à l'étiquetage, en ce qui concerne le nom de la denrée, en rédigeant comme suit l'alinéa 6.1.2 a):

"a) Variété de couleur 'Jaune', 'Blanche', 'Rouge' ou 'Verte', selon le cas."

Le Comité prend note de la procédure adoptée pour l'amendement des normes Codex recommandées et il a appris que les amendements que l'on a proposé d'apporter à la norme pour les pêches en conserve seraient soumis à la Commission pour examen à l'étape 5 pendant sa prochaine session. Il recommande à la Commission d'omettre les étapes 6, 7 et 8 de la procédure.

#### Examen de l'amendement proposé à la norme pour les ananas en conserve parvenue à l'étape 9

28. Le Comité note que la Commission était saisie à sa dernière session à l'étape 8 des observations de la délégation des Etats-Unis d'Amérique qui proposait de modifier la définition du "Parage excessif" dans la norme pour les ananas en conserve de manière à y introduire un critère de mesure objectif quelconque. La Commission était convenue de ne pas accepter l'amendement proposé par les Etats-Unis mais avait jugé que le Comité devrait étudier les motifs pour lesquels cette proposition avait été avancée. Le Comité est convenu de recommander à la Commission, pendant sa prochaine session, de modifier comme suit la définition du "Parage excessif" dans cette norme:

"Parage excessif - (L'excès de parage n'est considéré comme un défaut que dans le cas des conserves d'ananas entiers, en tranches, y compris les tranches en spirale, les demi-tranches, les quart de tranches, les bâtonnets). Le parage est jugé excessif lorsque l'unité a perdu sa forme normale et que le parage nuit fortement à son aspect, et lorsque la proportion d'unités excessivement parées dépasse cinq pour cent de la masse physique apparente d'unités parfaitement constituées, et si ce parage modifie la forme, normalement circulaire, du bord interne ou externe de l'unité".

Si la Commission convient de la nécessité d'amender de cette façon la présente norme, le Comité est d'avis que la Commission devrait également décider si cet amendement doit être envoyé aux gouvernements pour observations à l'étape 3. En soumettant cette proposition d'amendement de la norme à la Commission, le Comité a précisé que le

chiffre de cinq pour cent n'était pas définitif dans les conditions présentes et qu'il faudrait demander aux gouvernements de donner leur avis spécifiquement sur ce chiffre à l'étape 3.

Norme pour les haricots verts et les haricots beurre en conserve parvenue à l'étape 9

29. La délégation des Pays-Bas a fait allusion à la disposition relative au poids égoutté dans la norme pour les haricots verts et les haricots beurre en conserve en déclarant que le poids égoutté minimum devait être supérieur à celui qui est indiqué dans la norme. Elle a demandé au Comité si, à son avis, une différence de cette nature pouvait être considérée comme une dérogation légère du point de vue de l'acceptation de la norme. Le Comité estime que la question dépend quelque peu de la mesure dans laquelle les spécifications des Pays-Bas diffèrent de celles qui figurent dans la norme. Il faudrait aussi tenir compte des conséquences économiques et éventuellement des autres conséquences de la position du Pays-Bas pour la circulation du produit sur le marché international. Le Comité note que la Commission devra examiner plus tard diverses questions de cette nature et qu'il lui reviendra de décider de la manière de les résoudre. La Commission pourrait décider de soumettre ces questions au Comité exécutif ou de créer un autre organe subsidiaire chargé de les étudier. La Commission pourrait également juger utile de soumettre les questions de cette nature à l'examen du Comité ayant préparé les normes. Comme il n'y a que très peu de temps que les normes ont été envoyées aux gouvernements pour acceptation, le Comité estime qu'il serait prématuré de formuler toute autre observation à l'heure actuelle. La délégation des Pays-Bas a signifié qu'elle désirerait proposer plusieurs autres amendements à cette norme et un exemplaire de ces amendements proposés a été distribuée aux délégations pendant le cours de la session. Le Comité est convenu d'examiner à sa prochaine session l'amendement que les Pays-Bas proposent d'apporter à la norme pour les haricots verts et les haricots beurre en conserve.

Autre amendement proposé pour la norme pour les pêches en conserve parvenue à l'étape 9

30. Le Comité reconnaît qu'il est technologiquement nécessaire de prévoir une disposition concernant l'emploi de l'acide ascorbique en tant qu'antioxygène dans la norme pour les pêches en conserve, la dose d'emploi étant limitée par les bonnes pratiques de fabrication. Le Comité est convenu de recommander à la Commission de modifier la norme dans ce sens à sa prochaine session.

Amendement proposé pour la norme pour les tomates en conserve parvenues à l'étape 9

31. Le Comité note que la norme précitée contient une disposition concernant l'emploi du chlorure de calcium ou d'autres sels de calcium à concurrence de 0,035% de calcium, dérivé des sels de calcium ajoutés, dans le produit fini. Ce chiffre représente la quantité de calcium ajoutée et ne comprend pas celle de calcium naturellement présente dans le produit. A la suite de la proposition de la délégation des Etats-Unis, le Comité est convenu qu'il est technologiquement nécessaire d'augmenter la proportion de sels de calcium ajoutés dans le cas des tomates conditionnées "en cubes", "en tranches", et "en quartiers". La délégation des Etats-Unis a proposé, et le Comité s'est rangé à cette opinion, de fixer à la teneur totale en ions calcium une limite maximum de 0,080 pour cent pour ces modes de conditionnement dans la norme intéressant les tomates en conserve, et de 0,045 pour cent pour les autres modes de conditionnement. Les observations formulées par le Comité sur les additifs alimentaires ont amené le Comité à conclure qu'il serait souhaitable de spécifier quels sont les sels de calcium dont l'emploi est autorisé. La délégation des Etats-Unis a précisé que dans son pays l'emploi des sels de calcium suivants est autorisé dans ce produit: chlorure de calcium, sulfate de calcium, citrate de calcium, phosphate monocalcique, ou deux ou plusieurs de ces sels de calcium. Le Comité est convenu de recommander à la Commission d'amender cette norme à sa prochaine session de la manière indiquée plus haut en énumérant les sels de calcium indiqués ci-dessus. Le Comité note que si la Commission accepte d'apporter cet amendement à la norme, il faudra demander à l'étape 3 aux gouvernements d'envoyer des renseignements concernant d'autres sels de calcium que ceux qui sont énumérés ci-dessus.

### Contaminants

32. Ainsi qu'il est dit plus haut dans le présent rapport, la délégation du Royaume-Uni s'est chargée de rassembler des données au sujet des teneurs en étain, en arsenic, en cuivre, en plomb et en zinc des fraises en conserve, des prunes en conserve et des framboises en conserve. La délégation des Etats-Unis d'Amérique s'est chargée de rassembler des données analogues au sujet des petits pois en conserve, du cocktail de fruits en conserve, des champignons de couche en conserve et des asperges en conserve. Le Comité insiste auprès des pays participants pour qu'ils fournissent aux délégations du Royaume-Uni et des Etats-Unis des données concernant les teneurs que présentent, dans la pratique, réellement les produits vendus dans leur pays. Il a également été décidé que ces deux délégations devraient étudier si les chiffres indiqués doivent être appliqués à un plus grand nombre de produits en conserve que ceux qui sont énumérés ci-dessus.

### Projet de norme pour les concentrés de tomates traités

33. La délégation des Etats-Unis d'Amérique a attiré l'attention du Comité sur les observations formulées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage au sujet des méthodes de détermination des solides solubles naturels de tomate dans ce produit. Le Comité fait remarquer à ce Comité que par solides totaux de tomate on n'entendait pas solides solubles naturels de tomate. Le Comité a appris qu'il existe une méthode officielle de l'AOAC pour la "DETERMINATION DES SOLIDES SOLUBLES DANS LES PRODUITS A BASE DE TOMATE EXPRIMES EN POURCENTAGE DE SACCHAROSE D'APRES L'INDICE DE REFRACTION". Cette méthode a été publiée dans le Journal of AOAC, volume 52, No. 5, septembre 1969, pages 1050-1054 (11ème édition, 1970, sections 32.008-32.010).

### Projet de norme pour les mandarines en conserve

34. Le Comité a appris que la délégation du Japon a déjà présenté le rapport qui lui avait été demandé pendant la dernière session du Comité, ce rapport traitant de la nécessité d'utiliser la méthylcellulose dans les mandarines en conserve. Le Comité est convenu que les gouvernements devraient étudier ce rapport car il examinera cette norme à l'étape 6 à sa prochaine session.

### Programme des travaux futurs

35. Le Comité est convenu d'examiner à sa prochaine session les normes intéressantes les produits suivants:

- a) Raisins secs, Concentrés de tomate, Poires, Mandarines, Petits pois - ces cinq normes devant être examinées à l'étape 6.
- b) Confitures et gelées, Marmelades - ces deux normes devant être examinées à l'étape 4.
- c) Norme pour les olives de tables à examiner à l'étape 2.
- d) Le Comité est convenu que si l'on avait l'intention d'ajouter d'autres normes à la liste des normes à examiner à l'étape 2, il faudrait accorder la priorité aux concombres au vinaigre, à la salade de fruits tropicaux, à la salade de fruits (autres que la salade de fruits tropicaux), et aux carottes.

### Etat d'avancement des normes élaborées par le Comité

36. a) Normes examinées pendant la septième session de la Commission
  - i) Norme examinée à l'étape 8 et avancée à l'étape 9  
Ananas en conserve

ii) Normes examinées à l'étape 5 et avancées à l'étape 6

Mandarines en conserve  
Poirs en conserve  
Raisins secs  
Concentrés de tomates traités

b) Normes examinées pendant la septième session du Comité

i) Normes examinées à l'étape 7 et avancées à l'étape 8

Asperges en conserve  
Cocktail de fruits en conserve  
Champignons de couche en conserve  
Prunes en conserve  
Framboises en conserve  
Fraises en conserve

ii) Norme examinée à l'étape 7 et renvoyée à l'étape 6

Petits pois en conserve

iii) Normes examinées à l'étape 2 et avancées à l'étape 3

Norme générale pour les confitures et gelées  
Norme générale pour les marmelades d'agrumes

iv) Norme examinée à l'étape 4 et renvoyée à l'étape 2

Olives de table

c) Normes dont l'examen a été différé ou qui sont en suspens

(autres que celles qui sont inscrites au programme des travaux futurs)

Ces normes seront examinées dès que les travaux du Comité le permettront:

Textes non soumis à la septième session du Comité

Haricots en conserve à la sauce tomate	Etape 2
Pois mûrs traités en conserve	Etape 2
Salade de deux fruits en conserve	Etape 2
Figues sèches	Etape 2
Abricots secs	Etape 2
Dattes	Etape 2
Pistaches	Etape 2

d) Normes futures éventuelles

Amandes } Voir par. 35 du rapport de la 5ème  
Noix } session du Comité (ALINORM 69/20)

e) Nouvelles normes proposées pour examen lors de la 7ème session du Comité

Aucune

Date et lieu de la prochaine session du Comité

37. Le Comité note que la prochaine session de la Commission se tiendra en mai ou juin 1971 et que, selon la coutume établie, le Comité devrait se réunir avant la prochaine réunion de la Commission. Une réunion sera probablement organisée à Washington D.C. à une date que fixeront les autorités des Etats-Unis en consultation avec le Secrétariat du Codex.

Liste des Annexes au présent rapport

38. Annexe I | Liste des participants

Annexe II	Fraises en conserve	PFV 70/8-7
Annexe III	Prunes en conserve	PFV 70/8-8
Annexe IV	Framboises en conserve	PFV 70/8-9
Annexe V	Petits pois en conserve	PFV 70/6-14
Annexe VI	Cocktail de fruits en conserve	PFV 70/8-10
Annexe VII	Champignons de couche en conserve	PFV 70/8-18
Annexe VIII	Asperges en conserve	PFV 70/8-11
Annexe IX	Amendements proposés à la norme pour les olives de table	PFV 69/3-15
Annexe X	Norme générale pour les confitures et gelées	PFV 70/3-26
Annexe XI	Norme générale pour les marmelades d'agrumes	PFV 70/3-33

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS  
SEPTIEME SESSION  
COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES  
Washington D.C., 1-5 juin 1970

LISTE DES PARTICIPANTS

Président par intérim

Dr Floyd F. Hedlund  
Director  
Fruit and Vegetable Division  
Consumer and Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
Washington, D.C. 20250

Rapporteurs

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

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

ORGANISATION POUR L'ALIMENTATION ET  
L'AGRICULTURE

Représentants

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

M. H. Barrera-Benítez  
Spécialiste des normes alimentaires  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Organisation des Nations Unies pour  
l'alimentation et l'agriculture  
Via delle Terme di Caracalla  
Rome, Italie

PAYS

AUSTRALIE

Chef de délégation

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

Délégué

M. W.J. Bettenay  
Chief Fruit Officer, Exports  
Department of Primary Industry  
11 William Street  
Melbourne, Victoria

CANADA

Délégués

M. K.H. Dean  
Chef de la Section des produits traités  
Service des fruits et légumes  
Ministère de l'agriculture  
Sir John Carling Building  
Ottawa

M. C.J. Ross  
Directeur de la recherche scientifique  
Canadian Cannery Limited  
Centre de recherche  
1101 Walker's Line - B.P. 5032  
Burlington, Ontario

CHINE, (REPUBLIQUE DE)

Chef de délégation

M. J.T. Tseng  
Directeur-gérant  
Institut de la recherche et du développement  
de l'industrie alimentaire  
B.P. 246  
Hsinchu, Taiwan

Délégués

M. Z.K. Chang  
Technologue alimentaire principal  
Bureau de l'inspection des produits et de  
la quarantaine  
39 Chung Jin Street  
Taichung, Taiwan

M. Lee Shiu  
Technologue alimentaire principal  
Commission mixte pour la reconstruction  
rurale  
37 Nan-Hai Road  
Taipei, Taiwan

CONGO (REPUBLIQUE DEMOCRATIQUE DU)

Délégué

M. Mushobekwa  
Premier Secrétaire et attaché  
économique  
Ambassade de la République démocratique  
du Congo  
1800 New Hampshire Avenue, NW  
Washington, D.C. 20009

DANEMARK

Délégué

M. O. Høybye  
Directeur technique  
Association des fabricants de conserve  
danois  
c/o A/S Beauvais  
4520 Svinninge

ESPAGNE

Délégués

M. Gomez Manzanares  
Attaché agricole  
Ambassade d'Espagne  
2558 Massachusetts Avenue, NW  
Washington, D.C. 20008

M. Juan Arencibia  
Attaché commercial  
Ambassade d'Espagne  
2558 Massachusetts Avenue, NW  
Washington, D.C. 20008

M. José F. Trelles  
Attaché commercial  
Ambassade d'Espagne  
2558 Massachusetts Avenue, NW  
Washington, D.C. 20008

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Chef de délégation

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

ETATS-UNIS D'AMERIQUE (suite)

Délégués

M. Lowrie M. Beacham  
Acting Director  
Division of Food Chemistry and Technology  
Food and Drug Administration  
Department of Health, Education and  
Welfare  
Washington, D.C. 20204

M. Victor Blomquist (\*)  
Food Technology Branch  
Division of Food Chemistry and Technology  
Food and Drug Administration  
Department of Health, Education and  
Welfare  
Washington, D.C. 20204

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

M. Arthur W. Hansen  
Manager, Food Regulations and Standards  
Del Monte Corporation  
215 Fremont Street  
San Francisco, Californie 94119

Dr Ira I. Somers  
Director, Research Laboratories  
National Canners Association  
1133 - 20th Street, NW  
Washington, D.C. 20036

M. C.B. Way  
Director, Quality Assurance  
Green Giant Company  
Le Sueur, Minnesota 36058

FRANCE

Délégué

M. Georges Jumel  
Secrétaire général  
Confédération nationale des industries  
de la conserve  
3 rue de Logelbach  
Paris

HONGRIE

Délégué

Dr Balint Szaloczy  
Deuxième Secrétaire (agriculture)  
Ambassade de Hongrie  
3437 - 15th Street, NW  
Washington, D.C. 20009

INDE

Délégué

M. Daya Nand  
Ministère de l'alimentation et de  
l'agriculture  
Service des aliments  
Krishi Bhavan  
New Delhi

ISRAEL

Délégué

M. H. Brisker  
Attaché agricole  
Ambassade d'Israel  
1621 - 22nd Street, NW  
Washington, D.C. 20008

JAPON

Chef de délégation

M. Hiroya Sano  
Premier Secrétaire  
Ambassade du Japon  
2520 Massachusetts Avenue, NW  
Washington, D.C. 20008

Délégués

M. Yoshihiro Mitsui  
Ministère de l'agriculture et des forêts  
Division des légumes et des fleurs  
Bureau de la soie brute et de  
l'horticulture  
2-1. 1-Chome  
Kasumigaseki,  
Chiyoda-Ku  
Tokyo

M. Masao Yamauchi  
Association des fabricants japonais de  
fruits et de légumes en conserve  
No. 4. 4-Chome,  
Chuo-Ku  
Tokyo

NORVEGE

Délégué

M. Odvar Mosnesset  
Premier Secrétaire  
Ambassade de Norvège  
3401 Massachusetts Avenue, NW  
Washington, D.C. 20007

(\*) Représentant également l'ASSOCIATION  
OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS

PAYS-BAS

Délégué

Dr L.J. Schuddeboom  
Fonctionnaire de la santé publique  
Ministère des affaires sociales et de la  
santé publique  
Dokter Reijersstraat 10  
Leidschendam

POLOGNE

Délégué

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

REPUBLIQUE DOMINICAINE

Délégué

M. Dario Suro  
Conseiller  
Ambassade de la République Dominicaine  
1715 - 22nd Street, NW  
Washington, D.C. 20008

ROYAUME-UNI

Chef de délégation

M. H.M. Goodall  
Senior Executive Officer  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food  
Food Standards Division  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
Londres S.W. 1

Délégués

M. R.B. Beedham  
Fruit and Vegetable Cannery Association  
4 Lygon Place  
Londres S.W. 1

M. J.D. Croker  
Fruit and Vegetable Cannery Association  
4 Lygon Place  
Londres S.W. 1

M. H.R. Hinton  
Director of Research  
Fruit and Vegetable Preservation  
Research Association  
Chipping Campden  
Gloucestershire

Dr Z. Hybs  
Food Manufacturers' Federation, Inc.  
4 Lygon Place  
Londres S.W. 1

SUEDE

Délégué

M. Gunnar Holmen  
Directeur des travaux  
Bla Band Produkter A.B.  
302 45 Halmstad

TURQUIE

Délégué

M. Guzay Guldere  
Attaché commercial adjoint  
Ambassade de Turquie  
2523 Massachusetts Avenue, NW  
Washington, D.C. 20008

OBSERVATEURS

AFRIQUE DU SUD

M. Louis G.R. Hyman  
Agricultural Counselor  
Embassy of South Africa  
3051 Massachusetts Avenue, NW  
Washington, D.C. 20008

M. P.J. Marais  
Consul (Agricultural Produce  
Inspectorate)  
Division of Commodity Services  
Department of Agricultural Economics  
and Marketing, South Africa  
South Africa House  
Trafalgar Square  
Londres, W.C. 2, Angleterre

CHILI

M. G. Rafael Torres  
Ambassade du Chili  
1736 Massachusetts Avenue, NW  
Washington, D.C. 20008

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

M. Robert C. Gross  
Manager  
Olive Administrative Committee  
516 North Fulton Street  
Fresno, Californie 93728

M. Robert Kellen  
Executive Vice President  
National Preservers Association  
25 East Chestnut Street  
Chicago, Illinois 60611

ORGANISATIONS INTERNATIONALES

FEDERATION EUROPEENNE DES IMPORTATEURS DE  
FRUITS SECS, DE CONSERVES, D'EPICES ET DE  
MIEL (FRUCOM)

M. Jan J. Mertens  
Vice-Président, FRUCOM  
Ste Amelbergalei 30  
B-2120 Schoten  
Belgique

FEDERATION INTERNATIONALE DES INDUSTRIES  
DU GLUCOSE

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

M. P.M. Karl  
Fédération internationale des industries  
du glucose  
246 Meadowbrook Road  
Wyckoff, New Jersey 07481

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

Comité des fruits et légumes traités

FRAISES EN CONSERVE -- ETAPE 8

Norme No PFV 70/8-7

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

pour adoption en tant que

Norme recommandée

PROJET DE NORME  
POUR  
LES FRAISES EN CONSERVE  
avancé à l'étape 8

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

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

1.2 Variété

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

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Milieus de couverture

Les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

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

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

- 2.1.1 La densité finale du sirop sera déterminée sur la moyenne des échantillons prélevés, mais aucun récipient ne devra présenter une densité, exprimée en degrés Brix, inférieure à celle de la catégorie immédiatement inférieure, s'il y en a une.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur

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

2.2.2 Saveur

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

2.2.3 Texture

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

#### 2.2.4 Défauts et tolérances

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

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

#### 2.2.5 Impuretés minérales

Au maximum 300 mg/kg du contenu total.

#### 2.2.6 Classification des unités "défectueuses"

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

#### 2.2.7 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions relatives aux caractéristiques définies à l'alinéa 2.2.6 lorsque:

- a) pour les spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne -- le nombre des unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies à l'alinéa 2.2.6, ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités; et
- b) les spécifications déterminées sur la moyenne sont remplies.

### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

Dose maximum d'emploi

Acidifiants

Acide citrique }  
Acide malique }  
Acide L-tartrique }  
Acide lactique }

Limitée par les bonnes pratiques  
de fabrication (confirmé)

Colorants

Ponceau 4R }  
Erythrosine }

Seuls ou en combinaison -- 300 mg/kg  
(confirmé à titre provisoire)

Raffermissants

Chlorure de calcium }  
Lactate de calcium }  
Gluconate de calcium }

La quantité totale de calcium présente  
dans le produit fini ne doit pas dé-  
passer 350 mg/kg, exprimés en ions Ca  
(à confirmer)

4. HYGIENE

- 4.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Code international d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RCP 2-1969).
- 4.2 Dans toute la mesure où le permettront de bonnes pratiques de fabrication, le produit devra être exempt de toute substance anormale.
- 4.3 Le produit ne devra contenir aucun micro-organisme capable de se développer dans des conditions d'entreposage normales.
- 4.4 Le produit ne devra contenir aucune substance toxique produite par des micro-organismes.

5. POIDS ET MESURES

5.1 Remplissage du récipient

5.1.1 Remplissage minimum

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

5.1.2 Classification des unités "défectueuses"

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

5.1.3 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions définies à l'alinéa 5.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NOA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

5.1.4 Poids égoutté minimum

- 5.1.4.1 Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 35% du poids d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient une fois clos.
- 5.1.4.2 On juge que le produit répond aux spécifications relatives au poids égoutté minimum 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.

## 6. ETIQUETAGE

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

### 6.1 Nom du produit

- 6.1.1 Le produit doit être désigné par l'appellation "fraises".
- 6.1.2 La désignation du milieu de couverture: "eau", "sirop très léger", "sirop moyen", ou "sirop épais", selon le cas, doit faire partie de l'appellation du produit ou figurer à proximité immédiate de celle-ci.

### 6.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette par ordre décroissant selon leurs proportions conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, à ceci près que l'eau n'a pas besoin d'être déclarée.

### 6.3 Contenu net

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

### 6.4 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 mentionnés.

### 6.5 Pays d'origine

- a) Le 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) Quand le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

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

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites, ou auxquelles il est fait allusion, 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 sous 7.1, 7.2 et 7.3 et doit confirmer celles qui sont indiquées sous 7.4, 7.5 et 7.6.

### 7.1 Echantillonnage

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

7.2 Détermination du poids égoutté (\*)

7.2.1 Définition (\*)

7.2.2 Appareillage (\*)

7.2.2.1 Spécifications concernant les tamis circulaires (\*)

- a)
- b)
- c)

7.2.3 Mode opératoire (\*)

7.2.4 Calcul et expression des résultats (\*)

(Corriger la référence à la méthode AOAC en écrivant "30.001")  
(Supprimer la référence ALINORM)

7.3 Mesures de la densité du sirop (\*\*)

7.3.1 Mode opératoire (\*\*)

7.3.2 Calcul et expression des résultats (\*\*)

7.3.3 Références bibliographiques (\*\*)

7.4 Méthode de détermination des impuretés minérales

7.4.1 Mode opératoire

Tel qu'il est décrit par l'Organisation internationale de normalisation, méthode ISO 423 E, Recommandation 1022.

7.5 Détermination de la teneur en calcium

Selon la méthode AOAC, pour les fruits en conserve (1965, 20.028).

7.6 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

7.6.1 Récipients métalliques

7.6.1.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

7.6.2 Récipients en verre

(\*) Texte tel qu'il figure sous "Détermination du poids égoutté - Méthode I" à l'Annexe IV du document ALINORM 69/23.

(\*\*) Texte tel qu'il figure sous "Mesures de la densité du sirop (Méthode réfractométrique)" à l'Annexe IV du document ALINORM 69/23.

7.6.2.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau du couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

Comité des fruits et légumes traités

PRUNES EN CONSERVE -- ETAPE 8

Norme No PFV 70/8-8

Texte à soumettre à la huitième session de la

Commission du Codex Alimentarius

pour adoption en tant que

Norme recommandée

PROJET DE NORME  
POUR  
LES PRUNES EN CONSERVE  
avancé à l'étape 8

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

La désignation "prunes en conserve" désigne le produit a) préparé avec des fruits propres, substantiellement sains, entiers ou partagés en moitiés appartenant aux variétés (cultivars) de prunes conformes aux caractéristiques de Prunus domestica L., aux variétés (cultivars) de reines claudes conformes aux caractéristiques de Prunus italica L., aux variétés (cultivars) mirabelles ou de prunes de Damas conformes aux caractéristiques de Prunus institia L., ou aux variétés (cultivars) de myrabolans conformes aux caractéristiques de Prunus cerasifera Ehrh., débarassés de toutes matières étrangères, y compris les queues; b) conditionné avec de l'eau ou avec tout autre liquide de couverture approprié et pouvant contenir des ingrédients aromatisants; et c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Variétés

Les prunes des divers types variétaux seront désignées comme suit:

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

Les couleurs indiquées sous a), b) et c) se rapportent à la couleur de la peau.

1.3 Modes de présentation

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

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Milieus de couverture

Les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

- a) Eau -- liquide de couverture composé uniquement d'eau ou d'un mélange quelconque d'eau et de jus de prune; ou
- b) Sirop -- liquide de couverture dans lequel l'eau et/ou le jus de prune est mélangé à un ou plusieurs des sucres suivants: saccharose, sucre interverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose, et dont la catégorie est déterminée en fonction de la densité finale du sirop:

- Sirop très léger -- au minimum 11° Brix
- Sirop léger -- au minimum 15° Brix
- Sirop moyen -- au minimum 19° Brix
- Sirop épais -- au minimum 25° Brix

2.1.1 La densité finale du sirop sera déterminée sur la moyenne des échantillons prélevés, mais aucun récipient ne devra présenter une densité, exprimée en degrés Brix, inférieure à celle de la catégorie immédiatement inférieure, s'il y en a une.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur

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

2.2.2 Saveur

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

Les prunes en conserve conditionnées avec des aromatisants spéciaux doivent présenter la saveur caractéristique que confèrent les prunes et les autres substances utilisées.

2.2.3 Texture

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

2.2.4 Défauts et tolérances

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

	<u>Maximum</u>
a) <u>Fruits marqués</u> ----- (prunes endommagées par des insectes, des frictions ou des maladies, ou abîmées par la présence de gomme, ou dont la couleur est modifiée de telle sorte que leur aspect ou leur qualité gustative est matériellement affectée)	30% en poids de prunes égouttées
b) <u>Fruits écrasés ou en morceaux</u> ----- (soit, dans le cas des modes de conditionnement: <u>Entières</u> -- prunes déformées ou brisées de telle sorte qu'elle ne présentent plus leur forme normale <u>Moitiés</u> -- moitiés de prunes abîmées ou brisées de telle sorte que leurs dimensions soient inférieures à 50% de la dimension normale d'une moitié de prune.	25% en poids des prunes égouttées
<u>Total</u> des défauts a) et b) -----	35% en poids des prunes égouttées

Maximum (suite)

- |   |  |
|---|--|
| c) <u>Matières végétales étrangères</u> -----<br>(queues ou toute autre substance végétale inoffensive) | 1 morceau par 200 g de prunes égouttées (calculé sur la moyenne des échantillons prélevés) |
| d) <u>Noyaux détachés dans les prunes entières</u> -----  | 3 par 500 g de prunes égouttées (calculé sur la moyenne des échantillons prélevés)         |
| e) <u>Noyaux ou morceaux de noyaux dans les prunes dénoyautées et les moitiés</u> ---                   | 2 par 500 g de prunes égouttées (calculé sur la moyenne des échantillons prélevés)         |

2.2.5 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications de qualité requises aux alinéas 2.2.1 à 2.2.4 (à l'exception des matières végétales étrangères et des noyaux qui sont calculés sur la moyenne des échantillons prélevés) est considéré comme "défectueux".

2.2.6 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions relatives aux spécifications de qualité définies à l'alinéa 2.2.5 lorsque:

- a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas établies d'après la moyenne -- le nombre des unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies sous 2.2.5, ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités; et
- b) les spécifications établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaites.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications énoncées à la Section ... du Codex Alimentarius ont été soit confirmées à titre provisoire, soit doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, ainsi qu'il est indiqué ci-après:

Dose maximum d'emploi

Colorants

Uniquement pour les prunes "rouges" ou "violettées"

Ponceau 4R }  
Erythrosine }

seuls ou en combinaison,  
300 mg/kg (à confirmer)

Aromatisants naturels

Aromatisants naturels et leurs équivalents identiques de synthèse, à l'exception de ceux dont on sait qu'ils peuvent être toxiques.

Limitée par les bonnes pratiques de fabrication

4. HYGIENE

- 4.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Code international d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RCP 2-1969).

- 4.2 Dans toute la mesure où le permettront de bonnes pratiques de fabrication, le produit devra être exempt de toute substance anormale.
- 4.3 Le produit ne devra contenir de micro-organismes capables de se développer dans des conditions d'entreposages normales.
- 4.4 Le produit ne devra contenir aucune substance toxique produite par des micro-organismes.

## 5. POIDS ET MESURES

### 5.1 Remplissage du récipient

#### 5.1.1 Remplissage minimum

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

#### 5.1.2 Classification des unités "défectueuses"

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

#### 5.1.3 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises sous 5.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NOA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

#### 5.1.4 Poids égoutté minimum

- 5.1.4.1 Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur aux pourcentages suivants, calculés d'après le poids d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois clos:

Prunes entières	-----	50%
Moitiés	-----	55%

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

## 6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document No. CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits.

### 6.1 Nom du produit

- 6.1.1 Le produit sera désigné par le nom "Prunes", accompagné par les noms de variétés "reines-claude", "prunes de Damas", "mirabelles" ou "myrabolans", selon le cas, étant entendu que le mot "Prunes" peut-être omis lorsque le produit est vendu dans des pays où l'absence de cette précision ne risque pas de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

- 6.1.2 Le nom du produit doit comporter une déclaration de tout aromatisant spécial lui conférant une saveur caractéristique, par exemple: "Avec X", le cas échéant.

6.1.3 Les précisions suivantes doivent faire partie de l'appellation ou être placées à proximité immédiate de celle-ci:

- a) soit la couleur de la prune: "jaune", "rouge" ou "violette", soit le nom de la variété, selon le cas;
- b) le milieu de couverture: "eau", "sirop très léger", "sirop léger", "sirop moyen" ou "sirop épais", selon le cas;
- c) le mode de présentation: "entières (dénoyautées)", "entières", ou "moitié", selon le cas;
- d) le mot "épluchées" dans le cas des prunes conditionnées épluchées.

## 6.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette par ordre décroissant selon leurs proportions conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2. c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, à ceci près que l'eau n'a pas besoin d'être déclarée.

## 6.3 Contenu net

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

## 6.4 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 mentionnés.

## 6.5 Pays d'origine

- a) Le 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) Quand le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

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

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après ou auxquelles il est fait allusion sont des méthodes internationales d'arbitrage. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a confirmé les méthodes indiquées sous 7.1, 7.2 et 7.3, et doit confirmer la méthode indiquée sous 7.4.

### 7.1 Echantillonnage

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

### 7.2 Détermination du poids égoutté (\*)

#### 7.2.1 Définition (\*)

#### 7.2.2 Appareillage (\*)

(\*) Texte définissant la "Détermination du poids égoutté - Méthode I" qui figure à l'Annexe IV du document ALINORM 69/23.

7.2.2.1 Spécifications concernant les tamis circulaires (\*)

- a)
- b)
- c)

7.2.3 Mode opératoire (\*)

7.2.4 Calcul et expression des résultats (\*)

(Corriger la référence à la méthode AOAC en écrivant "30.001")  
(Supprimer la référence ALINORM)

7.3 Mesures de la densité du sirop (\*\*)

7.3.1 Mode opératoire (\*\*)

7.3.2 Calcul et expression des résultats (\*\*)

7.3.3 Références bibliographiques (\*\*)

7.4 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

7.4.1 Récipients métalliques

7.4.1.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

7.4.2 Récipients en verre

7.4.2.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

---

(\*) Texte définissant la "Détermination du poids égoutté - Méthode I" qui figure à l'Annexe IV du document ALINORM 69/23.

(\*\*) Texte définissant les "Mesures de la densité du sirop (méthode réfractométrique)" qui figure à l'Annexe IV du document ALINORM 69/23.

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

Comité des fruits et légumes traités

FRAMBOISES EN CONSERVE --- ETAPE 8

Norme No PFV 70/8-9

Texte à soumettre à la huitième session de la

Commission du Codex Alimentarius

pour adoption en tant que

Norme recommandée

PROJET DE NORME  
POUR  
LES FRAMBOISES EN CONSERVE  
avancé à l'étape 8

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

La dénomination "Framboises en conserve" désigne le produit a) préparé à partir de variétés de framboises conformes aux caractéristiques de Rubus idaeus L. ou Rubus occidentalis L. qui sont raisonnablement entières, mûres et saines et débarrassées de toute matière étrangère, y compris les calices et les pédoncules; b) conditionné avec de l'eau ou avec tout autre milieu de couverture liquide approprié; 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 Variétés

Toute variété appropriée de framboise peut être utilisée.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Milieus de couverture

Les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

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

<u>Sirop très léger</u> -----	au minimum 11° Brix
<u>Sirop léger</u> -----	au minimum 15° Brix
<u>Sirop moyen</u> -----	au minimum 19° Brix
<u>Sirop épais</u> -----	au minimum 25° Brix

- 2.1.1 La densité finale du sirop sera déterminée sur la moyenne des échantillons prélevés, mais aucun récipient ne devra présenter une densité, exprimée en degrés Brix, inférieure à celle de la catégorie immédiatement inférieure, s'il y en a une.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur

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

2.2.2 Saveur

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

2.2.3 Texture

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

2.2.4 Défauts et tolérances

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

	<u>Maximum</u>
a) <u>Fruits marqués</u> ----- (fruits endommagés par le vent, les insectes ou des maladies, ou qui sont déformés de telle sorte que leur aspect et leur qualité gustative en sont matériellement affectés)	12% en poids de framboises égouttées
b) <u>Fruits écrasés ou en morceaux</u> ----- (fruits dont plus de 50% des drupéoles sont écrasés, en morceaux, détachés ou autrement endommagés de telle sorte qu'ils ne présentent plus leur conformation originale)	25% en poids de framboises égouttées
<u>Total des défauts a) et b)</u> -----	25% en poids de framboises égouttées
c) <u>Matières végétales étrangères</u> (établies sur la moyenne)	
1) <u>Queues ou parties de queues, de plus de 3 mm de longueur</u> -----	2 morceaux par 100 g de framboises égouttées
2) <u>Feuilles, calices, ou portions de feuilles ou calices, ou autre matière végétale étrangère analogue inoffensive</u> -----	2 cm <sup>2</sup> par 100 g de framboises égouttées

2.2.5 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas à l'une ou à plusieurs des spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies aux alinéas 2.2.1 à 2.2.4 (à l'exception des matières végétales étrangères qui sont évaluées d'après la moyenne des échantillons prélevés), est considéré comme "défectueux".

2.2.6 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises par les spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies sous 2.2.5, lorsque:

- a) pour les spécifications qui ne sont pas établies d'après la moyenne -- le nombre des unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies sous 2.2.5, ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités; et
- b) les spécifications qui sont déterminées d'après la moyenne sont satisfaites.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

Dose maximum d'emploi

Acidifiants

Acide citrique }  
Acide malique }  
Acide L-tartrique }  
Acide lactique }

Limitée par les bonnes pratiques de fabrication (confirmé)

Colorants

Ponceau 4R }  
Erythrosine }

Seuls ou en combinaison,  
300 mg/kg (à confirmer)

4. HYGIENE

- 4.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés en conformité du Code international d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (document No CAC/RCP 2-1969).
- 4.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit devra être exempt de toute substance anormale.
- 4.3 Le produit ne doit pas contenir de micro-organismes capables de se développer dans des conditions d'entreposage normales.
- 4.4 Le produit ne doit contenir aucune substance toxique produite par des micro-organismes.

5. POIDS ET MESURES

5.1 Remplissage du récipient

5.1.1 Remplissage minimum

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

5.1.2 Classification des unités "défectueuses"

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

5.1.3 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions définies sous 5.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

5.1.4 Poids égoutté minimum

- 5.1.4.1 Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 37% du poids d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient une fois clos.
- 5.1.4.2 En ce qui concerne le poids égoutté minimum, on juge que le produit répond aux spécifications lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.

## 6. ETIQUETAGE

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

### 6.1 Nom du produit

- 6.1.1 Le produit doit être désigné par l'appellation "Framboises".
- 6.1.2 Les précisions suivantes doivent faire partie de l'appellation ou être placées à proximité immédiate de celle-ci:
- dans le cas de framboises autres que les framboises rouges, la couleur du fruit;
  - le milieu de couverture: "Eau", "Sirop très léger", "Sirop léger", "Sirop moyen", ou "Sirop épais", selon le cas.

### 6.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette dans l'ordre décroissant selon leurs proportions conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, à ceci près que l'eau n'a pas besoin d'être déclarée.

### 6.3 Contenu net

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

### 6.4 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 mentionnés.

### 6.5 Pays d'origine

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

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

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou auxquelles il est fait allusion 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 sous 7.1, 7.2 et 7.3, et doit confirmer la méthode indiquée sous 7.4.

7.1 Echantillonnage

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

7.2 Détermination du poids égoutté (\*)

7.2.1 Définition (\*)

7.2.2 Appareillage (\*)

7.2.2.1 Spécifications concernant les tamis circulaires (\*)

- a)
- b)
- c)

7.2.3 Mode opératoire (\*)

7.2.4 Calcul et expression des résultats (\*)

(Corriger la référence à la méthode AOAC en écrivant "30.001")  
(Supprimer la référence ALINORM)

7.3 Mesures de la densité du sirop (\*\*)

7.3.1 Mode opératoire (\*\*)

7.3.2 Calcul et expression des résultats (\*\*)

7.3.3 Références bibliographiques (\*\*)

7.4 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

7.4.1 Récipients métalliques

7.4.1.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

7.4.2 Récipients en verre

7.4.2.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

(\*) Texte définissant la "Détermination du poids égoutté - Méthode I", qui figure à l'Annexe IV du document ALINORM 69/23.

(\*\*) Texte définissant les "Mesures de la densité du sirop (Méthode réfractométrique)" qui figure à l'Annexe IV du document ALINORM 69/23.

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

Comité des fruits et légumes traités

PETITS POIS EN CONSERVE

Norme No PFV 70/6-14

Renvoyée à l'étape 6

PROJET DE NORME  
POUR  
LES PETITS POIS EN CONSERVE  
renvoyé à l'étape 6

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

La dénomination "petits pois en conserve" désigne le produit a) préparé à partir de graines écossées (vertes), propres, substantiellement saines, entières et n'ayant pas atteint leur maturité, de variétés (cultivars) de petits pois conformes aux caractéristiques de l'espèce Pisum sativum L., à l'exception de la sous-espèce macrocarpum; b) conditionné avec de l'eau ou un autre liquide de couverture approprié, des sucres, 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 Variétés

Les petits pois en conserve peuvent appartenir à toute variété (cultivar) et peuvent en outre être classés dans les catégories suivantes:

- a) Pois ridés;
- b) Pois ronds ou lisses;
- c) Autres variétés (croisement ou hybrides des deux types indiquées sous a) et b)).

1.3 Calibrage

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

a) Pois ridés; autres types à l'exception des pois ronds

Très fins -----	jusqu'à et y compris 8,75 mm (11/32 de pouce)
Fins -----	plus de 8,75 mm, jusqu'à et y compris 9,5 mm (12/32 de pouce)
Moyens -----	plus de 9,5 mm

b) Pois ronds ou lisses

Très fins -----	jusqu'à et y compris 7,5 mm (19/64 de pouce)
Fins -----	jusqu'à et y compris 8,2 mm (21/64 de pouce)
Mi-fins -----	plus de 8,2 mm, jusqu'à et y compris, 9,5 mm (12/32 de pouce)
Moyens -----	plus de 9,5 mm

1.3.1 Tolérances de calibrage

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

1.4 Modes de conditionnement

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

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Ingrédients de base

Petits pois et milieu de couverture liquide approprié pour le produit, ainsi qu'autres ingrédients facultatifs tels que:

2.1.1 Autres ingrédients autorisés

- a) Sel, saccharose, sucre interverti, dextrose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté.
- b) Herbes aromatiques et épices; concentré ou jus de légumes et d'herbes aromatiques (laitue, oignons, carottes, etc.); garniture composée d'un ou plusieurs légumes (laitue, oignons, carottes; morceaux de poivrons rouges ou verts, ou mélange de ces deux derniers), à concurrence de 15% du total de l'ingrédient légume égoutté; essence de menthe.
- c) Beurre ou autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale. Si du beurre est ajouté, la quantité ne devra pas être inférieure à 3% du poids du produit fini.
- d) Amidons - naturels (non modifiés), modifiés par des procédés physiques ou par des enzymes -- uniquement lorsque le beurre ou d'autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale sont des ingrédients.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur

A l'exception des pois en conserve artificiellement colorés, les petits pois égouttés devront avoir la couleur normale caractéristique des pois en conserve et typique de la variété utilisée. Les pois en conserve contenant d'autres ingrédients ou additifs autorisés seront considérés comme présentant la couleur caractéristique lorsque les substances utilisées ne donnent pas au produit une coloration anormale.

2.2.2 Milieus de couverture

A l'exception des petits pois conditionnés avec des sauces particulières, le milieu de couverture ne devra pas être visqueux au point que le liquide ne puisse être séparé des pois à la température de 20°C. Il ne doit pas avoir une couleur ou un aspect qui ne correspondent pas au produit.

2.2.3 Saveur

Les petits pois en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exempts de saveur et d'odeurs étrangères au produit.

Les petits pois en conserve préparés avec des ingrédients spéciaux doivent présenter la saveur caractéristique que confèrent les petits pois et les autres substances utilisées.

#### 2.2.4 Texture et maturité

Les petits pois doivent être raisonnablement tendres, leur texture et leur maturité doivent être raisonnablement uniformes. La teneur en solides insolubles dans l'alcool ne doit pas dépasser 21% dans tous les cas.

#### 2.2.5 Défauts et tolérances

Les petits pois en conserve peuvent contenir un léger dépôt et doivent être raisonnablement exempts de défauts dans les limites indiquées ci-après:

Maximum  
(établi sur le poids de petits pois égouttés)

- a) Pois marqués ----- 5% m/m  
(pois légèrement souillés ou tachés)
- b) Pois sérieusement marqués ----- 1% m/m  
(pois tachés, présentant un défaut de coloration, ou autrement marqués (y compris les pois vermiculés) de telle sorte que leur aspect ou leur qualité gustative sont gravement affectés)
- c) Fragment de pois ----- 10% m/m  
(portions de pois: cotylédons séparés ou distincts; cotylédons écrasés, en morceaux ou brisés; et peaux détachées; à l'exclusion des pois entiers intacts dont la peau est détachée)
- d) Pois jaunes ----- 2% m/m
- e) Matières végétales étrangères ----- 0,5% m/m  
(tige, feuille ou gousse provenant de la plante de petit pois, ou autre substance végétale inoffensive qui n'a pas été ajoutée intentionnellement en tant qu'ingrédient)

Total des défauts a), b), c), d) et e) ----- 12% m/m

#### 2.2.6 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas à une ou à plusieurs des spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies sous 2.2.1 à 2.2.5, sera considéré comme "défectueux".

#### 2.2.7 Acceptation des lots

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises en ce qui concerne les spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies sous 2.2.6, lorsque le nombre d'unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies sous 2.2.6, ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NOA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications énoncées à la section ... du Codex Alimentarius doivent être confirmées, ont été confirmées ou ont été confirmées à titre provisoire, par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, ou bien ont fait l'objet d'autres décisions, ainsi qu'il est indiqué ci-après:

- |   | <u>Dose maximum d'emploi</u>  |  |
|---|---|--|
| a) <u>Glutamate monosodique</u>   | Sans limite   | (décision différée)  |
| b) <u>Colorants</u>   |   |  |
| Vert acide brillant BS  | } Seuls ou en combinaison -- 100 mg/kg  | } (confirmé à titre provisoire)<br>(confirmé à titre provisoire)<br>(à confirmer)<br>(à confirmer) |
| Tartrazine  |   |  |
| Bleu brillant   |   |  |
| Carotène  |   |  |
| c) <u>Agents raffermissants</u>   |   |  |
| Chlorure de calcium   | } La quantité totale de calcium présente dans le produit fini ne doit pas dépasser 350 mg/kg, exprimés en ions Ca | } à confirmer  |
| Lactate de calcium  |   |  |
| Gluconate de calcium  |   |  |
|   |   |  |
| d) <u>Amidons modifiés, gommes végétales, alginates, alginate de propylène-glycol</u> -- à n'utiliser que lorsque le beurre ou une autre graisse ou huile comestible d'origine animale ou végétale est un ingrédient -- dans les proportions suivantes: |   |  |

Dose maximum d'emploi -- 1% m/m seuls ou en combinaison

Amidons modifiés -- (confirmés)

Amidons traités aux acides  
 Amidons traités aux bases  
 Amidons blanchis  
 Phosphate de diamidon  
 (traité au trimétaphosphate de sodium)  
 Phosphate de diamidon phosphaté  
 Phosphate de monoamidon

Amidons modifiés -- (non confirmés)

Succinate d'amidon sodique  
 Phosphate de diamidon (traité à l'oxychlorure de phosphate)  
 Phosphate de diamidon acétylé  
 Phosphate de diamidon hydroxypropylique  
 Glycérol de diamidon acétylé  
 Glycérol de diamidon

Amidons modifiés -- (confirmés à titre provisoire)

Acétate d'amidon  
 Amidon hydroxypropylique  
 Adipate de diamidon acétylé  
 Glycérol de diamidon hydroxypropylique  
 Amidons oxydés

Gommes végétale -- (confirmées à titre provisoire)

Gomme arabique  
 Carragheen  
 Furcelleran  
 Gomme guar

Gommes végétales -- (à confirmer)

Gomme adragante  
 Gomme de caroube

Alginates -- (confirmés à titre provisoire)

(Ca, K, Na, NH<sub>4</sub>)

Alginate de propylène glycol -- (confirmé à titre provisoire)

4. HYGIENE

- 4.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Code international d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RCP 2-1969).

- 4.2 Dans toute la mesure où le permettront de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance anormale.
- 4.3 Le produit ne doit contenir aucun micro-organisme pathogène ou aucune substance toxique produite par des micro-organismes.
- 4.4 Le produit devra avoir subi un traitement de transformation suffisant pour détruire toutes les spores de Clostridium botulinum.

## 5. POIDS ET MESURES

### 5.1 Remplissage du récipient

#### 5.1.1 Remplissage minimum

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

#### 5.1.2 Classification des unités "défectueuses"

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

#### 5.1.3 Acceptation des lots

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises sous 5.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NOA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

#### 5.1.4 Poids égoutté minimum (Voir également 5.1.5)

- 5.1.4.1 Le poids du produit égoutté ne doit pas être inférieur à 60% du poids d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient une fois clos.
- 5.1.4.2 En ce qui concerne le poids égoutté minimum, on juge que le produit répond aux spécifications lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.

#### 5.1.5 Remplissage adéquat pouvant remplacer la spécification relative au poids égoutté

On considère que les conserves de petits pois sont convenablement remplies, compte non tenu de leur conformité aux dispositions de l'alinéa 5.1.4, si leur remplissage est jugé adéquat au moyen de la méthode de détermination décrite dans l'Annexe I du présent projet de norme.

## 6. ETIQUETAGE

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

### 6.1 Nom du produit

- 6.1.1 Le produit doit être désigné par les noms "Pois", "Pois verts", "Pois de jardin", "Pois doux", "Petits pois de primeur", "Petits pois doux", "Petits pois", ou par une dénomination équivalente utilisée dans le pays où le produit est destiné à être vendu.

6.1.2 Toute sauce particulière et/ou assaisonnement ou aromatisant caractérisant le produit doit être déclaré en tant que partie de la dénomination ou à proximité immédiate de celle-ci, par exemple "Avec X" ou "En X", le cas échéant. Si la déclaration comporte les mots "Avec (ou "En") sauce au beurre", la seule matière grasse utilisée devra être du beurre.

6.1.3 Le nom du produit peut comprendre le type de pois: "Pois ronds", "pois lisses" ou "pois ridés", selon le cas.

## 6.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette par ordre décroissant selon leurs proportions, conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, à ceci près que l'eau n'a pas besoin d'être déclarée.

## 6.3 Contenu net

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

## 6.4 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 mentionnés.

## 6.5 Pays d'origine

- a) Le 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 dans lequel cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

## 6.6 Autres déclarations

### 6.6.1 Représentation du calibre

L'indication du calibre peut figurer sur l'étiquette, et si les termes indiqués à l'alinéa 1.3 sont utilisés, le produit doit être conforme aux spécifications en matière de tolérances définies sous 1.3.1.

### 6.6.2 Type de conditionnement

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

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

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou auxquelles il est fait allusion 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 sous 7.1, 7.2 et 7.3, et doit confirmer celles qui sont indiquées sous 7.4, 7.5 et 7.6.

### 7.1 Echantillonnage

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

- 7.2 Détermination du poids égoutté (\*)
- 7.2.1 Définition (\*)
- 7.2.2 Appareillage (\*)
- 7.2.2.1 Spécifications concernant les tamis circulaires (\*)
  - a)
  - b)
  - c)
- 7.2.3 Mode opératoire (\*)
- 7.2.4 Calcul et expression des résultats (\*)

(Corriger la référence à la méthode AOAC et écrire "30.001")  
(Supprimer la référence ALINORM)
- 7.3 Détermination de la teneur en solides insolubles dans l'alcool (\*\*)
- 7.3.1 Appareillage (\*\*)
- 7.3.1.1 Spécifications concernant les tamis circulaires (\*\*)
- 7.3.2 Mode opératoire (\*\*)
- 7.3.3 Calcul et expression des résultats (\*\*)
- 7.3.4 Références bibliographiques (\*\*)
- 7.4 Détermination de la teneur en calcium des légumes en conserve (\*\*\*)
- 7.4.1 Principe de la méthode -- Titration complexométrique (\*\*\*)
- 7.4.2 Réactifs (\*\*\*)
- 7.4.3 Appareillage (\*\*\*)
- 7.4.4 Préparation de l'échantillon (\*\*\*)
- 7.4.5 Détermination (\*\*\*)
- 7.4.6 Expression des résultats (\*\*\*)
- 7.4.7 Références bibliographiques (\*\*\*)
- 7.5 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients
- 7.5.1 Récipients métalliques
- 7.5.1.1 Mode opératoire
  - 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
  - 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.

(\*) Texte décrivant la "Détermination du poids égoutté - Méthode I" qui figure à l'Annexe IV du document ALINORM 69/23.

(\*\*) Texte décrivant la Détermination de la teneur en solides insolubles dans l'alcool -- Annexe IV du document ALINORM 69/23.

(\*\*\*) Texte décrivant la méthode de Détermination de la teneur en calcium des légumes en conserve -- Annexe IV du document ALINORM 69/23.

- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

#### 7.5.2 Récipients en verre

##### 7.5.2.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

#### 7.6 Méthode utilisée pour distinguer la variété des pois (\*\*\*\*)

##### 7.6.1 Réactifs et équipement

- 7.6.1.1 Microscope, objectif composé - grossissements de 100 à 250  
- contraste de phase

7.6.1.2 Lame et lamelle couvre-objet

7.6.1.3 Spatule

7.6.1.4 Ethanol -95% (v/v)

7.6.1.5 Glycérine

##### 7.6.2 Mode opératoire

###### 7.6.2.1 Préparation et montage

- 7.6.2.1.1 Enlever une petite partie de l'endosperme et la placer sur la lame;
- 7.6.2.1.2 A l'aide d'une spatule, broyer la substance avec de l'éthanol à 95% (v/v);
- 7.6.2.1.3 Ajouter une goutte de glycérine, placer la lamelle couvre-objet sur la substance et examiner au microscope.

###### 7.6.2.2 Identification

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

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

---

(\*\*\*\*) Texte décrivant la méthode utilisée pour distinguer la variété des pois ---  
Annexe IV du document ALINORM 69/23.

Méthode de détermination du  
remplissage adéquat pouvant remplacer  
la détermination du poids égoutté  
des petits pois en conserve

1. Verser le contenu d'un récipient dans un récipient vide du même type et ayant les mêmes dimensions, et verser à nouveau le contenu entier dans son récipient original.
2. Nivelier le contenu ainsi reversé quelle que soit la quantité de liquide, 15 secondes après avoir reversé le contenu dans le récipient original.
3. a) On considère qu'un récipient muni d'un couvercle à double sertissage est complètement rempli lorsque son contenu atteint le niveau de 4,76 mm mesuré verticalement depuis le haut du double sertissage.  
b) On considère qu'un récipient en verre est complètement rempli lorsque son contenu atteint le niveau de 12,7 mm mesuré verticalement depuis le haut du récipient.

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS  
Comité des fruits et légumes traités

COCKTAIL DE FRUITS EN CONSERVE -- ETAPE 8

Norme No PFV 70/8-10

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

pour adoption en tant que

Norme recommandée

PROJET DE NORME  
POUR  
LE COCKTAIL DE FRUITS EN CONSERVE  
avancé à l'étape 8

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

1.1.1 La dénomination "cocktail de fruits en conserve" désigne le produit a) préparé à partir d'un mélange de petits fruits et de petits morceaux de fruits (dont la description figure plus loin dans la présente norme), que les fruits soient frais, congelés ou en conserve; b) conditionné avec de l'eau ou avec un autre milieu de couverture liquide approprié auquel peuvent être ajoutés des agents de sapidité ou des aromatisants convenant à ce produit; et c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

1.1.2 Les fruits doivent appartenir aux espèces suivantes et être présentés comme suit:

Pêches ——— Toutes variétés jaunes à chair ferme; pelées; dénoyautées; coupées en dés, y compris les variétés à noyau libre et les variétés à noyau adhérent.

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

Ananas ——— Toute variétés; pelés; évidés; coupés en secteurs ou en dés.

Raisins ——— Toute variétés sans pépins; entiers.

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

a) toutes variétés sucrées, de couleur claire; ou

b) artificiellement colorées en rouge; ou

c) artificiellement colorées en rouge et aromatisées soit naturellement, soit artificiellement.

1.2 Dénomination du produit

1.2.1 Cocktail de fruits - 5 fruits

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

1.2.2 Cocktail de fruits - 4 fruits

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

a) de cerises;

ou

b) de raisins.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Proportions des fruits (ingrédients de base)

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

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

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

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

2.2 Milieux de couverture

Les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

- a) Eau ----- milieu de couverture composé uniquement d'eau ou d'un mélange quelconque d'eau et de jus d'un ou plusieurs des fruits spécifiés.
- b) Jus de fruits ----- jus de fruits frais, en conserve ou reconstitués, de l'un quelconque des fruits spécifiés, pouvant être passés ou filtrés.
- c) Sirop ----- milieu de couverture dans lequel l'eau et/ou les jus de l'un quelconque des fruits spécifiés sont mélangés avec un ou plusieurs des sucres suivants - saccharose, sucre interverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose - et dont la catégorie est déterminée en fonction de la densité finale du sirop de la manière suivante:

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

- 2.2.1 La densité finale du sirop sera déterminée sur la moyenne des échantillons prélevés, mais aucun récipient ne devra présenter une densité, exprimée en degrés Brix, inférieure à celle de la catégorie immédiatement inférieure, s'il y en a une.

2.3 Autres ingrédients

Epices et menthe.

2.4 Dimensions et formes des fruits

2.4.1 Pêches, poires ou ananas coupés en dés --

75% ou plus de ces fruits égouttés doivent avoir approximativement la forme d'un cube:

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

2.4.2 Secteurs d'ananas

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

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

2.4.3 Cerises ou raisins entiers --

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

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

2.4.4 Moitiés de cerises --

80% ou plus en nombre (calculés sur la moyenne des échantillons) des unités-cerises doivent être des moitiés plus ou moins égales qui ne sont pas elles-mêmes coupées en deux ou plusieurs morceaux.

2.5 Critères de qualité

2.5.1 Couleur -- le cocktail de fruits en conserve doit présenter une couleur normale, à ceci près qu'une légère perte de la couleur des cerises colorées est tolérée.

2.5.2 Saveur --- le cocktail de fruits en conserve doit présenter la saveur caractérisant chaque espèce de fruits et le mélange considéré dans son ensemble. Le cocktail de fruits en conserve contenant des ingrédients particuliers doit présenter la saveur caractéristique que confèrent les fruits entrant dans la composition du produit et les autres substances utilisées.

2.5.3 Texture

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

2.5.4 Tolérances de défauts

Le produit doit être substantiellement exempt de défauts. Le pourcentage de défauts ne devra pas dépasser les limites suivantes:

Maximum  
(sur la base du poids de fruits égouttés)

- a) Morceaux de fruits marqués -- (morceaux de fruits présentant une surface noire, des taches pénétrant dans le fruit, et d'autres anomalies) 20% m/m  
Total de toutes les unités-fruits ainsi affectées
- b) Peaux -- (calculé sur la moyenne) 25 cm<sup>2</sup>  
(n'est un défaut que dans le cas des fruits conditionnés épluchés) surface total par kg
- c) Débris de noyau -- (calculé sur la moyenne) 1 morceau, quelle qu'en soit la dimension, par 2 kg  
(morceaux de noyaux ou de pépins, durs et présentant des pointes aigles; les très petits fragments de noyaux de moins de 5 mm à leur plus grande dimension, qui ne présentent pas de pointes ou de bords tranchants, ne sont pas considérés comme un défaut)
- d) Petits pédoncules -- (calculé sur la moyenne) 5 par kg  
(tels que les pédicelles des raisins)
- e) Grands pédoncules -- (calculé sur la moyenne) 1 pédoncule ou morceau de pédoncule par kg  
(tels que ceux des pêches, des poires ou des cerises).

2.5.5 Classification des unités "défectueuses"

On considère qu'un récipient est "défectueux" lorsqu'il ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications ci-après:

- 1) spécifications qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies aux alinéas 2.4.1 à 2.4.4 (à l'exception des proportions de raisins et de cerises qui sont établies d'après la moyenne des échantillons prélevés); et
- 2) spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies aux alinéas 2.5.1 à 2.5.4 (à l'exception des peaux, des débris de noyau et des pédoncules qui sont déterminés sur la moyenne des échantillons prélevés).

2.5.6 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises sous 2.5.5 lorsque:

- a) pour les exigences qui ne reposent pas sur des moyennes, le nombre des unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies à l'alinéa 2.5.5, ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités; et
- b) pour les exigences qui reposent sur des moyennes, ces dernières demeurent dans les limites prescrites.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

Dose maximum d'emploi

Colorant

Erythrosine ----- limitée par les bonnes pratiques de fabrication (confirmée à titre provisoire)  
(pour colorer les cerises uniquement lorsque des cerises colorées artificiellement sont utilisées)

Aromatisants naturels

Essences naturelles de fruits - limitée par les bonnes pratiques de fabrication (confirmées)

Aromatisants naturels et leurs équivalents identiques de synthèse à l'exception de ceux dont on sait qu'ils risquent d'être toxiques ----- limitée par les bonnes pratiques de fabrication (confirmés à titre provisoire)

Aromatisants artificiels  
(uniquement pour aromatiser les cerises artificiellement colorées)

Essence de laurier-cerise ----- 10 mg/kg de poids total du produit (à confirmer)  
et/ou

Essence d'amande amère ----- 40 mg/kg de poids total du produit (à confirmer)

Anti-oxygène

Acide ascorbique ----- limitée par les bonnes pratiques de fabrication (à confirmer)

4. HYGIENE

4.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés en conformité du Code international d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RCP 2-1969).

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

4.3 Le produit ne doit contenir aucun micro-organisme capable de se développer dans des conditions d'entreposage normales.

4.4 Le produit ne doit contenir aucune substance toxique produite par des micro-organismes.

5. POIDS ET MESURES

5.1 Remplissage du récipient

5.1.1 Remplissage minimum

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

5.1.2 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à l'alinéa 5.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimum (90% de la contenance du récipient) sera considéré comme "défectueux".

5.1.3 Acceptation des lots

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises sous 5.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

5.1.4 Poids égoutté minimum

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

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

6. ETIQUETAGE

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

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le produit doit être désigné par la dénomination "Cocktail de fruits".

6.1.2 Le cas échéant, les précisions ci-après devront faire partie de l'appellation ou être placées à proximité immédiate de celle-ci, à moins que dans le pays où le produit sera vendu une représentation par une image exacte du produit accompagnée de la liste de tous les fruits figurant dans la déclaration des ingrédients soit suffisante aux termes de sa législation nationale:

"5 fruits" ou "Avec 5 fruits";

ou

"4 fruits" ou "Avec 4 fruits".

6.1.3 Le cas échéant, les indications suivantes doivent faire partie de l'appellation ou être placées à proximité immédiate de celle-ci:

a) le milieu de couverture: "Eau", "Jus de fruits", "Sirop très léger", "Sirop léger", "Sirop moyen", "Sirop épais", selon le cas.

b) déclaration de tout agent de sapidité utilisé pour caractériser le produit, par exemple "Avec X", le cas échéant.

6.2 Liste des ingrédients

- 6.2.1 La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette par ordre décroissant selon leurs proportions, conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, à ceci près que l'eau et le jus de fruits n'ont pas besoin d'être déclarés sauf dans le cas prévu par l'alinéa 6.2.2.
- 6.2.2 Lorsque les cerises sont colorées et/ou aromatisées artificiellement, les déclarations ci-après peuvent figurer dans la liste des ingrédients ou ailleurs et remplacer l'énumération des additifs:
- "Cerises artificiellement colorées en rouge";  
ou  
"Cerises artificiellement colorées en rouge et artificiellement aromatisées".
- 6.2.3 Si de l'acide ascorbique a été ajouté pour conserver la couleur, cette adjonction doit être déclarée dans la liste des ingrédients ou ailleurs sur l'étiquette, de la manière suivante:
- "Acide ascorbique ajouté pour conserver la couleur".
- 6.3 Contenu net
- Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique (unités du "Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les usages du pays où le produit sera vendu.
- 6.4 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 mentionnés.
- 6.5 Pays d'origine
- a) Le 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 subi dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

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

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou auxquelles il est fait allusion 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 sous 7.1, 7.2, 7.3 et 7.4, et doit confirmer la méthode indiquée sous 7.5.

### 7.1 Echantillonnage

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

#### 7.1.1 Dimension des unités d'échantillonnage (\*)

- (\*) Texte décrivant les "Dimensions de l'unité d'échantillonnage - Méthode II" qui figure à l'Annexe IV du document ALINORM 69/23, à ceci près que les alinéas 3, 3.1 et 3.2 ont été supprimés intentionnellement pour cette norme.

7.1.1.1 Pour déterminer la proportion des fruits et le remplissage du récipient (poids égoutté inclus), le récipient entier sera considéré comme unité d'échantillonnage.

7.1.1.2 Pour déterminer si les spécifications relatives au pourcentage sont satisfaites en ce qui concerne les Dimensions et formes des fruits et les Défauts, on choisira comme unité d'échantillonnage:

- 1) le récipient entier lorsque sa contenance est d'un litre ou moins; ou
- 2) 500 grammes de fruits égouttés (d'un mélange représentatif) lorsque le récipient a une contenance de plus d'1 litre.

7.2 Vérification des proportions de fruits (\*\*)

7.2.1 Mode opératoire

7.2.1.1 Déterminer le poids égoutté et garder séparément le liquide et les fruits;

7.2.1.2 Séparer chacune des espèces de fruits en enlevant les fruits présents en plus petite quantité (cerises, ananas, raisins);

7.2.1.3 Peser chacun des ingrédients fruits à 1 gramme près; .

7.2.1.4 Noter le poids de chaque fruit et faire la somme de ces poids.

7.2.2 Calcul et expression des résultats

Calculer le pourcentage de fruits selon la formule suivante:

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

7.3 Détermination du poids égoutté (\*\*\*)

7.3.1 Définition (\*\*\*)

7.3.2 Equipement (\*\*\*)

7.3.2.1 Spécifications concernant les tamis circulaires (\*\*\*)

- a)
- b)
- c)

7.3.3 Mode opératoire (\*\*\*)

7.3.4 Calcul et expression des résultats (\*\*\*)

(Corriger la référence à la méthode AOAC et écrire "30.001")  
(Supprimer la référence ALINORM)

7.4 Mesures de la densité du sirop (\*\*\*\*)

7.4.1 Mode opératoire (\*\*\*\*)

7.4.2 Calcul et expression des résultats (\*\*\*\*)

7.4.3 Références bibliographiques (\*\*\*\*)

(\*\*) Texte décrivant la méthode de "Vérification des proportions fruits" qui figure à l'Annexe IV du document ALINORM 69/23.

a) Ne pas utiliser le poids égoutté original du produit avant d'avoir séparé les fruits.

(\*\*\*) Texte décrivant la méthode de "Détermination du poids égoutté - Méthode I" qui figure à l'Annexe IV du document ALINORM 69/23.

(\*\*\*\*) Texte décrivant la méthode de "Mesures de la densité du sirop (méthode réfractométrique)" qui figure à l'Annexe IV du document ALINORM 69/23.

## 7.5 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

### 7.5.1 Récipients métalliques

#### 7.5.1.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

### 7.5.2 Récipients en verre

#### 7.5.2.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

Comité des fruits et légumes traités

CHAMPIGNONS DE COUCHE EN CONSERVE - ETAPE 8

Norme No PFV 70/8-18

Texte à soumettre à la huitième session de la

Commission du Codex Alimentarius

pour adoption en tant que

Norme recommandée

PROJET DE NORME  
POUR  
LES CHAMPIGNONS DE COUCHE EN CONSERVE  
avancé à l'étape 8

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

La dénomination "champignons de couche en conserve" désigne le produit a) préparé à partir de champignons frais, conformes aux caractéristiques de variétés cultivées (cultivars) du genre Agaricus (Psalliota), y compris A. bisporus; les champignons utilisés doivent être en bon état et, après nettoyage et parage, doivent être sains; b) conditionné avec de l'eau et/ou avec du jus de cuisson de champignons, ou avec tout autre liquide de couverture approprié, des agents de sapidité et d'autres ingrédients convenant pour le produit; et c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Variété

N'importe quelle variété (cultivars) appropriée du genre Agaricus (Psalliota), y compris A. bisporus, peut être utilisée.

1.3 Couleur

- a) Blancs ou crème
- b) Bruns

1.4 Modes de présentation

- a) Boutons -- Champignons entiers avec pieds attachés ne dépassant pas 5 mm de longueur (pieds mesurés à partir du fond des feuillets).
- b) Boutons émincés -- Boutons coupés en lamelles de 2 à 5 mm d'épaisseur, dont au moins 50% sont débitées parallèlement à un plan passant par l'axe du champignon.
- c) Entiers -- Champignons entiers avec pieds attachés coupés à une longueur ne dépassant pas le diamètre du chapeau (longueur mesurée à partir des feuillets).
- d) Coupés ou coupés entiers -- Champignons coupés en lames de 2 à 8 mm d'épaisseur dont au moins 50% sont débités parallèlement à un plan passant par l'axe des champignons.
- e) Coupés en vrac ou coupés entiers en vrac -- Champignons coupés en lames d'épaisseurs diverses. La direction de la coupe peut dévier considérablement des plans approximativement parallèles à l'axe du champignon.
- f) Quartiers -- Champignons coupés en quatre parties approximativement égales.
- g) Pieds et morceaux -- Morceaux de chapeaux et de pieds de dimensions et de formes irrégulières.
- h) Champignons à griller -- Champignons sélectionnés ouverts ne dépassant pas 40 mm de diamètre, avec pieds attachés ne dépassant pas le diamètre du chapeau (longueur mesurée à partir des feuillets).

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

1.6 Modes de conditionnement

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

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Autres ingrédients

A utiliser en fonction du mode de conditionnement considéré:

- a) Eau, sel, épices, condiments, sauce au soja, vinaigre, vin.
- b) Saccharose, sucre interverti, dextrose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté.
- c) Beurre ou autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale, y compris l'huile d'olive; lait, lait en poudre ou crème.
- d) Amidons -- naturels (non modifiés), ou modifiés par des procédés physiques ou par des enzymes -- uniquement lorsque du beurre ou d'autres graisse ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale sont des ingrédients.
- e) Farine de blé ou de maïs.

2.2 Critère de qualité

2.2.1 Couleur

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

2.2.2 Saveur

Les champignons de couche en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exempts de toute saveur ou odeur étrangères au produit. Les champignons de couche en conserve préparés avec des ingrédients spéciaux ou avec des sauces doivent présenter la saveur caractéristique conférée par les champignons et par les autres substances utilisées.

2.2.3 Texture et aspect

Les champignons présentés sous "conditionnement ordinaire ou au naturel" doivent être fermes et substantiellement intacts. Au maximum 10% en nombre des chapeaux de champignons présentés soit en "boutons", soit "entiers" peuvent présenter une rupture de feuillets.

2.2.4 Défauts

Les champignons de couche en conserve a) peuvent contenir une très faible trace de terre, de sable, de gravier ou de toute autre matière étrangère, qu'elle soit d'origine minérale ou organique; et b) doivent être raisonnablement exempts de champignons tachés ou autrement endommagés.

2.2.5 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles sont définies aux alinéas 2.2.1 à 2.2.4 sera considéré comme "défectueux".

2.2.6 Acceptation des lots

Un lot sera considéré comme remplissant les spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies à l'alinéa 2.2.5, lorsque le nombre d'unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies à l'alinéa 2.2.5, ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications énoncées à la section ... du Codex Alimentarius doivent être confirmées, ont été confirmées ou ont été confirmées à titre provisoire par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, ou bien ont fait l'objet d'une autre décision, ainsi qu'il est indiqué ci-après:

	<u>Dose maximum d'emploi</u>	
a) Acide ascorbique	limitée par les bonnes pratiques de fabrication	(confirmé)
b) Acide citrique	limitée par les bonnes pratiques de fabrication	(confirmé)
c) Glutamate monosodique	sans limite	(décision différée)
d) <u>Colorants</u>		
Noir brillant -- (à n'utiliser que dans les sauces autres que les sauces au beurre ou à la crème)	100 mg/kg	(à confirmer)
Caramel -- à utiliser dans les sauces	limitée par les bonnes pratiques de fabrication	(à confirmer)
e) EDTA calcio-disodique (Ethylènediaminetetraacetate calcio-disodique)	.200 mg/kg	(confirmé)
f) Amidons modifiés, gommes végétales, alginates, alginate de propylène glycol -- à n'utiliser que lorsque du beurre ou d'autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale sont utilisés comme ingrédients -- dans les proportions suivantes:		

Dose maximum d'emploi -- 1% m/m seuls ou en combinaison

Amidons modifiés -- (à confirmer)

Amidons traités aux acides  
Amidons traités aux bases  
Amidons blanchis  
Phosphate de diamidon (traité  
au trimétaphosphate de sodium)  
Phosphate de diamidon phosphaté  
Phosphate de monoamidon  
Acétate d'amidon  
Amidon hydroxypropylique  
Adipate de diamidon acétylé  
Glycérol de diamidon hydroxy-  
propylique  
Amidons oxydés

Gommes végétales -- (confirmées à titre  
provisoire)

Gomme arabique  
Carragheen  
Furcelleran  
Gomme guar

Gomme végétales -- (à confirmer)

Gomme adragante  
Gomme de caroube

Succinate d'amidon sodique  
Phosphate de diamidon (traité à  
l'oxychlorure de phosphore)  
Phosphate de diamidon acétylé  
Phosphate de diamidon hydroxy-  
propylique  
Glycérol de diamidon acétylé  
Glycérol de diamidon

Alginate -- (confirmés à titre  
provisoire)

(Ca, K, Na, NH<sub>4</sub>)

Alginate de propylène-glycol --  
(confirmé à titre provisoire)

4. HYGIENE

- 4.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé en conformité du Code international d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RCP 2-1969).
- 4.2 Dans toute la mesure où le permettront de bonnes pratiques de fabrication, le produit devra être exempt de toute substance anormale.
- 4.3 Le produit ne doit contenir aucun micro-organisme pathogène ou aucune substance toxique produite par des micro-organismes.
- 4.4 Le produit devra avoir été soumis à un traitement de transformation suffisant pour détruire toutes les spores de Clostridium botulinum.

5. POIDS ET MESURES

5.1 Remplissage du récipient

5.1.1 Remplissage minimum

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

5.1.2 Classification des unités "défectueuses"

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

### 5.1.3 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions définies à l'alinéa 5.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

### 5.1.4 Poids égoutté minimum

#### 5.1.4.1 Conditionnements ordinaire, au vinaigre, au vin et à l'huile

Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 53% du poids d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient une fois clos.

#### 5.1.4.2 Conditionnement à la sauce

Le poids égoutté minimum des champignons, après élimination de la sauce ou du liquide, ne doit pas être inférieur à 27½% du poids total du produit.

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

## 6. ETIQUETAGE

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

### 6.1 Nom du produit

6.1.1 Le produit doit être désigné par le nom "Champignons".

6.1.2 Les précisions ci-après doivent faire partie de l'appellation ou être placées à proximité immédiate de celle-ci:

#### 6.1.2.1 Présentation --

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

6.1.2.2 Nom de la sauce et/ou des agents de sapidité ou des aromatisants qui caractérisent le produit, par exemple: "avec X" ou "dans X", le cas échéant. Si la déclaration précise "A (ou "en") sauce au beurre", la seule matière grasse utilisée doit être du beurre.

### 6.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette, par ordre décroissant selon leurs proportions conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, à ceci près que l'eau n'a pas besoin d'être déclarée.

### 6.3 Contenu net

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

### 6.4 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 mentionnés.

## 6.5 Pays d'origine

- a) Le 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 dans lequel cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

## 6.6 Autres déclarations

### 6.6.1 Dénomination en fonction du calibre

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

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

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou auxquelles il est fait allusion 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 sous 7.1, 7.2 et 7.3 et doit confirmer la méthode indiquée sous 7.4.

### 7.1 Echantillonnage

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

### 7.2 Détermination du poids égoutté (\*)

#### 7.2.1 Définition (\*)

#### 7.2.2 Equipement (\*)

#### 7.2.2.1 Spécifications concernant les tamis circulaires (\*)

- a)
- b)
- c)

#### 7.2.3 Mode opératoire (\*)

#### 7.2.4 Calcul et expression des résultats (\*)

(Corriger la référence à la méthode AOAC et écrire "30.001")  
(Supprimer la référence ALINORM)

### 7.3 Détermination du poids égoutté lavé (\*\*)

#### 7.3.1 Définition (\*\*)

Par poids égoutté lavé on entend le pourcentage de contenu solide restant après lavage à l'eau chaude, tel qu'il est déterminé par le procédé décrit ci-après.

(\*) Texte décrivant la méthode de "Détermination du poids égoutté — Méthode I", qui figure à l'Annexe IV du document ALINORM 69/23; et qui s'applique également aux "Conditionnements à l'huile".

(\*\*) Texte identique à celui qui décrit la "Détermination du poids égoutté lavé", figurant à l'Annexe IV du document ALINORM 69/23, mais qui ne s'applique plus aux "Conditionnements à l'huile".

7.3.2 Appareillage (\*\*)

7.3.2.1 Spécifications concernant les tamis circulaires

[ Tamis américain à mailles fines, n° 50 ] (a) de 20 cm (8 pouces) de diamètre.

7.3.3 Mode opératoire (\*\*)

7.3.3.1 Peser la boîte avant de l'ouvrir.

7.3.3.2 Ouvrir la boîte et verser le contenu sur un tamis taré à mailles fines.

7.3.3.3 Laver le contenu du tamis en le plaçant tout d'abord sous un jet d'eau froide, puis sous un jet d'eau chaude jusqu'à ce que toutes les substances adhérentes (\*\*\*) soient éliminées.

7.3.3.4 Etendre les champignons après lavage sur le fond du tamis, laisser égoutté pendant 5 minutes, puis peser.

7.3.3.5 Peser la boîte vide séchée et déterminer le contenu net (ou le poids total du produit).

7.3.4 Calcul et expression des résultats (\*\*)

Calculer le pourcentage de poids égoutté par rapport au contenu net (ou au poids total du produit).

7.4 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

7.4.1 Récipients métalliques

7.4.1.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

7.4.2 Récipients en verre

7.4.2.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

(a) A remplacer par le tamis ISO correspondant.

(\*\*) Texte identique à celui qui décrit la "Détermination du poids égoutté lavé", figurant à l'Annexe IV du document ALINORM 69/23, mais qui ne s'applique plus aux "Conditionnements à l'huile".

(\*\*\*) à ceci près que le mot "solubles" doit être remplacé par le mot "adhérentes".

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS  
Comité des fruits et légumes traités.

ASPERGES EN CONSERVE -- ETAPE 8

Norme No PFV 70/8-11

Texte à soumettre à la huitième session de la

Commission du Codex Alimentarius

pour adoption en tant que

Norme recommandée

PROJET DE NORME  
POUR  
LES ASPERGES EN CONSERVE  
avancé à l'étape 8

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

La dénomination "asperges en conserve" désigne le produit a) préparé à partir des portions comestibles de tiges, épluchées ou non, des variétés d'asperges conformes aux caractéristiques d'Asparagus officinalis L.; b) conditionné avec de l'eau ou un autre milieu de couverture liquide approprié pouvant contenir 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 Modes de présentation

- a) Asperges longues ou longues branches -- pointe et portion attenante de la tige (turion) mesurant au maximum 18 cm et au minimum 15 cm de longueur.
- b) Asperges demi-longues ou en branches -- pointe et partie attenante du turion mesurant au maximum 15 cm et au minimum 10,5 cm de longueur.
- c) Bouts ou pointes d'asperges -- extrémité supérieures (bourgeons) et partie attenante des turions mesurant au maximum 10,5 cm et au minimum 4 cm de longueur.
- d) Asperges coupées avec pointes ou pointes coupées -- turions coupés transversalement en tronçons avec et sans pointes, mesurant au maximum 6 cm et au minimum 2 cm de longueur. Ce type de présentation doit comprendre au moins 20% en nombre de pointes, mais lorsque les tronçons sont coupés en morceaux de 3 cm de longueur ou moins, le produit doit contenir au moins 10% en nombre de tronçons avec pointe.
- e) Asperges coupées -- turions coupés transversalement en tronçons mesurant au maximum 6 cm de longueur. Des pointes peuvent être présentes.

1.2.1 Tolérances des modes de présentation

On admettra que les spécifications requises en ce qui concerne le mode de présentation sous 1.2 sont satisfaites lorsque:

- 1) la longueur la plus fréquente des unités de l'échantillon demeure dans les limites fixées pour cette catégorie de mode de présentation; et
- 2) la longueur des unités d'échantillonnage est raisonnablement uniforme.

Par "raisonnablement uniforme", sur la base de la moyenne des échantillons, on entend pour les:

- a) Asperges longues, demi-longues et pointes d'asperges -- qu'au moins 75% en nombre des unités ne s'écartent pas de plus d'1 cm de la longueur la plus fréquente; et qu'au moins 95% en nombre des unités ne s'écartent pas de plus de 2 cm de la longueur la plus fréquente;

- b) Asperges coupées avec pointes; asperges coupées --  
qu'au moins 75% en nombre des unités ne s'écartent pas de plus d'1 cm de la longueur la plus fréquente; et qu'au moins 90% en nombre des unités ne s'écartent pas de plus de 2 cm de la longueur la plus fréquente.

1.3 Description en fonction de la couleur

- a) Asperges blanches -- turions blancs, crème ou blanc jaunâtre; pas plus de 20% en nombre des turions peuvent présenter des pointes violettes, vertes, vert clair ou vert jaunâtre.
- b) Asperges blanches à pointes violettes ou vertes --  
les asperges "longues", "demi-longues" et les "pointes" d'asperges blanches, crème ou blanc jaunâtre peuvent avoir des pointes violettes, vertes, vert clair ou vert jaunâtre, de même que la région adjacente, mais pas plus de 25% en nombre des unités peuvent présenter ces couleurs sur plus de la moitié de la longueur de l'unité.
- c) Asperges vertes -- les unités sont vertes, vert clair ou vert jaunâtre; pas plus de 20% en nombre d'unités peuvent présenter une couleur blanche, crème ou blanc jaunâtre à la partie inférieure du turion sur plus de la moitié de la longueur de l'unité.
- d) Mélanges -- mélange d'unités blanches, crème, blanc jaunâtre, violettes, vertes, vert clair ou vert jaunâtre.

1.4 Désignation en fonction du calibre

Asperges longues, demi-longues et pointes d'asperges --

peuvent être désignées en fonction du calibre selon l'une ou plusieurs des manières suivantes:

- 1) représentation graphique exacte du diamètre moyen (coupe transversale) des unités;
- 2) indication du diamètre moyen (en mm ou en fractions de pouce);
- 3) désignation des calibres de la manière suivante:

<u>Calibres individuels</u>	<u>Asperges épluchées</u> (diamètre)	<u>Asperges non épluchées</u> (diamètre)
"Petit" -----	jusqu'à 8 mm inclus	jusqu'à 10 mm inclus
"Moyen" -----	plus de 8 mm et jusqu'à 13 mm inclus	plus de 10 mm et jusqu'à 15 mm inclus
"Gros" -----	plus de 13 mm et jusqu'à 18 mm inclus	plus de 15 mm et jusqu'à 20 mm inclus
"Extra-gros" -----	plus de 18 mm	plus de 20 mm
"Mélange de calibre" ou "Calibres assortis"	mélange d'un ou de plusieurs calibres distincts	

1.4.1 Définition du diamètre

Le diamètre des asperges longues, demi-longues et des pointes d'asperges est le diamètre maximum de la parties la plus grosse de l'unité, mesuré à angle droit par rapport à l'axe longitudinal de l'unité.

1.4.2 Conformité par rapport à la désignation des "calibres individuels"

Lorsqu'on utilise la désignation des calibres décrits à l'alinéa 3 du paragraphe 1.4, autres que le "mélange de calibres" ou les "calibres assortis", le calibre individuel doit être conforme au diamètre spécifié; toutefois, pas plus de 25% en nombre de toutes les unités ne peuvent appartenir au groupe (ou groupes) de calibres voisins.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Ingrédients de base

Asperges et liquide de couverture approprié au produit, ainsi qu'autres ingrédients facultatifs suivants:

2.1.1 Autres ingrédients autorisés

- a) Sel, saccharose, sucre interverti, dextrose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, vinaigre;
- b) Beurre ou autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale. Si du beurre est ajouté, il devra entrer pour au moins 3% dans la composition du produit fini;
- c) Amidons -- naturels (non modifiés), modifiés par des procédés physiques ou par des enzymes -- uniquement lorsque le beurre ou d'autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale sont des ingrédients.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur

La couleur du produit doit être celle qui est normale pour la catégorie à laquelle il appartient.

2.2.2 Milieu de couverture

Le milieu de couverture liquide doit être pratiquement limpide, sauf dans les cas où il peut être affecté par d'autres ingrédients. Seule une très petite quantité de sédiments ou de fragments d'asperges peut être présente.

2.2.3 Saveur

Les asperges en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exemptes de toute saveur ou odeur étrangères au produit. Les asperges en conserve préparées avec des ingrédients particuliers doivent présenter la saveur caractéristique que confèrent les asperges et les autres substances utilisées.

2.2.4 Texture

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

2.2.5 Défauts et tolérances

Maximum

a) Pointes écrasées et autres matières

écrasées

(morceaux cassés ou écrasés à un point tel que l'aspect du produit est sérieusement affecté et qu'il comprend des fragments de moins d'1 cm de longueur)

Le produit doit être raisonnablement exempt de tels défauts

	<u>Maximum</u>
b) <u>Matières étrangères</u> ----- (telles que sable, terre, ou substances provenant de la terre)	Le produit doit être raisonnablement exempt de telles matières
c) <u>Asperges avec peau (uniquement dans le cas des asperges présentées épluchées)</u>	10% en nombre
d) <u>Asperges creuses</u> ----- (creuses au point que l'aspect du produit est sérieusement affecté)	10% en nombre
e) <u>Asperges déformées</u> ----- (comprenant des turions ou des pointes très recourbés, ou toute unité sérieusement affectée par des dédoublements ou toute autre malformation)	10% en nombre
f) <u>Asperges endommagées</u> ----- (par un défaut de coloration, une lésion mécanique, une maladie, ou endommagées par tout autre moyen à un point tel que l'aspect ou la comestibilité du produit sont sérieusement affectés)	10% en nombre

Total de tous les défauts décrits sous d), e), f) pour les modes de présentation:

Asperges longues -----	15% en nombre
Asperges demi-longues -----	15% en nombre
Pointes d'asperges -----	15% en nombre
Asperges coupées avec pointes -	20% en nombre
Asperges coupées -----	25% en nombre

#### 2.2.6 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient ne répondant pas à une ou plusieurs des spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies aux alinéas 2.2.1 à 2.2.5 sera considéré comme "défectueux".

#### 2.2.7 Acceptation des lots

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions relatives aux spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont indiquées sous 2.2.6, lorsque le nombre d'unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies sous 2.2.6, ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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



4. CONTAMINANTS

La disposition ci-après concernant les contaminants doit être confirmée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

Teneur total en étain, pour les récipients métalliques dans lesquels le produit est exposé à l'étain:

Concentration maximum ----- 250 mg/kg, calculés en Sn

5. HYGIENE

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

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

5.3 Le produit ne doit contenir aucun micro-organisme pathogène ni aucune substance toxique produite par des micro-organismes.

5.4 Le produit doit 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 minimum

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

6.1.2 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient ne répondant pas aux spécifications relatives au remplissage minimum (90% de la contenance du récipient), telles qu'elles sont définies sous 6.1.1, sera considéré comme "défectueux".

6.1.3 Acceptation des lots

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions spécifiées sous 6.1.1, lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

6.1.4 Poids égoutté minimum

6.1.4.1 Le poids égoutté du produit ne devra pas être inférieur aux pourcentages ci-après, calculés sur la base du poids d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient une fois clos:

	<u>Asperges épluchées</u>
Asperges longues -----	60%
Tous les autres modes de présentation ---	58%

Asperges non épluchées

Asperges longues et longues branches -----	57%
Tous les autres modes de présentation-----	55%

- 6.1.4.2 En ce qui concerne le poids égoutté minimum, le produit est jugé conforme 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 dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ce produit:

7.1 Nom du produit

- 7.1.1 Le produit doit être désigné par le nom "Asperges"; les précisions "Epluchées" ou "Non épluchées", selon le cas, peuvent être déclarées sur l'étiquette si la législation nationale l'exige.

- 7.1.2 Les précisions ci-après, selon le cas, doivent faire partie de l'appellation ou être placées à proximité immédiate de celle-ci:

7.1.2.1 Mode de présentation--

"Asperges longues" ou "Longues branches";  
"Asperges demi-longues" ou "En branches";  
"Bouts" ou "Pointes" d'asperges;  
"Asperges coupées avec pointes" ou "Pointes coupées";  
"Asperges coupées".

7.1.2.2 Couleur --

"Blanches";  
"Blanches à pointes violettes";  
"Blanches à pointes vertes";  
"Vertes";  
"Mélange".

- 7.1.2.3 Une indication de toute sauce et/ou agent de sapidité particulier caractérisant le produit, par exemple "Avec X" ou "En X", le cas échéant. Si la déclaration indique "A la (ou "En") sauce au beurre", la seule matière grasse utilisée doit être le beurre.

7.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette par ordre décroissant selon leurs proportions, conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, à ceci près que l'eau n'a pas besoin d'être déclarée.

7.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique (unités du "Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les usages du pays où le produit sera 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 mentionnés.

7.5 Pays d'origine

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

7.6 Déclarations facultatives

7.6.1 Représentation du calibre -- Pour les Asperges longues, demi-longues et les pointes d'asperges

- 7.6.1.1 Si les dénominations de calibre sont conformes aux spécifications qui leur sont applicables, telles qu'elles figurent dans la présente norme, elles pourront être désignées par les termes: "Petit", "moyen", "gros", "extra-gros", "mélange", "assortis", selon le cas.
- 7.6.1.2 Si une autre dénomination que celle qui sont indiquées dans la présente norme est utilisée, elle devra être accompagnée:
  - a) d'une représentation graphique exacte du diamètre moyen (coupe transversale) des unités; et/ou
  - b) d'une indication du diamètre moyen (en mm ou en fractions de pouce).
- 7.6.1.3 Le nombre d'unités présentes dans le récipient peut être indiqué par une gamme de nombres approximatifs, par exemple: "approximativement -- à -- pointes".

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou auxquelles il est fait allusion 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 sous 8.1 et 8.2 et doit confirmer celle qui est indiquée sous 8.3.

8.1 Echantillonnage

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

8.2 Détermination du poids égoutté (\*)

8.2.1 Définition (\*)

8.2.2 Appareillage (\*)

8.2.2.1 Spécifications concernant les tamis circulaires (\*)

- a)
- b)
- c)

8.2.3 Mode opératoire (\*)

8.2.4 Calcul et expression des résultats (\*)

(Corriger la référence à la méthode AOAC et écrire "30.001")  
(Supprimer la référence ALINORM)

(\*) Texte décrivant la "Détermination du poids égoutté - Méthode I" qui figure à l'Annexe IV du document ALINORM 69/23).

8.3 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

8.3.1 Récipients métalliques

8.3.1.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

8.3.2 Récipients en verre

8.3.2.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

OLIVES DE TABLE

Amendements à l'Avant-projet de norme pour les olives de table - Etape 3, Norme No. PFV 69/3-15, ANNEXE IX du document ALINORM 70/20, mai 1969.

1. CHAMP D'APPLICATION

Ajouter les mots "sativa Hoffg, Link" dans la classification botanique de même qu'on l'a écrit à l'alinéa 2.1. A la dernière phrase, remplacer le mot "habituellement" par "telles qu'on a coutume de les produire et de les commercialiser.."

2. DESCRIPTION

- 2.1 Remplacer dans la dernière partie de ce paragraphe les mots "livré au consommateur" par "prêt à la consommation", le texte étant alors ainsi libellé:  
"pouvant se conserver de manière satisfaisante en tant que produit commercial prêt à la consommation,"
- 2.2.1 1) a) -- à la deuxième ligne de la note de bas de page 1/ se rapportant au type commercial, remplacer, dans la version anglaise, le mot "removed" par "has been eliminated". La version française demeurant sans changement.
- 2.2.1 5) -- Modifier l'alinéa d) "olives noires du "type Californie" et remplacer, à cet endroit et chaque fois que cette désignation apparaît dans le présent document, cette désignation par:  
"d) olives confites noircies par oxydation"
- 2.2.1.1 1) a) ii) -- remplacer le mot "légère" par "partielle", le paragraphe stipulant alors:  
"ii) par fermentation naturelle partielle, suivie éventuellement d'une pasteurisation;"
- 2.2.1.1 1) a) iii) -- subdiviser cet alinéa et ajouter un nouvel alinéa iv) libellé comme suit:  
"iii) -- par stérilisation ou pasteurisation;"  
"iv) -- par adjonction d'agents de conservation;"  
"v) -- par réfrigération."
- 2.2.1.1 1) b) -- remplacer les mots "au naturel" dans le titre par "non confites"
- 2.2.1.1 3) a) -- subdiviser ce paragraphe comme suit:  
"a) Olives noires confites: obtenues à partir de fruits fermes presque mûrs, traités avec une lessive, puis, après oxydation naturelle, conservés par un ou plusieurs des moyens suivants:  
i) en saumure;  
ii) par stérilisation ou pasteurisation;  
iii) par adjonction d'agents de conservation."
- 2.2.1.1 5) a) -- modifier comme suit le deuxième paragraphe:  
"Il existe trois types d'olives écrasées (cassées):  
"i) olives fraîches écrasées (cassées);  
"ii) olives vertes fermentées confites écrasées (cassées);  
"iii) olives tournantes écrasées (cassées)."

2.2.1.1 5) d) -- modifier comme suit l'ordre de ce paragraphe, ainsi que la désignation figurant dans le titre:

"d) olives confites noircies par oxydation

Ce mode de présentation est obtenu à partir d'olives qui n'ont pas atteint leur pleine maturité, désamérisées à la lessive alcaline, noircies par oxydation, conditionnées en saumure et conservées par stérilisation thermique."

[Observation des Etats-Unis -- cette modification a pour objet uniquement de modifier l'ordre des phases de préparation de manière à ce qu'il corresponde à celui qui est suivi dans la pratique industrielle.]

ALINORM 71/20  
ANNEXE X  
Juin 1970

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

Comité des fruits et légumes traités

Avant-projet de norme

NORME GENERALE POUR LES CONFITURES ET GELEES -- ETAPE 3

Norme No PFV 70/3-26

AVANT-PROJET DE NORME

NORME GENERALE

POUR

LES CONFITURES ET GELEES

avancé à l'étape 3

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme contient des dispositions générales applicables à une catégorie d'aliments à base de fruits généralement connus sous le nom de confitures et de gelées. Cette catégorie de produits se distingue essentiellement par le fait qu'une quantité substantielle d'ingrédient fruit doit entrer dans sa composition et que le produit fini a une teneur en solides solubles relativement élevée. Les "gelées" se différencient des confitures en ceci que l'ingrédient fruit qu'elles contiennent est constitué par le jus qui a été extrait de fruits entiers et clarifié par filtrage ou par d'autres procédés. Le projet de norme couvre non seulement les produits préparés à partir d'une seule variété de fruits mais également ceux qui sont préparés à partir de deux ou plusieurs espèces de fruits.

La présente norme ne vise pas les produits préparés avec des édulcorants d'une autre origine que les hydrates de carbone et qui sont évidemment destinés, ainsi que peut le préciser éventuellement l'étiquette, aux diabétiques ou à des usages diététiques spéciaux; elle ne vise pas non plus les produits préparés avec des agrumes, généralement désignés par le nom marmelade, ces derniers produits étant couverts par la "Norme Codex pour les marmelades". La présente norme ne concerne pas non plus les produits clairement destinés à l'industrie de transformation et vendus en tant que tels.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Confitures: ces produits sont --

- a) préparés à partir d'un ingrédient fruit approprié pouvant être constitué de fruits entiers ou de morceaux de fruits, de pulpe de fruits (purée), avec ou sans jus de fruit;
- b) cet ingrédient fruit préparé est mélangé avec un édulcorant provenant d'hydrates de carbone, avec ou sans eau, auquel on a pu ajouter de la pectine, des acides comestibles et de petites quantités d'autres ingrédients et additifs dont l'emploi est autorisé;
- c) ce mélange est transformé au moyen d'un traitement thermique jusqu'à obtention de la consistance convenable; et
- d) le produit doit être conditionné dans des récipients propres de manière à réduire au minimum les risques de contamination et de détérioration micro-biologique ultérieurs.

2.1.2 Gelées: ces produits sont --

- a) préparés à partir d'un jus de fruits ou d'un extrait aqueux de fruits appropriés pratiquement exempts de particules de fruits en suspension;
- b) ce jus de fruit préparé est mélangé avec un édulcorant provenant d'hydrates de carbone, le mélange pouvant être ajusté au moyen d'adjonction d'eau, et auquel on peut ajouter de la pectine et des acides comestibles ainsi que de petites quantités d'autres ingrédients et additifs;

- c) ce mélange préparé est transformé au moyen d'un traitement thermique jusqu'à obtention d'une consistance ferme, semi-solide; et
- d) le produit doit être conditionné dans des récipients propres de manière à éviter au maximum la contamination et la détérioration microbiologique ultérieures.

- 2.2 Par fruits on entend tous les fruits et légumes généralement reconnus en tant que tels, y compris le gingembre, la rhubarbe, les tomates, le melon -- mais pas les châtaignes, le potiron, la courge et les concombres.
- 2.3 Par ingrédient fruit préparé (confitures) on entend un fruit substantiellement sain et propre, d'un degré de maturité approprié, auquel aucun de ses principaux constituants n'a été enlevé, mais ayant été paré, sélectionné et traité de manière à éliminer les taches, tiges, pédoncules, queues, trognons, noyaux (pépins) indésirables, et pouvant être épluché ou non. Dans le cas du gingembre, de la rhubarbe et du melon, il s'agit respectivement de la racine épluchée du gingembre, de la rhubarbe effilée et parée, et de melons dont les graines, la tige et la peau ont été enlevées. Le fruit préparé doit contenir tous les solides solubles naturels (extraits) à l'exception de ceux qui se perdent inévitablement pendant la transformation selon de bonnes pratiques de fabrication. L'ingrédient fruit peut être préparé à partir de fruits frais, traités ou en conserve.
- 2.4 Par jus de fruit ou extrait aqueux de fruit préparés (Gelées) on entend le jus ou l'extrait aqueux obtenu à partir de Fruits Frais, traités ou en conserve, qui sont propres, substantiellement sains et ayant été parés, sélectionnés ou autrement traités de manière à éliminer toute substance indésirable. Ce jus est ensuite traité pour éliminer tous, ou pratiquement tous, les solides insolubles et peut être concentré par élimination de l'eau qu'il contient.
- 2.5 Par pulpe de fruit on entend les portions comestibles de fruits, écrasés ou coupés en morceaux, mais pas transformés en purée.
- 2.6 Par purée de fruits on entend l'ingrédient fruit réduit en fines particules par tamisage ou par tout autre moyen mécanique.
- 2.7 Par solides solubles on entend le pourcentage en poids de solides solubles déterminé par la méthode réfractométrique à 20°C à l'aide de l'Echelle internationale du saccharose, sans correction pour les solides insolubles ou les acides.

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

#### 3.1 Composition

##### 3.1.1 Ingrédients de base

- 1) Ingrédient fruit préparé
- 2) Edulcorant(s) provenant d'hydrates de carbone ou sucres tels qu'ils sont définis par le Comité du Codex sur les sucres, y compris le saccharose, le dextrose, le sucre interverti, le sirop de glucose et le sirop de glucose déshydraté.
- 3) Miel

##### 3.1.2 Autres ingrédients

- 1) Vinaigre et jus d'agrumes
- 2) Aromates et épices
- 3) Huiles essentielles

- 4) Liqueurs
- 5) Beurre, margarine, autres huiles comestibles d'origine animale ou végétale (utilisés comme agents anti-moussants).

### 3.2 Proportions

#### 3.2.1 Teneur en fruit

Le produit doit contenir au minimum 40 parties en poids d'ingrédient fruit préparé par 100 parties en poids de produit fini.

Lorsqu'on utilise un ingrédient fruit concentré ou dilué, la composition est établie d'après l'équivalent en fruits non dilués déterminé d'après le rapport entre les solides solubles du concentré et les solides solubles du fruit naturel (non dilué).

#### 3.2.2 Mélanges de fruits

##### 3.2.2.1 Deux fruits

Lorsque deux fruits entrent dans la composition d'une confiture ou d'une gelée, la proportion du premier fruit mentionné ne doit pas être inférieure à 50%, ni supérieure à 75% de la quantité totale de fruits utilisée, sauf lorsque le melon, l'ananas, le fruit de la passiflore, le citron ou le gingembre sont l'un des deux fruits. Lorsque le melon est l'un des deux constituants, il peut être présent en proportions pouvant atteindre 95%, et lorsque de l'ananas, des fruits de la passiflore, du citron et du gingembre entrent dans la composition de ces produits, ils peuvent être présents en proportions minimum de cinq pour cent, et le principal ingrédient pourra alors être utilisé en proportions supérieures à 75%.

##### 3.2.2.2 Trois fruits

Lorsque trois fruits entrent dans la composition d'une confiture ou d'une gelée, la proportion du premier fruit mentionné ne doit pas être inférieure à 33 $\frac{1}{3}$  pour cent, ni supérieure à 75% de la quantité totale de fruits utilisée.

##### 3.2.2.3 Quatre fruits ou plus

Lorsque quatre fruits ou plus entrent dans la composition d'une confiture ou d'une gelée, la proportion du premier fruit mentionné ne doit pas être inférieure à 25% ni supérieure à 75% de la quantité totale de fruits utilisée.

### 3.3 Solides solubles (Produit fini)

La teneur en solides solubles du produit fini ne doit pas être inférieure à 65%.

### 3.4 Critères de qualité

#### 3.4.1 Spécifications générales

Le produit fini doit être visqueux ou semi-solide, présenter une odeur et une saveur normales pour le type ou l'espèce d'ingrédient fruit utilisé, compte tenu de tout arôme conféré par des ingrédients d'emploi facultatif, et être raisonnablement exempt de substances indésirables normalement apportées par les fruits. Dans le cas des gelées, le produit doit au moins être raisonnablement limpide et transparent et ne présenter aucun défaut apparent. Dans le cas des baies, les graines sont un constituant naturel du fruit et elles ne sont pas considérées comme des défauts à moins que le produit ne soit présenté comme "Sans graines".

3.4.2 Défauts et tolérances -- Confitures

	<u>Maximum</u>
a) <u>Matières végétales étrangères inoffensives</u> -- (matière végétale commune dans le fruit considéré, par exemple feuilles, pédoncules, tiges de plus de 10 mm de longueur, et bractées adhérentes d'une surface totale de 5 mm ou plus)	1 par 500 g
b) <u>Noyaux (pépins)</u> ----- (noyaux ou pépins entiers dans des fruits tels que les cerises qui sont normalement dénoyautées; ou morceaux de noyau de la dimension approximative de la moitié du noyau)	1 par 1 000 g
c) <u>Fragments de noyau</u> ----- (morceau de noyau d'une dimension inférieure à la moitié du noyau et pesant au moins 5 milligrammes)	1 par 500 g
d) <u>Fruits abîmés</u> ----- (morceau de fruit taché, présentant un défaut de coloration, ou abîmé par une maladie ou par d'autres motifs de telle sorte qu'il est matériellement affecté)	1 par 100 g

3.4.3 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient ne répondant pas à une ou plusieurs des spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies sous 3.4.1 et 3.4.2, sera considéré comme "défectueux".

3.4.4 Acceptation des lots

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises par les spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies à l'alinéa 3.4.3, lorsque le nombre d'unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies sous 3.4.3, ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

Dose maximum d'emploi

4.1 Acidifiants

Acide citrique Acide malique Acide L-tartrique Acide fumarique Acide lactique	}	seuls ou en combinaison	limitée par les bonnes pratiques de fabrication
---	---	-------------------------	---

	<u>Dose maximum d'emploi</u>
4.2 <u>Ajusteurs du pH</u>	
Sels sodique, potassique ou calcique de l'un quelconque des acides énumérés sous 4.1	limitée par les bonnes pratiques de fabrication
Carbonates et bicarbonates de sodium et de potassium	limitée par les bonnes pratiques de fabrication
Hydroxyde de sodium	limitée par les bonnes pratiques de fabrication
4.3 <u>Agents anti-moussants</u>	
Mono- et diglycérides des acides gras des huiles comestibles	pas plus qu'il n'est nécessaire pour empêcher la formation de mousse
Silicones	A déterminer
Diméthyl polysiloxane	A déterminer
4.4 <u>Epaississants</u>	
Alginates ) Agar agar ) Gommes ) Méthyl cellulose ) Carragheen ) Pectine )	limitée par les bonnes pratiques de fabrication
4.5 <u>Colorants</u>	
Erythrosine ) Amarante ) Vert solide FCF ) Ponceau 4R ) Cramoisine (C.I. 14720) ) Tartrazine (FD&C Jaune No. 5) ) Vert 'S' (C.I. 44 090) ) Jaune soleil )	200 mg/kg (seuls ou en combinaison)
4.6 <u>Agents de conservation</u>	
Anhydride sulfureux	100 mg/kg
Benzoate de sodium	1 000 mg/kg
Acide sorbique	1 000 mg/kg
Sorbate de potassium	1 000 mg/kg
Esters de l'acide p-hydroxy benzoïque	1 000 mg/kg
4.7 <u>Aromatisants naturels</u>	
Essences naturelles de fruits	limitée par les bonnes pratiques de fabrication
Essence naturelle de menthe ) Essence naturelle de cannelle )	limitée par les bonnes pratiques de fabrication
4.8 <u>Agents raffermissants</u>	
Chlorure de calcium	1 000 mg/kg

5. HYGIENE

- 5.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés en conformité du Code international d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RCP 2-1969).
- 5.2 Dans toute la mesure où le permettront de bonnes pratiques de fabrication, les produits devront être exempt de toute substance anormale.
- 5.3 Les produits ne doivent contenir aucune substance toxique produite par des micro-organismes.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

Les récipients doivent être bien remplis de produit et ce dernier ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient une fois clos.

6.2 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient ne répondant pas à la spécification relative au remplissage minimum (90% de la contenance du récipient) énoncée à l'alinéa 6.1 sera considéré comme "défectueux".

6.3 Acceptation des lots

Un lot sera jugé acceptable en ce qui concerne la spécification stipulée sous 6.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

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 (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

7.1 Nom du produit

- 7.1.1 Le produit doit être désigné par les noms "Confiture", ou "Gelée", selon le cas.
- 7.1.2 L'appellation du produit doit être suivie du nom du ou des fruits entrant dans sa composition, énumérés dans l'ordre de leurs proportions en poids.
- 7.1.3 L'appellation du produit peut comporter le nom de la variété de fruit utilisée (exemple: confiture de prunes Victoria) ou une description des caractéristiques du fruit (exemple: confiture de prunes jaunes).
- 7.1.4 L'appellation du produit peut comporter une description du mode de présentation (exemple: confiture de mûres sans graines).
- 7.1.5 La confiture de gingembre, contenant ou non des agrumes, peut être désignée par le nom "Marmelade de gingembre" si ce produit est habituellement ainsi désigné dans le pays où il sera vendu.

## 7.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette, par ordre décroissant selon leurs proportions, 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 soit d'après les unités du système métrique (unités du "Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les usages du pays où le produit sera 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 mentionnés.

## 7.5 Pays d'origine

- a) Le 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 dans lequel cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

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

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou auxquelles il est fait allusion 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 pour les fruits et légumes traités.

### 8.2 Méthodes d'examen

#### 8.2.1 Solides solubles

La teneur en solides solubles doit être déterminée par la méthode réfractométrique, sans ajustement pour les solides insolubles et les acides, conformément au mode indiqué dans la méthode AOAC (1965, 20.016).

### 8.3 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

#### 8.3.1 Récipients métalliques

##### 8.3.1.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.

- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

### 8.3.2 Récipient en verre

#### 8.3.2.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

Comité des fruits et légumes traités

Avant-projet de norme

NORME GENERALE POUR LES MARMELADES D'AGRUMES -- ETAPE 3

Norme No PFV 70/3-33

AVANT-PROJET DE NORME

NORME GENERALE

POUR

LES MARMELADES D'AGRUMES

avancée à l'étape 3

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme contient des dispositions générales et spécifiques applicables au produit préparé à partir d'agrumes et généralement connu sous le nom de "Marmelade".

Elle ne vise pas les produits préparés à partir d'autres fruits que les agrumes ni les produits préparés avec des édulcorants d'une autre origine que les hydrates de carbone et destinés aux diabétiques ou à des usages diététiques spéciaux. Elle ne concerne pas non plus les produits clairement destinés à l'industrie de transformation et vendus en tant que tels.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 La Marmelade est le produit obtenu par transformation d'agrumes préparés, à partir de fruits entiers, de pulpe ou de purée de fruits, avec ou sans jus d'agrumes, avec ou sans peau. L'ingrédient fruit préparé est mélangé avec un édulcorant approprié, provenant d'hydrates de carbone, et auquel on peut ajouter de l'eau, de la pectine, des acides comestibles et d'autres ingrédients en petites quantités.

Le mélange préparé est transformé au moyen d'un traitement thermique jusqu'à obtention de la consistance convenable; le produit doit être conditionné dans des récipients propres de manière à réduire au minimum les risques de contamination et de détérioration microbiologique ultérieures.

2.1.2 La Gelée d'agrumes est une marmelade correspondant à la description figurant sous 2.1.1 de laquelle tous les solides insolubles ou tous les solides insolubles à l'exception d'une petite quantité de peau découpée en fines lamelles, ont été enlevés.

2.2 Par fruit préparé on entend un agrume substantiellement sain et propre, y compris la pulpe, des jus concentrés, des extraits, et des peaux en conserve desquels les tiges, calices et pépins ont été enlevés. Le fruit et le jus doivent contenir tous les solides solubles naturels (extraits) à l'exception de ceux qui se perdent inévitablement pendant la préparation selon de bonnes pratiques de fabrication. L'ingrédient fruit peut être préparé à partir de fruits frais, traités ou en conserve.

3. CRITERES ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

- 1) Agrumes préparés
- 2) Edulcorant(s) provenant d'hydrates de carbone ou sucres tels qu'ils sont définis par le Comité du Codex sur les sucres, y compris le saccharose, le dextrose, le sucre interverti, le sirop de glucose, le sirop de glucose déshydraté.
- 3) Miel.

3.2.1 Autres ingrédients

- 1) Vinaigre et jus d'agrumes
- 2) Huiles essentielles
- 3) Liqueurs
- 4) Beurre, margarine, autres huiles comestibles d'origine animale ou végétale (utilisés comme agents anti-moussants).

3.2 Proportions

Le produit doit contenir au minimum 20 parties en poids de fruit préparé par 100 parties en poids de produit fini. Les peaux en quantités supérieures à celles qui sont généralement utilisées avec ces fruits ne sont pas considérées comme une partie de l'ingrédient fruit en ce qui concerne la conformité aux spécifications relatives à la teneur minimum en fruit. Lorsqu'on utilise un ingrédient fruit concentré ou dilué, la composition est établie d'après l'équivalent en fruits non dilués déterminé d'après le rapport entre les solides solubles du concentré et les solides solubles du fruit naturel (non dilué).

3.3 Solides solubles (Produit fini)

La teneur en solides solubles du produit fini ne doit pas être inférieure à 65%.

3.4 Critères de qualité

3.4.1 Spécifications générales

Le produit fini doit être visqueux ou semi-solide, présenter une odeur et une saveur normales pour le type d'agrumes utilisé, compte tenu de tout arôme conféré par des ingrédients d'emploi facultatif. Le produit doit être pratiquement exempt de matières végétales étrangères, de pépins ou de particules de pépins, et être raisonnablement exempt des autres défauts normalement présents dans l'espèce de fruit considéré.

3.4.2 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient ne répondant pas à une ou plusieurs des spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies à l'alinéa 3.4.1, sera considéré comme "défectueux".

3.4.3 Acceptation des lots

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises par les spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies sous 3.4.2, lorsque le nombre d'unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies sous 3.4.2, ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

Dose maximum d'emploi

4.1	<u>Acidifiants</u>		
	Acide citrique Acide malique Acide L-tartrique Acide fumarique Acide lactique	} seuls ou en combinaison	limitée par les bonnes pratiques de fabrication
4.2	<u>Ajusteurs du pH</u>		
	Sels sodique, potassique ou calcique de l'un quelconque des acides énumérés sous 4.1		limitée par les bonnes pratiques de fabrication
	Carbonates et bicarbonates de sodium et de potassium		limitée par les bonnes pratiques de fabrication
	Hydroxyde de sodium		limitée par les bonnes pratiques de fabrication
4.3	<u>Agents anti-moussants</u>		
	Mono- et diglycérides des acides gras des huiles comestibles		pas plus qu'il n'est nécessaire pour empêcher la formation de mousse
	Silicones		A déterminer
	Diméthyl polysiloxane		A déterminer
4.4	<u>Epaississants</u>		
	Pectine		limitée par les bonnes pratiques de fabrication
4.5	<u>Colorants</u>		
	Caramel		limitée par les bonnes pratiques de fabrication
	<u>Dans la marmelade de limites uniquement</u>		
	Tartrazine Vert 'S'	} seuls ou en combinaison	200 mg/kg
4.6	<u>Agents de conservation</u>		
	Anhydride sulfureux		100 mg/kg
	Benzoate de sodium		1 000 mg/kg
	Acide sorbique		1 000 mg/kg
	Sorbate de potassium		1 000 mg/kg
	Esters de l'acide p-hydroxy benzoïque		1 000 mg/kg
4.7	<u>Aromatisants naturels</u>		
	Essences naturelles de fruits		limitée par les bonnes pratiques de fabrication
4.8	<u>Agents raffermissants</u>		
	Chlorure de calcium		1 000 mg/kg

5. HYGIENE

- 5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé en conformité du Code international d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RCP 2-1969).
- 5.2 Dans toute la mesure où le permettront de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance anormale.
- 5.3 Le produit ne doit contenir aucune substance toxique produite par des micro-organismes.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

Les récipients doivent être bien remplis de produit et ce dernier ne doit pas occuper moins de 90% de la contenance en eau du récipient. La contenance en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient une fois clos.

6.2 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient ne répondant pas à la spécification relative au remplissage minimum (90% de la contenance du récipient), énoncée à l'alinéa 6.1, sera considéré comme "défectueux".

6.3 Acceptation des lots

Un lot sera jugé acceptable en ce qui concerne la spécification stipulée sous 6.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

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 (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ce produit:

7.1 Nom du produit

- 7.1.1 Le produit doit être désigné par le nom "Marmelade".
- 7.1.2 Lorsque le produit n'est pas préparé exclusivement à partir d'oranges, l'appellation doit comprendre la désignation des agrumes à partir desquels il a été préparé, sauf si la proportion d'autres agrumes que les oranges ne dépasse pas 10% en poids de la teneur en fruits.
- 7.1.3 Quand deux ou plusieurs espèces d'agrumes différentes entrent dans la composition du produit, l'appellation doit préciser le nom de chacun des agrumes présents, énumérés par ordre d'importance.
- 7.1.4 L'appellation du produit peut comporter le nom de la variété d'agrumes utilisée (exemple: Marmelade d'oranges Valencia).
- 7.1.5 Le produit peut être désigné en fonction de la quantité et du type de peau présente, selon les usages du pays où il sera vendu.

7.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette, par ordre décroissant selon leurs proportions, 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 soit d'après les unités du système métrique (unités du "Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les usages du pays où le produit sera 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 mentionnés.

7.5 Pays d'origine

- a) Le 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) Quand le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou auxquelles il est fait allusion 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 pour les fruits et légumes traités.

8.2 Méthodes d'examen

8.2.1 Solides solubles

La teneur en solides solubles doit être déterminée par la méthode réfractométrique, sans ajustement pour les solides insolubles et les acides, conformément au mode indiqué dans la méthode AOAC (1965, 20.016).

8.3 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

8.3.1 Récipients métalliques

8.3.1.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

8.3.2 Réipients en verre

8.3.2.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

