



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. Tél. 5797



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

ALINORM 72/20A

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

F

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

WASHINGTON, D.C. (ETATS-UNIS)

12-16 juin 1972

Introduction

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a tenu sa neuvième session au Département d'Etat sous la présidence de M. Floyd F. Hedlund (Etats-Unis). Il a appris avec un profond regret le décès de M. Fitzhugh L. Southerland, ancien Président du Comité, et a observé une minute de silence en sa mémoire. Des représentants et observateurs de 26 pays et des observateurs de 6 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. M. Grange a brièvement passé en revue les circonstances dans lesquelles la Commission a décidé au cours de sa dernière session de renvoyer au Comité pour examen un certain nombre de normes dont elle avait été saisie à l'étape 8. Il a aussi brièvement passé en revue les délibérations de la dernière session du Comité exécutif qui s'est tenue en mai 1972, concernant le concept de l'acceptation assortie de légères dérogations. Le Comité a exprimé sa gratitude aux autorités américaines qui ont bien voulu assurer les services d'interprétation simultanée en espagnol ainsi qu'en anglais et en français pendant la session.

Adoption de l'ordre du jour

2. Le Comité adopte l'ordre du jour provisoire.

Questions découlant des rapports des réunions du Codex qui se sont tenues depuis la huitième session du Comité et qui intéressent les travaux du Comité

3. Le Comité a pris note du contenu des paragraphes pertinents du rapport de la huitième session de la Commission. De même qu'au cours de sessions précédentes, le Comité estime préférable d'examiner les remarques contenues dans les rapports de la huitième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, des sixième et septième sessions du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, et des septième et huitième sessions du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, concernant les normes qu'il doit étudier, lorsqu'il étudiera chacune des normes séparément.

Réexamen de certaines normes à l'étape 7

4. Le Comité a réexaminé les normes pour les prunes en conserve, les framboises en conserve, le cocktail de fruits en conserve, les champignons en conserve et les asperges en conserve à la lumière des commentaires des gouvernements reçus à ce sujet, et de la façon prescrite par la Commission lors de sa huitième session. Le texte des normes révisées par le Comité figure en annexe au présent rapport. Les principaux points découlant des délibérations du Comité sont énoncés ci-dessous.

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

Définition du produit

5. Le Comité note la déclaration de la délégation de l'Argentine expliquant qu'en Argentine il n'est pas permis d'ajouter des agents de sapidité ou des aromatisants au produit. Il décide cependant de ne pas accepter la proposition de la délégation de l'Argentine, appuyée par la délégation de la France, tendant à ce que l'utilisation d'agents de sapidité ne soit pas autorisée dans ce produit. Le Comité attire l'attention des membres sur le fait que l'utilisation d'agents de sapidité est facultative, qu'il

WM/DO327

existe une demande importante pour le produit conditionné avec de tels ingrédients et que plusieurs des normes précédemment adoptées contiennent une disposition autorisant l'emploi de ces substances. Le Comité prend également note d'une autre proposition de la délégation de l'Argentine visant à faire appliquer le traitement thermique au produit après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos et non avant. Il signale qu'une disposition permettant le traitement thermique du produit avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos a déjà fait l'objet d'une discussion détaillée au cours de sessions antérieures et qu'elle a reçu l'approbation de la Commission. L'on a fait remarquer que la technologie moderne permet de soumettre le produit à un traitement thermique avant conditionnement dans un récipient hermétiquement clos d'une façon qui en empêche la détérioration. Par conséquent, le Comité n'apporte aucun changement au texte de la définition du produit. La délégation des Pays-Bas a proposé que les sept types variétaux de prunes indiqués dans la norme soient répartis entre deux catégories en fonction du rapport sucre/acide. La délégation de la France a appuyé cette proposition.

Modes de présentation

6. Le Comité prend note de la proposition présentée par la délégation de l'Argentine dans ses commentaires écrits et est convenu que ce paragraphe devrait être rédigé plus clairement. Il décide de l'amender comme suit:

- a) Entières, pelées, avec ou sans noyaux;
- b) Entières, non pelées, avec ou sans noyaux;
- c) Moitiés (prunes coupées en deux moitiés approximativement égales), pelées, dénoyautées; et
- d) Moitiés (prunes coupées en deux moitiés approximativement égales), non pelées, dénoyautées.

Milieus de couverture

7. Le Comité note que, dans leurs commentaires écrits, les délégations de l'Argentine, de la Belgique, de la République fédérale d'Allemagne, de la France, du Maroc, des Pays-Bas, de la Norvège et de la Yougoslavie avaient prôné de réduire à deux le nombre des catégories de sirop, à savoir sirop léger et sirop épais. La délégation de la Pologne a également indiqué qu'elle était pour l'adoption de deux catégories de sirop. Les délégations de l'Australie, du Royaume-Uni et des Etats-Unis d'Amérique ont, dans leurs commentaires écrits, préconisé le maintien de quatre catégories. La délégation de la Trinité-et-Tobago a également indiqué qu'elle préconisait le maintien de quatre catégories de sirop. Il est apparu au cours des discussions que la plus grande partie du commerce de ce produit consiste en prunes en conserve conditionnées dans un sirop dont la concentration varie entre 15° et 25° Brix ou, en d'autres termes, dans du sirop léger et du sirop épais. Tenant compte de ce fait et de la pratique bien établie qui, dans un nombre important de pays, prévoit deux catégories principales de sirop, à savoir le sirop léger (dont la concentration se situe autour de 15° Brix au minimum) et le sirop épais (dont la concentration est voisine de 19° Brix au minimum), le Comité est convenu que la norme serait généralement mieux acceptée si l'on prévoyait deux concentrations de sirop de base. Il décide par conséquent de prévoir l'utilisation d'un sirop léger (au minimum 15° Brix) et d'un sirop épais (au minimum 19° Brix). Le Comité reconnaît toutefois la nécessité de prendre en considération les pays qui conditionnent des prunes dans un milieu de couverture dont la concentration descend jusqu'à 11° Brix, d'une part, et peut s'élever au-dessus de 25° Brix, d'autre part, ainsi que le prévoit la norme à l'origine. Cela étant, le Comité est convenu de prévoir l'utilisation de deux milieux de couverture additionnels et facultatifs, à savoir:

- i) un milieu de couverture d'une concentration de 11° Brix au minimum mais de moins de 15° Brix, que l'on pourrait appeler "eau légèrement sucrée" ou "eau peu sucrée", ou "sirop très léger", et
 - ii) un milieu de couverture d'une concentration de plus de 25° Brix que l'on pourrait appeler "sirop très épais",
- lorsque sont utilisation n'est pas interdite dans le pays où le produit est vendu.

A propos de la disposition autorisant l'emploi des milieux de couverture facultatifs pour autant qu'il ne soient pas interdits dans le pays de vente, la délégation du Canada a déclaré qu'elle était contre les barrières restrictives non tarifaires au commerce et considérait cette disposition comme constituant un tel obstacle. Elle a déclaré en outre que le Canada, en sa qualité de nation commerçante, ne saurait donner son appui à ce qu'il considère être des barrières au commerce. Le Comité prend acte de cette déclaration.

8. La délégation de la Pologne a estimé qu'il serait préférable, dans cette norme et dans d'autres qui sont à l'examen, d'exprimer la concentration du sirop en pourcentage de saccharose déterminé par réfractométrie. L'on a toutefois fait remarquer qu'il est évident, d'après les méthodes d'analyse approuvées pour la mesure de la concentration des sirops, que le résultat sera exprimé en pourcentage de saccharose m/m, ce qui équivaut à la notation en degrés Brix.

9. Ayant convenu de prévoir l'utilisation de deux concentrations de sirop de base et deux milieux de couverture additionnels (voir paragraphe précédent) et ayant décidé après un échange de vues complet de ne pas modifier les valeurs Brix, le Comité juge souhaitable de réviser la présentation de la section portant sur les milieux de couverture afin de la rendre conforme aux décisions prises à la huitième session du Comité en ce qui concerne la Norme pour les poires en conserve. Le Comité est convenu que la nouvelle rédaction devrait prévoir l'utilisation de milieux de couverture composés d'eau, d'eau et de jus de prune, de jus de prune, d'un mélange de jus de fruits comprenant ou non du jus de prune, et d'eau mélangée à des jus de fruits, comprenant ou non du jus de prune. En ce qui concerne les milieux de couverture composés d'eau et de jus de prune, et d'eau mélangée à des jus de fruits, on a estimé nécessaire de faire une distinction - dans la section d'étiquetage - entre le milieu de couverture qui contient plus de jus de fruit que d'eau et celui qui contient plus d'eau que de jus de fruit.

Couleur

10. Le Comité amende cette disposition comme suit: "Le produit doit présenter la couleur normale de la variété mise en conserve, compte tenu de l'adjonction de tout colorant artificiel".

Défauts et tolérances

11. Nombre de délégations ont exprimé le désir d'apporter certains changements à cette section mais, après discussion et attendu que ce sujet a été étudié en détail lors du dernier examen de la norme par le Comité, celui-ci décide de n'y apporter aucun changement. La délégation de l'Argentine a déclaré qu'elle souhaitait voir consigner au procès-verbal le fait qu'elle préconise une réduction des tolérances pour les prunes marquées et d'autres défauts.

Additifs alimentaires

12. Le Comité note que la disposition relative aux colorants a été approuvée à titre provisoire. La délégation des Etats-Unis a déclaré que son pays ne permet pas l'usage de colorants artificiels dans ce produit et a constaté avec inquiétude que l'emploi du Ponceau 4R était autorisé. La délégation de la Pologne s'est opposée à l'usage de colorants artificiels dans tous les fruits et légumes en conserve. La délégation de la Norvège a réservé sa position quant à l'utilisation du Ponceau 4R et de l'érythrosine. La délégation de l'Argentine a déclaré qu'elle s'opposait à l'usage de colorants et d'aromatisants dans ce produit. Le Comité se rallie au point de vue du Comité du Codex sur les additifs alimentaires selon lequel il y aurait lieu, dans la disposition sur les aromatisants naturels, de supprimer les mots "à l'exception de ceux dont on sait qu'ils peuvent être toxiques" lesquels sont jugés redondants. Le Comité juge également utile de supprimer le mot "naturel" dans le titre "Aromatisants naturels", étant donné que les agents naturels et leurs équivalents identiques de synthèse sont couverts. L'attention du Comité a été attirée sur le fait que la Commission est convenue à sa huitième session d'inclure dans la norme une disposition sur les agents acidifiants identique à celle que l'on trouve dans la Norme pour les fraises en conserve. Le Comité juge que le rapport sucre/acide dans les prunes en conserve est tel que l'usage d'agents acidifiants ne semble pas être nécessaire. Le Comité ignore quelle est la délégation qui a proposé l'inclusion d'agents acidifiants dans ce produit pendant la session du Comité et, en l'absence de toute justification technologique pour l'usage d'agents acidifiants dans les prunes en conserve, il décide de faire figurer la disposition sur les agents acidifiants entre crochets dans la norme, et de porter son point de vue à ce sujet à l'attention de la Commission.

Hygiène

13. Cette section a été amendée en conformité des décisions prises à sa huitième session par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (ALINORM 72/13, par. 13-15).

Poids égoutté minimum

14. La délégation de la France a estimé que les chiffres sur le poids égoutté minimum qui sont prévus dans la norme sont trop bas et qu'ils devraient être relevés à 53% pour les prunes entières et à 59% pour les moitiés. Considérant que cette question a fait l'objet de débats approfondis les années précédentes, et compte tenu de leur expérience dans ce domaine particulier, d'autres délégations ont jugé très satisfaisant le libellé actuel. Après quelques discussions à ce sujet, le Comité décide de n'apporter aucun changement à la norme. La délégation de la France, appuyée par celle des Pays-Bas, a exprimé le désir que sa position soit consignée au procès-verbal.

Etiquetage

15. Le Comité note que l'alinéa 6.1.1 de la norme a été amendé quant à sa réduction et confirmé par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires lors de sa sixième session. Le Comité estime toutefois que même la version amendée de cet alinéa ne fait pas ressortir le point de vue du Comité aussi clairement qu'il le devrait. Il a par conséquent modifié cet alinéa de la façon qui est indiquée dans la version révisée de la norme figurant en annexe au présent rapport. Dans la partie de cette disposition qui prévoit que les reines-claude, les prunes de Damas, les mirabelles et les myrobalans ne doivent pas nécessairement être précédées du terme "prunes" lorsque l'omission du terme "prunes" ne risque pas de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur, le Comité estime que les "Cherry Plums" (myrobalans) devraient toujours être décrites en tant que cherry plums, car l'omission du terme "plum" (prune) dans ce contexte risquerait de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur. Le Comité est convenu que le texte de la section sur l'étiquetage de la norme devrait être révisé sur le plan rédactionnel afin qu'il soit conforme aux termes convenus dans le cas de la Norme pour les poires en conserve, en tenant pleinement compte de la version révisée de cette norme en ce qui concerne les milieux de couverture. Le Comité a examiné la question de savoir s'il est juste que, dans le cas d'un milieu de couverture composé d'eau et de jus de prune ou d'eau d'un mélange de jus de fruits, l'étiquette doive indiquer que le produit a été conditionné dans de l'eau, sans qu'aucune mention ne soit permise du fait qu'il y a une certaine quantité de jus de fruits présente dans le milieu de couverture.

16. A cet égard, la délégation des Etats-Unis a expliqué qu'il y a quelques années, lorsque l'idée a été avancée de conditionner les fruits dans leur propre jus, on s'est rendu compte aux Etats-Unis que la mention du jus de fruit sur l'étiquette présenterait un attrait certain du point de vue des ventes. Pour garantir que cet attrait est justifié, la décision fut prise de permettre la mention du jus sur l'étiquette uniquement lorsque tout le milieu de couverture liquide se compose de jus. La moindre adjonction d'eau annule la permission de mentionner le jus sur l'étiquette. Ce principe se reflète dans les normes examinées par le Comité. La délégation des Etats-Unis a poursuivi son explication en faisant remarquer que cette position était maintenant la cause de certaines difficultés. En premier lieu, elle interdit l'usage d'édulcorants liquides, par exemple le sirop de glucose, avec les milieux de couverture composés de jus. En second lieu, lorsqu'on vint à utiliser des jus différents des fruits avec lesquels on les conditionnait, il devint nécessaire d'utiliser des jus concentrés. Par exemple, des poires pourraient être conditionnées dans l'Etat de l'Oregon avec du jus de raisins Concord de l'Etat de New York. Cela exige l'usage d'eau pour la reconstitution du jus. En outre, certains des jus pourraient avoir une forte saveur et présenter les meilleures caractéristiques du point de vue goût lorsqu'ils sont dilués et sucrés.

17. Il est techniquement incorrect d'appeler un milieu de couverture "eau" ou "sirop léger" lorsqu'en fait une bonne partie - et peut-être même la totalité - de la phase liquide est véritablement composée de jus de fruit. Une approche plus directe consisterait à permettre à la fois l'eau et le jus avec une indication précise et véridique sur l'étiquette. Le Comité souscrit à cette suggestion et décide que les dispositions d'étiquetage pertinentes seront remaniées afin de permettre la mention du jus aussi bien que de l'eau et, en outre, afin d'indiquer clairement au consommateur lequel des deux liquides - eau ou jus - domine dans le milieu de couverture.

18. La délégation du Canada a fait valoir que si le jus utilisé dans le milieu de couverture est un jus reconstitué, ce fait devrait être porté sur l'étiquette. Il a été noté toutefois que les normes sur les jus de fruits qui sont en cours d'élaboration par le Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des jus de fruits n'exigent pas que la mention de la reconstitution figure dans l'appellation du produit ou soit placée à proximité immédiate de celle-ci, mais qu'elles exigent que la reconstitution soit mentionnée dans la liste des ingrédients. Le Comité est convenu que si le jus est reconstitué, ce fait doit être indiqué dans la liste des ingrédients.

Contenu net

19. Les délégations de l'Argentine et du Japon ont déclaré qu'en plus du contenu net, il faudrait obligatoirement déclarer le poids égoutté.

Méthodes d'analyse et échantillonnage

20. Une modification appropriée a été apportée à l'alinéa ayant trait à la détermination du poids égoutté (correction de la référence bibliographique).

Etat d'avancement de la norme

21. Le Comité est convenu de faire passer la Norme pour les prunes en conserve à l'étape 8 de la procédure. En réponse aux directives établies par la Commission lors de sa huitième session, le Comité estime également que la norme est prête à passer à l'étape 9.

Norme pour les framboises en conserve réexaminée à l'étape 7

22. Les principaux points découlant de l'examen par le Comité de la Norme sur les framboises en conserve sont exposés ci-après. Le Comité décide de réviser la section ayant trait aux milieux de couverture afin de la rendre conforme à la décision qu'il a prise en ce qui concerne les concentrations des sirops pour les prunes en conserve, c'est-à-dire, qu'il sera prévu deux concentrations de base pour les sirops et deux milieux de couverture facultatifs additionnels. La délégation du Canada a présenté la même réserve que celle qu'elle a faite dans le cas de la Norme pour les prunes en conserve.

Concentration des sirops

23. La délégation des Etats-Unis a déclaré qu'à son avis les chiffres prévus pour la concentration des sirops sont trop bas, car aux Etats-Unis on utilise un sirop plus épais pour les framboises en conserve que pour les prunes en conserve; elle a par conséquent proposé les chiffres de 15° Brix pour le sirop léger, 20° Brix pour le sirop épais et 27° Brix pour le sirop très épais. Certaines délégations ont jugé que la norme est satisfaisante telle qu'elle est rédigée. Après des discussions prolongées, le Comité est convenu d'amender les chiffres de la façon suivante:

Au minimum 15° Brix pour le sirop léger
Au minimum 20° Brix pour le sirop épais

En outre, le Comité décide que la valeur Brix minimum pour le milieu de couverture facultatif, le sirop très épais, sera changée de 25° Brix à 26° Brix. L'autre milieu de couverture facultatif de 11° Brix au minimum demeure inchangé.

Défauts et tolérances

24. La délégation de la France, appuyée par celle de l'Argentine, a exprimé l'opinion que les tolérances de défauts sont trop larges et a proposé que la limite maximum pour les fruits marqués soit fixée à un maximum de 5% du poids des framboises égouttées et à un maximum de 20% en ce qui concerne les fruits écrasés ou en morceaux. Les délégations de la France et de l'Argentine ont également proposé que la somme totale des défauts concernant les fruits marqués et les fruits écrasés ou en morceaux soit réduite de 25% à 20%. Les délégations du Canada et de la Pologne ont considéré qu'il n'y avait aucun besoin d'amender cette section, car elle est, à leur avis, entièrement satisfaisante. La délégation des Etats-Unis, appuyée par la délégation de l'Australie, a proposé que le total des défauts soit élevé à 30%. Le Comité est convenu de réduire la limite maximum pour les fruits marqués de 12% à 10% et décide de laisser le reste de cette section inchangé.

Additifs alimentaires

25. La délégation du Canada a fait part de ses doutes sur le besoin d'utiliser des agents acidifiants dans les framboises en conserve. Le Comité estime qu'il ne semble y avoir aucune justification technologique pour l'utilisation de ces agents acidifiants dans le produit et, par conséquent, décide de supprimer cette disposition de la section sur les additifs alimentaires.

Colorants

26. La délégation de la Pologne a réservé sa position quant à l'emploi des colorants, car l'usage de ces substances n'est pas permis en Pologne. La délégation des Etats-Unis a réservé sa position sur l'usage du Ponceau 4R pour des raisons d'ordre toxicologique. La délégation de la Norvège a réservé sa position sur l'usage du Ponceau 4R et de l'érythrosine, car ces matières colorantes ne sont pas permises par ses réglementations nationales. Le Comité note que les colorants énumérés ont été confirmés à titre provisoire.

Hygiène

27. Cette section a été amendée conformément à la décision prise à sa huitième session par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (ALINORM 72/13, par. 13-15).

Etiquetage

28. Il a été convenu de réviser la section de l'étiquetage pour la rendre conforme aux décisions prises au sujet des prunes en conserve, en tenant compte des amendements qui ont été apportés à la section relative aux milieux de couverture quant aux diverses combinaisons d'eau et de jus composant les milieux de couverture. La délégation de la Norvège, appuyée par la délégation de la Trinité-et-Tobago, a proposé que l'on ajoute à cette section un paragraphe exigeant que la quantité de sucre présente dans le produit soit déclarée. On a fait remarquer qu'il serait difficile, du point de vue pratique, de donner une indication qui ait un sens sur l'étiquette, car la quantité de sucre varie selon le degré de maturité des fruits et en fonction du rapport fruit/milieu de couverture, et que, si l'on décidait de procéder ainsi, une indication du nombre des calories serait probablement plus utile au consommateur. Le Comité décide de ne pas modifier le texte.

Pays d'origine

29. La délégation de l'Argentine a réservé sa position sur la disposition relative au pays d'origine, car les règlements de son pays exigent que le pays d'origine soit déclaré.

Contenu net

30. Les délégations de l'Argentine et du Japon ont réservé leur position en ce qui concerne cette disposition, estimant que le poids égoutté du produit devrait être obligatoirement déclaré.

Etat d'avancement de la norme

31. Le Comité décide de faire passer la Norme pour les framboises en conserve à l'étape 8 de la procédure. Le Comité juge également que la norme est prête à passer à l'étape 9.

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

32. Les principaux points qui se sont dégagés de l'examen de la Norme pour le cocktail de fruits en conserve par le Comité sont exposés ci-après.

Définition du produit

33. Les délégations de l'Argentine et du Japon ont demandé que les pommes soient ajoutées aux types de fruits qui sont admis dans le cocktail de fruits en conserve. La délégation du Japon a attiré l'attention du Comité sur les propositions écrites précédemment formulées par l'Autriche, la Hongrie et l'Inde, ainsi que sur celles de l'Argentine,

de la Belgique et de la France, qui ont aussi demandé à la présente session l'addition des pommes. La Belgique et la France ont également demandé que plusieurs autres types de fruits soient prévus dans la norme. La délégation de l'Australie a rappelé que cette question a été débattue en détail à la huitième session du Comité (paragraphe 14 (a) du document ALINORM 71/20) et a déclaré que le cocktail de fruits en conserve est un produit établi de longue date dont la composition est bien connue dans le monde entier et qu'il se compose de mélanges de cinq fruits seulement: pêches, poires, ananas, raisins et cerises et que c'est ainsi qu'il est incorporé dans la législation nationale de l'Australie. Plusieurs délégations ont indiqué que la situation était semblable dans leur pays et ont fait remarquer que les propositions des pays qui souhaitent inclure d'autres types de fruits pouvaient être satisfaites dans les projets de normes pour la macédoine de fruits en conserve ou la macédoine de fruits tropicaux en conserve. Le Comité décide par conséquent de n'apporter aucun changement à la composition du cocktail de fruits en conserve à cet égard.

34. La délégation de la Trinité-et-Tobago a attiré l'attention du Comité sur le fait que, telle qu'elle est rédigée, la norme permet l'utilisation de n'importe quelle variété de poire, par exemple l'avocat. Le Comité note que cette remarque vaut tout autant pour certains des autres types de fruits prévus, et décide de réduire la portée du terme "toute variété" en ajoutant le membre de phrase "de l'espèce (nom botanique)". La délégation de l'Argentine a répété ses réserves en ce qui concerne l'usage permis de colorants artificiels.

Milieux de couverture

35. Il a été convenu d'amender cette section afin de la rendre conforme à la décision qui a été prise au sujet des prunes en conserve et des framboises en conserve, laquelle prévoit deux concentrations de sirops de base et deux milieux de couverture facultatifs, à condition que seuls les jus des cinq types de fruits permis soient admis. La délégation du Canada a déclaré que, eu égard à la demande croissante pour une plus grande variété de concentrations de sirop dans les fruits en conserve, elle ne voit aucune raison de limiter ces sirops comme cela a été fait, à son avis, dans la Norme pour le cocktail de fruits, et elle a réservé, par conséquent, sa position sur cette question.

Défauts et tolérances

36. La délégation de l'Argentine a déclaré que les alinéas c), d) et e) devraient être supprimés, car les produits alimentaires contenant de telles substances étrangères ne sont pas admis dans son pays.

Additifs alimentaires

37. Le Comité prend note de la demande présentée par la Belgique dans ses commentaires écrits à l'effet d'autoriser l'utilisation d'anhydride sulfureux en tant qu'agent de conservation jusqu'à un niveau maximum de 10 mg/kg. Il note également que cette pratique est limitée aux fruits non rouges. Le Comité n'est pas persuadé qu'une telle disposition supplémentaire est réellement nécessaire, et décide de ne pas autoriser l'utilisation de l'anhydride sulfureux dans la norme.

38. L'attention du Comité a été appelée sur le rapport du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (Annexe II, ALINORM 71/12), dans lequel ce Comité a jugé que l'expression "à l'exception de ceux dont on sait qu'ils risquent d'être toxiques" est redondante et devrait être omise, et que le titre "Aromatisants artificiels" devrait également être supprimé, étant donné que les aromatisants en question sont naturels. Le Comité est convenu d'amender la norme en conséquence.

39. On a également noté que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires avait provisoirement confirmé l'emploi de l'acide ascorbique et avait demandé au présent Comité de proposer un niveau maximum pour cet additif. A cet égard, le Comité souscrit à la proposition de plusieurs délégations visant à permettre un niveau maximum de 500 mg/kg d'acide l-ascorbique.

Hygiène

40. Cette section a été amendée conformément aux décisions prises à la huitième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (ALINORM 72/12, par. 13-15).

Etiquetage

41. Le Comité est convenu de réviser la section sur l'étiquetage comme il convient, en tenant dûment compte notamment des changements apportés à la section ayant trait aux milieux de couverture. Les délégations de l'Argentine et du Japon ont réservé leur position, déclarant qu'il devrait y avoir une indication obligatoire précisant le poids égoutté minimum. La délégation de l'Argentine a également déclaré que l'indication du pays d'origine devrait être obligatoire.

Etat d'avancement de la norme

42. Le Comité est convenu de faire passer la Norme pour le cocktail de fruits en conserve à l'étape 8 de la procédure. Il estime également que la norme est prête à passer à l'étape 9.

Mesures recommandées relatives aux Normes pour les poires en conserve, les mandarines en conserve et les fraises en conserve

43. L'attention du Comité a été attirée sur les Normes pour les poires en conserve et les mandarines en conserve qu'il a fait passer à l'étape 8 lors de sa huitième session, en juin 1971, en vue de leur examen par la Commission à sa neuvième session (novembre 1972), de même que sur la Norme pour les fraises en conserve qui a été adoptée par la Commission à l'étape 8 lors de sa huitième session (juin/juillet 1971). En raison de la décision prise par lui au sujet des milieux de couverture et des concentrations de sirop dans les normes pour les fruits en conserve examinées à la présente session, le Comité juge qu'il serait utile à la Commission, lorsqu'elle examinera les Normes pour les poires en conserve et les mandarines en conserve à l'étape 8, que le Comité indique son point de vue sur les milieux de couverture et les concentrations de sirop dans ces deux normes.

44. Le Comité juge que, de même que dans le cas des normes pour les trois fruits en conserve examinées à la présente session, il faudrait remanier les Normes pour les poires en conserve et les mandarines en conserve afin de prévoir deux concentrations de sirop de base et deux milieux de couverture facultatifs en des termes semblables à ceux qui figurent dans les normes révisées à la présente session. Il n'y aurait, bien entendu, aucun changement dans les valeurs Brix pour ces deux normes.

45. En outre, le Comité ne voit, en principe, aucune raison pour que les Normes pour les poires en conserve et les mandarines en conserve ne comportent pas le même type de dispositions en ce qui concerne l'utilisation de jus additionnels compatibles avec le produit, ainsi qu'il a été convenu dans le cas des Normes pour les prunes en conserve et les framboises en conserve, avec les amendements correspondants pour l'étiquetage. La délégation du Japon a toutefois déclaré qu'elle n'était pas d'accord avec cette recommandation particulière. Le Comité est convenu que le Secrétariat Codex des Etats-Unis révisera les sections ayant trait aux milieux de couverture et à l'étiquetage dans les Normes pour les poires en conserve et les mandarines en conserve et les transmettra sans tarder au Secrétariat du Codex à Rome. Une telle révision se limitera à aligner sur la nouvelle présentation les sections ayant trait aux milieux de couverture et à effectuer les changements correspondants en ce qui concerne l'étiquetage. Le Secrétariat du Codex à Rome serait alors en mesure de porter à l'attention des gouvernements, bien avant la session de la Commission, la présentation qu'auront les sections ayant trait aux milieux de couverture et à l'étiquetage dans ces deux normes si, en tenant compte des commentaires des gouvernements à l'étape 8, la Commission convenait que les considérations qui ont amené le Comité à amender les normes pour les fruits en conserve à la présente session, sont tout aussi valides dans le cas des Normes pour les poires en conserve et les mandarines en conserve.

46. Tout en reconnaissant que la Norme pour les fraises en conserve a été adoptée par la Commission à l'étape 8, le Comité juge souhaitable d'aviser la Commission que, à son point de vue, la présentation de la section de la norme ayant trait aux milieux de couverture devrait être amendée pour la rendre conforme à celle qui a été retenue pour les normes pour les fruits en conserve, lesquelles ont été examinées au cours de la présente session (deux concentrations de sirop de base et deux milieux de couverture facultatifs additionnels). Comme dans le cas des Normes pour les poires en conserve et les mandarines en conserve, le Comité ne voit pas pourquoi en principe, la Norme pour les fraises en conserve ne devrait pas contenir le même type de dispositions en ce qui concerne l'utilisation de jus compatibles additionnels, que celles qui figurent dans les Normes pour les framboises en conserve et les prunes en conserve. La délégation du Japon n'a pas souscrit à cette dernière recommandation du Comité.

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

47. Les principaux points découlant de l'examen de la Norme pour les champignons de couche par le Comité sont exposés ci-dessous.

Modes de présentation

48. Le Comité décide d'amender l'alinéa 1.4 g) de la norme de la façon suivante: "Pieds et morceaux (coupés) — Morceaux de chapeaux et de pieds de dimensions et de formes irrégulières". Prenant en considération la demande des consommateurs, le Comité estime également qu'il serait souhaitable de prévoir d'autres modes de présentation facultatifs qui ne sont pas déjà prévus dans la norme, tels que "coupés en dés" ou "hachés".

Le Comité est convenu qu'il serait nécessaire de prévoir une tolérance spécifique relative aux unités dans les modes de présentation "Entiers" et "Boutons" dont les pieds ont une plus grande longueur que celle spécifiée pour les modes de présentation respectifs. Le Comité décide d'introduire une nouvelle disposition dans la norme à cet égard, prévoyant une tolérance de 10% en nombre des unités dont les pieds ont une longueur plus grande que celle spécifiée.

Dénomination en fonction du calibre

49. La délégation des Pays-Bas a déclaré qu'à son avis cette disposition n'était pas vraiment significative pour le consommateur; le Comité admet ce point de vue et décide de supprimer cette section de la norme.

Facteurs essentiels de composition et de qualité

Autres ingrédients

50. Le Comité note qu'une partie de la disposition de l'alinéa 2.1 c) ne figure pas dans la version française de la norme. Le texte manquant se lit comme suit: "Si l'on ajoute du beurre, la quantité utilisée doit s'élever au minimum à 3% du produit fini".

Texture et aspect

51. Le Comité est convenu, sur proposition de la délégation des Pays-Bas, qu'il serait nécessaire de prévoir une petite tolérance pour des raisons technologiques, dans les modes de présentation "Boutons", "Entiers" et "Champignons à griller" pour couvrir la présence de chapeaux et de pieds détachés. Le Comité accepte une tolérance de 5% à cet égard. La délégation du Japon a réservé sa position en ce qui concerne la décision du Comité d'adopter cette tolérance et a déclaré qu'au Japon aucune tolérance relative à la présence de chapeaux ou de pieds détachés n'est prévue.

Défauts

52. La délégation des Philippines a attiré l'attention du Comité sur le fait qu'aucune limite spécifique n'a été énoncée dans cette disposition prévoyant que 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...". Le représentant de l'Organisation internationale des unions de consommateurs a également signalé l'avantage qu'il y aurait à fixer une telle limite dans l'intérêt des consommateurs. Le Comité est convenu qu'il serait souhaitable de fixer une limite mais reconnaît que le chiffre précis à déterminer dépendra pour beaucoup de la méthodologie qui sera employée pour déterminer la mesure dans laquelle cette limite est respectée. A l'heure actuelle, le Comité ne dispose pas d'une méthodologie acceptable à l'échelon international à cet égard mais il est convenu qu'il s'efforcera de mettre au point une telle méthodologie en temps voulu.

Additifs alimentaires

53. Le Secrétariat a informé le Comité de la situation actuelle en ce qui concerne la confirmation des additifs énumérés dans cette section de la norme. Le Comité est convenu de prévoir l'usage de la pectine dans le cadre de la tolérance générale de 1% stipulée dans la norme en ce qui concerne les amidons modifiés, les gommes végétales, les alginates et l'alginate de propylène-glycol. Le Comité décide de supprimer le noir brillant de la norme à la suite d'une explication donnée par la délégation de l'Australie

précisant qu'il n'était plus technologiquement nécessaire d'employer ce colorant, bien qu'elle ait demandé, au cours d'une session précédente, que celui-ci soit prévu dans la norme.

La délégation de la France a précisé qu'elle était opposée à l'utilisation d'agents épaississants dans ce produit mais qu'elle n'était pas opposée à l'usage de la pectine. La délégation de la Pologne a déclaré qu'elle s'opposait à l'usage de l'EDTA calcio-disodique et d'alginate. Les délégations de la France et du Japon se sont également opposées à l'emploi de l'EDTA calcio-disodique. La délégation de la Norvège a déclaré qu'elle s'opposait à l'usage du glutamate monosodique et de l'EDTA calcio-disodique, substances qui ne sont pas permises dans ce produit en Norvège. Le Comité a examiné une demande présentée par la délégation de la Belgique tendant à ce que l'utilisation d'anhydride sulfureux à raison de 10 mg/kg soit prévue, comme elle l'a également demandé au sujet de la Norme pour le cocktail de fruits en conserve. Le Comité n'est pas convaincu qu'une telle disposition est réellement nécessaire. La délégation de l'Argentine s'est opposée à l'usage des amidons modifiés et a attiré l'attention sur le fait que la Belgique, dans ses observations écrites, s'était elle aussi opposée à leur emploi dans ce produit.

Hygiène

54. Il a été convenu d'amender cette section conformément à la décision prise à la huitième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (ALINORM 72/13, par.13-16).

Poids égoutté minimum

55. Nombre de délégation ont préconisé le relèvement de 53 à 55% du chiffre pour le poids égoutté minimum en ce qui concerne les conditionnements ordinaires. Il y a eu des discussions prolongées sur cette proposition au cours desquelles il est apparu que de nombreux pays estiment qu'il serait extrêmement difficile de se conformer au chiffre de 55%. Il a, par conséquent, été convenu de laisser cette disposition inchangée avec un poids égoutté minimum de 53%.

Etiquetage

Nom du produit

56. Le Comité apporte l'amendement nécessaire à cette section de la norme afin d'inclure les deux modes de présentation additionnels qu'il a décidé d'adopter, à savoir les champignons coupés en dés et les champignons hachés. A l'alinéa 6.1.2.2, le Comité est convenu que la référence à la matière grasse devrait employer le terme "graisse de beurre".

Contenu net

57. La délégation du Japon, s'appuyant sur les commentaires écrits de l'Australie et de la République fédérale d'Allemagne, a déclaré qu'elle souhaitait qu'une disposition soit prévue pour que la déclaration du poids égoutté soit obligatoire. Pour d'autres délégations, une telle disposition n'est pas nécessaire.

Pays d'origine

58. La délégation de l'Argentine a réservé sa position, préconisant la déclaration obligatoire du pays d'origine.

Représentation du calibre

59. Le Comité supprime cet alinéa par suite de sa décision antérieure de supprimer la disposition intitulée "Designation en fonction du calibre".

Etat d'avancement de la norme

60. Le Comité est convenu de faire passer la Norme pour les champignons de couche en conserve à l'étape 8 de la procédure. Il juge également que la norme est prête à passer à l'étape 9.

Norme pour les asperges en conserve réexaminée à l'étape 7

61. Les principaux points découlant de l'examen de la Norme pour les asperges en conserve par le Comité sont exposés ci-dessous.

Mode de présentation

62. En ce qui concerne l'alinéa 1.2 d), qui prévoit que les portions et les pointes ou bouts se composent de turions coupés transversalement en tronçons avec et sans pointes, mesurant au maximum 6 cm et au minimum 2 cm de longueur, la délégation des Pays-Bas a proposé que cette longueur minimum soit portée à 3 cm, afin de mettre à la disposition du consommateur un produit de meilleure qualité, en ce qui concerne la présence de partie fibreuses. Cette proposition a recueilli l'appui de la délégation française. Toutefois, certaines délégations ont fait ressortir que la partie fibreuse de l'asperge est généralement enlevée au cours des opérations de parage avant la mise en boîtes. Après quelques discussions, le Comité décide de laisser cette disposition inchangée.

Tolérances des modes de présentation

63. La délégation des Pays-Bas a fait remarquer que, à l'alinéa 1.2.1 a) relatif aux tolérances des modes de présentation — asperges longues, demi-longues et pointes d'asperges, les tolérances de + 2 cm sont satisfaisantes pour les asperges longues et demi-longues mais qu'elles sont trop élevées pour les pointes d'asperges. La délégation des Pays-Bas a proposé les tolérances suivantes pour les pointes d'asperges: "au moins 75% en nombre des unités ne s'écartent pas de + 0,5 cm de la longueur la plus fréquente, et au moins 95% en nombre des unités ne s'écartent pas de + 1 cm de la longueur la plus fréquente". Après discussion, le Comité décide de ne pas adopter la proposition de la délégation des Pays-Bas et de laisser cette disposition inchangée.

Description en fonction de la couleur

64. Le Comité prend note des commentaires écrits de la République fédérale d'Allemagne, selon lesquels le mélange décrit à l'alinéa 1.3 d) devrait être supprimé de la norme. Le Comité a été informé que, en réalité, il existe un commerce international de ce produit et il est donc convenu de continuer à faire figurer ce mélange dans la norme.

Désignation en fonction du calibre

65. A la suite de la décision prise à l'égard des champignons de couche en conserve, le Comité est également convenu que, dans la norme en question, la mention de "la représentation graphique exacte du diamètre moyen" et de "l'indication du diamètre moyen" devrait être supprimée.

Conformité par rapport à la désignation des "calibres individuels"

66. Le Comité a examiné une proposition de la délégation des Etats-Unis tendant à ce que cet alinéa soit amendé, car il s'applique au récipient ou à l'unité échantillon et non à la moyenne d'échantillonnage. Le Comité décide d'accepter cette proposition qui figure dans la version révisée de la norme, en attendant le résultat des débats du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage concernant l'ensemble de la question de l'échantillonnage et des méthodes d'échantillonnage, étape à laquelle il pourrait se révéler nécessaire de reprendre l'examen de cette disposition.

Défauts et tolérances

67. Le représentant de l'Organisation internationale des unions de consommateurs a attiré l'attention du Comité sur la nécessité de fixer, dans l'intérêt du consommateur, des limites précises concernant les "pointes écrasées" et "autres parties d'asperges écrasées" et "matières étrangères". Le Comité reconnaît qu'en principe cela serait souhaitable, mais signale la difficulté pratique de quantifier ces genres de défauts. La délégation des Pays-Bas a souligné l'importance, du point de vue de la qualité, de fixer un nombre limite pour les unités fibreuses et a proposé à cet effet d'insérer dans la norme une nouvelle disposition portant sur les unités de ce genre. Tout en comprenant fort bien le point de vue de la délégation des Pays-Bas, le Comité estime que, vue la difficulté d'aboutir à un accord sur des critères objectifs permettant de parvenir à ces fins, il ne sera pas possible à l'heure actuelle d'inclure une disposition de ce genre dans la norme.

Additifs alimentaires

68. Le Comité prend note de la position actuelle à l'égard de la confirmation des additifs énumérés. Il est convenu que l'acide ascorbique n'est plus utilisé dans le produit à titre d'agent acidifiant et, par conséquent, il le supprime de la liste des agents acidifiants et le fait figurer ailleurs dans la présente section. Le Comité est également convenu de prévoir l'utilisation de la pectine dans les limites de la tolérance globale de 1% en ce qui concerne les amidons modifiés, les gommes végétales, les alginates et l'alginate de propylène-glycol. Plusieurs délégations ont soit réservé leur position, soit fait part de leur opposition à l'utilisation de certains additifs prévue dans la présente section.

Contaminants

69. Le Comité note que le niveau de 250 mg/kg a été confirmé à titre provisoire, sous réserve d'un nouvel examen dans les deux ans qui suivront d'adoption de la norme. La délégation de la Pologne a fait savoir qu'elle souhaitait voir ce niveau ramené à 150 mg/kg. La délégation de l'Argentine a exprimé son désir de voir ce niveau ramené à 100 mg/kg. Le Comité reconnaît qu'il ne dispose pas actuellement de données suffisantes pour justifier une modification du chiffre de 250 mg/kg.

Hygiène

70. Cette section a été amendée conformément à la décision prise à la huitième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (ALINORM 72/13, par. 13-16).

Poids égoutté minimum

71. La délégation des Pays-Bas a proposé que le poids égoutté minimum des asperges longues et de tous les autres modes de présentation, pour ce qui est des asperges épluchées, soit porté de 60% et 58% à 64% et 60% respectivement. La délégation de la France s'est associée à la délégation des Pays-Bas sur ce point. La délégation des Etats-Unis a fait ressortir la nécessité de ne pas modifier les chiffres indiqués dans la norme, pour des raisons de sécurité, et a fait remarquer que, si les asperges étaient trop serrées dans les récipients, on courrait un certain risque que le traitement thermique ne s'effectue pas dans des conditions assurant suffisamment l'innocuité absolue du produit. Après quelques discussions à ce sujet, le Comité décide de ne pas modifier les chiffres établis pour le poids égoutté minimum. Les délégations de la France et des Pays-Bas ont réservé leur position vi-à-vis de cette décision.

Etiquetage

72. Selon la délégation du Japon, outre la déclaration du poids net, il faudrait rendre obligatoire celle du poids égoutté. Le Comité décide de supprimer l'alinéa 7.6.1.2 de la norme en raison de sa décision antérieure de supprimer la mention de "la représentation graphique exacte du diamètre moyen" et "d'une indication du diamètre moyen". La délégation de la France a déclaré qu'à son avis l'utilisation des dénominations de calibre mentionnées à l'alinéa 7.6.1.1 devrait être obligatoire. La délégation de l'Argentine a réservé sa position, préconisant la déclaration obligatoire du pays d'origine.

Etat d'avancement de la norme

73. Le Comité décide de faire passer la Norme pour les asperges en conserve à l'étape 8 de la procédure. Il juge également que la norme est prête à passer à l'étape 9.

Norme pour les raisins secs réexaminée à l'étape 7

74. Les principaux points découlant de l'examen par le Comité de la Norme pour les raisins secs sont exposés ci-dessous.

Champ d'application

Définition du produit

75. Le Comité était saisi d'une version amendée des sections relatives au champ d'application et à la définition du produit, qui avait été suggérée par la délégation du Royaume-Uni dans ses commentaires écrits. Les textes préparés par le Royaume-Uni, tels qu'amendés légèrement par le Comité au cours de la session, ont été adoptés et figurent dans la version révisée de la norme.

Caractéristiques de maturité

76. Le Comité est convenu qu'il serait préférable de placer le second sous-paragraphe de l'alinéa 3.2.1 "Caractéristiques de maturité" à la section 3.2.3 "Définition des défauts" et à la section 3.2.4 "Tolérances de défauts". Le Comité supprime le second sous-paragraphe de l'alinéa 3.2.1 et ajoute certains termes à l'alinéa 3.2.3 d) qui se lit maintenant comme suit: "Raisins secs verts ou insuffisamment développés". Il étend également l'alinéa 3.2.4 en faisant figurer les raisins secs verts et insuffisamment développée dans la colonne des défauts, avec une tolérance accrue de 6% en ce qui concerne les variétés sans pépins et de 4% en ce qui concerne les variétés à pépins.

Spécifications minimums de qualité

77. En ce qui concerne l'alinéa 3.2.3, la délégation du Royaume-Uni a suggéré que la teneur en eau visant "toutes autres présentations et/ou toutes autres variétés" soit réduite de 18% à 15%. Cette proposition a entraîné des discussions et il est apparu que le pourcentage plus bas poserait des difficultés importantes pour certains des pays producteurs. Après délibération, le Comité décide de laisser le chiffre inchangé.

Additifs alimentaires

78. Le Comité a été informé de la situation en ce qui concerne la confirmation des additifs figurant sur la liste. Le Comité note en particulier que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a décidé de différer la confirmation de l'anhydride sulfureux à la dose de 1 500 mg/kg et a demandé au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités de reconsidérer la dose maximum qu'il avait proposée à l'origine. A la huitième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, certaines délégations étaient d'avis que la dose de 1 500 mg/kg était excessive, étant donné que cet additif risque déjà d'être absorbé en grande quantité du fait de sa présence dans diverses sources alimentaires, y compris le vin et la bière. En outre, il a été signalé à la réunion du Comité du Codex sur les additifs alimentaires que les raisins secs sont consommés par des enfants et qu'il y a un risque de dépasser la DJA pour ce groupe de population. D'autre part, il a également été avancé à la session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires que la norme porte sur toute une gamme de produits, y compris les raisins mi-secs, dont la teneur en eau est d'environ 16% et que, par conséquent, la dose maximum de 1 500 mg/kg est appropriée. Au cours de la présente session, la délégation de la Pologne a proposé que le chiffre soit réduit à 500 mg/kg. Le Comité décide d'attirer l'attention du Comité du Codex sur les additifs alimentaires sur le fait que cette disposition ne s'applique qu'aux raisins secs blanchis. L'anhydride sulfureux est utilisé pour préserver la couleur "dorée". Le Comité signale ensuite qu'une quantité importante de raisins secs blanchis entre dans les produits de pâtisserie et que, par conséquent, la quantité d'anhydride sulfureux se volatiliserait. Le Comité signale également que, même si après traitement à l'anhydride sulfureux, qui se fait au moment du séchage des raisins, le niveau de SO₂ peut atteindre 1 500 mg/kg, la quantité de SO₂ présente au moment où le produit parvient au consommateur diminuera considérablement avec le temps. En conséquence, le Comité juge nécessaire de prévoir la dose de 1 500 mg/kg de SO₂ dans la norme. Un certain nombre de délégations ont déclaré qu'elles ne seraient pas disposées à faire figurer l'huile minérale dans la norme. On a toutefois fait remarquer que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires a établi des spécifications pour l'huile minérale comestible qui limite toutes impuretés présentes. Le Comité décide de laisser la disposition inchangée.

Hygiène

79. Cette section a été amendée conformément à la décision prise à la huitième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (ALINORM 72/13, par. 13-15).

Méthode d'analyse et d'échantillonnage

80. En ce qui concerne les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, raison principale pour laquelle il a décidé à sa dernière session de réexaminer la Norme à l'étape 7, le Comité prend note du plan d'échantillonnage pour les raisins secs qui a été proposé par la délégation des Etats-Unis et qui figure dans le document CX/PFV 72/3, avril 1972. La délégation des Etats-Unis a passé brièvement en revue les principaux points du plan d'échantillonnage défini dans ce document, en insistant sur le fait qu'il a été préparé pour servir de base à la discussion. Plusieurs délégations ont félicité la délégation

des Etats-Unis d'avoir préparé le plan et ont commenté de façon favorable divers aspects du plan. Mais elles ont en même temps signalé un certain nombre de défauts. Le plan semble être basé sur la supposition que les échantillons de ce produit seront homogènes, ce qui n'est pas nécessairement le cas dans tous les pays importateurs de raisins secs. Le concept de qualité moyenne ne serait donc guère acceptable aux fins du commerce international et le plan ne conviendrait donc guère à des fins d'arbitrage. Quelques problèmes se posent également pour l'identification des lots et il y a aussi la question de savoir ce qui constitue un nombre adéquat de sous-échantillons dans des lots plus grands. On a d'autre part attiré l'attention sur le fait que l'ISO procède à certains travaux touchant à l'échantillonnage des raisins secs. Prenant en considération le fait que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage étudiera l'ensemble de la question du prélèvement des échantillons et des méthodes d'échantillonnage, le Comité est convenu de ne prendre aucune décision au sujet du plan d'échantillonnage proposé par la délégation des Etats-Unis, en attendant le résultat des délibérations du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage à ce sujet.

81. Le Comité est convenu que la méthode de conductance électrique pour la détermination de la teneur en eau, telle qu'énoncée à l'Appendice I de l'Annexe VII du présent rapport, est une méthode appropriée et il la recommande au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage afin qu'il la confirme. Le Comité décide également de retenir, en tant que méthode de remplacement, celle qui est citée dans les Official Methods of Analysis de l'AOAC, 11^{ème} édition, 22.012 et 22.003 c).

82. En ce qui concerne la méthode pour la détermination des impuretés minérales (sable) le Comité décide de recommander pour confirmation la méthode énoncée à l'Appendice II de l'Annexe VII du présent rapport. Il reconnaît toutefois qu'il ne sera pas en mesure de fixer une limite précise en ce qui concerne les impuretés minérales jusqu'à ce que la méthode, que certains pays ont jugée satisfaisante, ait fait l'objet de tests interlaboratoires.

83. En ce qui concerne la détermination de l'huile minérale, le Comité est convenu d'adopter la méthode énoncée à l'Appendice III de l'Annexe VII du présent rapport et de la recommander au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage afin qu'il la confirme.

84. Le Comité est également convenu de recommander pour confirmation la méthode de détermination du sorbitol qui est énoncée à l'Appendice IV de l'Annexe VII du présent rapport.

Etat d'avancement de la Norme

85. Le Comité reconnaît que l'absence d'un plan d'échantillonnage pour les raisins secs n'est pas une raison suffisante pour ne pas faire passer la Norme à l'étape 8. Il décide par conséquent de faire passer la Norme à l'étape 8.

Norme pour les confitures (confitures de fruits et gelées) réexaminée à l'étape 4

86. Les principaux points découlant de l'examen de la Norme pour les confitures par le Comité sont exposés ci-après.

Définition du produit

87. La délégation des Pays-Bas a proposé de supprimer l'alinéa 2.1.1 c) de la "Définition du produit", qui déclare que les "confitures" "sont le produit préparé à partir d'un ingrédient fruit... soumis à un traitement thermique destiné à lui donner la consistance voulue". Le but de cette proposition est d'étendre la norme à un produit que la délégation des Pays-Bas considère comme étant une confiture mais qui est préparé sans traitement thermique. La délégation des Etats-Unis a déclaré qu'elle serait en faveur d'inclure le nouveau produit dans la norme et a suggéré que l'alinéa 2.1.1 c) soit rédigé comme suit: "dans lequel la préparation est concentrée par traitement thermique ou par d'autres moyens physiques, jusqu'à l'obtention du niveau spécifié de solides solubles". En l'absence d'un document technique des Pays-Bas énonçant les méthodes par lesquelles ce produit, qui a été déclaré confiture, peut être fabriqué sans traitement thermique, et ne sachant pas si ce produit sera généralement considéré et reconnu comme étant de la confiture, le Comité décide de ne pas modifier la disposition actuelle. Il n'entend pas s'opposer au progrès technologique et est disposé à examiner de nouveau la proposition des Pays-Bas lorsqu'il sera saisi du

document technique mentionné ci-dessus. Il a été convenu que le document que doit préparer la délégation des Pays-Bas sera envoyé au Secrétariat Codex des Etats-Unis, qui le transmettra aux services centraux de liaison avec le Codex.

88. La délégation du Japon a attiré l'attention sur la difficulté de faire la distinction entre "jams", "preserves" et "conserves" (confitures). La délégation des Etats-Unis a déclaré qu'aux Etats-Unis les termes "jams" et "preserves" (confitures) sont utilisés indifféremment. Bien que certains secteurs commerciaux fussent une distinction entre les deux appellations basée sur l'intégrité de l'ingrédient fruit, il n'est fait aucune distinction légale entre les deux.

89. Le Comité est convenu d'amender l'alinéa 2.2.2.1 a), car il ne voit aucune raison de ne pas permettre que la confiture soit faite à partir de fruits séchés. L'observateur de l'ICOU (Organisation Internationales des Unions de Consommateurs) a souligné que vu la grande variété de nouveaux fruits pouvant servir à la fabrication du produit, il sera souhaitable de porter ce fait à la connaissance du consommateur au moyen d'une mention d'étiquetage appropriée.

Ingrédients de base

90. Le Comité décide d'inclure la fructose et de substituer "sirop de sucre interverti" à "sucre interverti" à l'alinéa 3.1.1.2).

Teneur en fruit

91. La disposition de l'alinéa 3.2.1 stipulant que le produit doit contenir au moins 40 parties en poids d'ingrédient fruit préparé par 100 parties en poids du produit fini, a fait l'objet d'une grande variété de commentaires de la part des gouvernements. Il ressort clairement de ces observations que de nombreux pays ont cherché à faire inclure dans la norme différents chiffres relatifs à la teneur en fruit minimum en ce qui concerne les différents fruits. La délégation du Royaume-Uni a attiré l'attention du Comité sur le fait que ce dernier a décidé, lors de sa session précédente, d'établir une seule teneur minimum d'ingrédient fruit. Il est maintenant évident que, pour des raisons d'ordre technologique, il y a lieu de prévoir différentes teneurs en fruit minimums pour les différents fruits, y compris un certain nombre de fruits tropicaux. Il y a également le fait que certains pays possèdent deux normes ou plus pour le même produit avec différentes teneurs minimums en fruit. La délégation du Royaume-Uni a, par conséquent, proposé que la section 3.2.1 soit amendée de la façon suivante: "... de produit fini; toutefois, différents minimums a) peuvent être appliqués i) dans les pays ayant plus d'une norme, et ii) pour les fruits tropicaux ou exotiques, et b) doivent être appliqués aux fruits suivants" (la liste de ces fruits figure dans la version révisée de la Norme). La délégation de la Trinité-et-Tobago a fait valoir qu'il ne serait pas nécessaire de prévoir une exception générale pour les fruits tropicaux, car nombre d'entre eux - par exemple les goyaves et les mangues - permettent d'obtenir des produits satisfaisants ayant une teneur en fruit supérieure à 40%. A son avis, le seul motif valable pour demander l'établissement d'une exception serait d'ordre technologique: il faudrait que les fruits en question soient très acides, présentent une forte teneur en pectine ou accusent une saveur prononcée - par exemple gingembre, anacarde et grenadille. La délégation du Mexique a attiré l'attention sur l'opportunité d'éviter l'utilisation du terme "exotique" dans l'expression "fruits exotiques", car des fruits sont considérés comme "exotiques" dans certains pays mais non dans d'autres. Il a été signalé que le fait d'inclure dans une norme internationale une disposition qui permet expressément à des pays de fixer une teneur minimum en fruit différente du minimum général établi dans la norme, que ce soit sous le prétexte que ces pays ont déjà plus d'une norme pour un produit donné, ou pour toute autre raison, est manifestement contraire à l'idée d'une norme internationale, qui a pour but, entre autres, de faciliter le commerce international. Afin d'aboutir à un accord international sur les normes, il est implicitement reconnu que certaines législations nationales devront être amendées. Le Comité décide toutefois que la proposition semble, à l'heure actuelle, offrir la meilleure chance de parvenir à un accord international sur la question de la teneur minimum en fruit et il est donc convenu d'inclure entre crochets dans la norme la proposition du Royaume-Uni une fois amendée; il invite en outre les gouvernements à soumettre leurs commentaires sur cette proposition. Le Comité reconnaît avec la délégation de la Trinité-et-Tobago qu'il importe, dans l'intérêt des pays en voie de développement, de ne pas exclure les nouvelles variétés de fruit de la norme.

92. La délégation de l'Australie a fait observer que l'adjonction de 5% de citron ou d'ananas à la confiture de melon amènerait la valeur du pH dans les limites de "gélification", ce qui aurait pour effet de donner à la confiture une texture caoutchouteuse et indésirable. De même, dans le cas de la confiture de melon et de gingembre, une teneur en gingembre de 5% donnerait un goût de gingembre excessif qui ne serait pas caractéristique du produit. La délégation de l'Australie a exprimé l'avis qu'une teneur minimum en fruit ne devrait pas être prescrite dans la norme pour les fruits mineurs - citron, ananas et gingembre.

Ingrédients facultatifs

93. La question a été soulevée, en ce qui concerne la teneur minimum en fruit, de savoir si les ingrédients facultatifs énumérés à l'alinéa 3.1.2(8) de la norme, c'est-à-dire les jus de fruit naturels ou concentrés dans le cas des confitures, pouvaient, si on les ajoutait au produit, être considérés comme faisant partie de l'ingrédient fruit aux fins du contrôle du minimum établi pour les ingrédients fruit. Certaines délégations ont estimé que le jus non concentré ou concentré du fruit faisant l'objet de la norme et ajouté au produit devrait faire partie de l'ingrédient fruit. D'autres n'ont pas été de cet avis. Pour plusieurs délégations, il n'y a pas lieu de faire une distinction entre les confitures et les gelées à cet égard. On a également fait remarquer que, si les jus de fruit naturels ou concentrés ajoutés étaient considérés comme faisant partie de l'ingrédient fruit, il y aurait lieu d'établir des limites à l'égard de telles adjonctions. Il a aussi été question de l'adjonction de jus dans le cas de produits fabriqués à partir de plusieurs fruits. On a également parlé de l'adjonction de jus provenant de fruits autres que ceux faisant l'objet de la norme. Le Comité n'a pu obtenir l'accord des membres à ce sujet et l'on a invité les gouvernements à étudier cette question et à soumettre leurs commentaires.

Deux fruits

94. Le Comité est convenu d'inclure les papayes dans l'alinéa 3.2.2.1.

Solides solubles

95. La délégation du Maroc a demandé que le chiffre de 65% relatif aux solides solubles (produit fini) soit ramené à 62%. La délégation des Pays-Bas s'est également déclarée en faveur d'une diminution du chiffre de 65%. La délégation de la Norvège a déclaré qu'à son avis il n'y a aucun besoin d'établir une limite pour les solides solubles. La délégation de l'Australie a précisé que, d'après son expérience, un minimum de 65% est nécessaire afin d'obtenir une confiture se conservant bien sans avoir recours à l'usage d'agents de conservation, en particulier après ouverture du récipient par le consommateur. La délégation du Royaume-Uni a partagé ce point de vue et estimé que l'abaissement de la teneur en solides solubles aurait une incidence sur la conservabilité du produit à température ambiante. Partant du principe que l'emploi d'agents de conservation devrait être évité si l'on peut assurer la conservabilité du produit sans avoir recours à ces agents, la délégation du Royaume-Uni a jugé qu'il n'existe pas de raisons valables pour réduire la concentration des solides solubles. Le Comité décide de laisser le chiffre inchangé à 65% (voir également le paragraphe 102 sur les agents de conservation).

Défauts et tolérances

96. La délégation des Pays-Bas a proposé de supprimer les alinéas 3.4.2 a) et 3.4.2 d) étant donné que dans ce produit ces dispositions ont entraîné un trop grand nombre de difficultés d'ordre pratique et qu'elles ne sont pas réellement nécessaires pour la protection du consommateur. La délégation du Royaume-Uni, appuyée par les délégations de l'Australie et de l'Argentine, a estimé qu'aucune des dispositions de cette section n'est réellement nécessaire pour le produit. L'observateur de l'Organisation internationale des unions de consommateurs a dit que la section devrait être maintenue dans la norme dans sa totalité, et ce dans l'intérêt du consommateur, même si l'application des dispositions risques de présenter certaines difficultés. La délégation de la Pologne a été d'avis que la disposition devrait rester dans la norme, de même que la délégation du Canada qui a proposé un amendement au point a) de l'alinéa (2 morceaux par 500 grammes). Etant donné que la norme porte sur une grande variété de fruits du monde entier et que le Comité ne peut, à l'heure actuelle, établir une seule série de chiffres qui seraient nécessairement valides pour tous les fruits, le Comité décide de laisser l'alinéa 3.4.2 entre crochets et d'inviter les gouvernements à faire part de leurs commentaires.

97. La délégation de la Pologne a demandé l'insertion d'une nouvelle section sur les impuretés minérales et a proposé l'adoption de limites maximums de 0,03% en poids pour les confitures de fraises et de 0,01% pour les autres. La délégation de la Pologne a présenté à l'appui de cette proposition une justification dans ses commentaires écrits. Le Comité est convenu qu'en l'absence d'une méthodologie agréée, il serait difficile de fixer des chiffres définitifs. Il décide d'inclure, entre crochets, la proposition de la Pologne et invite la délégation polonaise à soumettre une méthodologie au Secrétariat américain du Codex en vue de sa transmission aux gouvernements.

Additifs alimentaires

98. Le Comité prend note de la situation actuelle en ce qui concerne la confirmation des additifs prévus. Pour ce qui est des agents acidifiants, le Comité note les observations faites par le Comité des additifs alimentaires sur l'acide L-tartrique et l'acide fumarique (faible DJA). Il a été convenu que les observations faites par le Comité des additifs alimentaires seront portées à l'attention des gouvernements et que les gouvernements qui désirent faire figurer ces acides dans la norme seront invités à fournir des informations quant à la nécessité d'employer ces acides et dans quelle proportion. La délégation des Etats-Unis a fait remarquer que l'utilisation de ces acides présentait certains avantages technologiques.

99. En ce qui concerne les ajusteurs du pH, il a également été tenu compte des observations faites par le Comité des additifs alimentaires. La délégation des Etats-Unis a précisé que ces agents étaient nécessaires du point de vue technologique étant donné l'acidité des divers fruits. Leur emploi s'est révélé nécessaire afin d'obtenir la consistance et le degré de gélifications voulus. La délégation du Royaume-Uni a exprimé le désir de faire figurer l'hydroxyde de sodium dans la norme en faisant remarquer qu'il présente l'avantage de nécessiter une moindre quantité de substance pour réaliser l'ajustement. Le Comité décide de ne pas inclure l'hydroxyde de sodium dans la norme à l'heure actuelle et invite la délégation du Royaume-Uni à fournir des renseignements supplémentaires sur l'utilisation de cette substance à la prochaine session.

Epaississants

100. En ce qui concerne l'agar-agar, les gouvernements ont été invités à suggérer des doses maximums d'emploi dans les commentaires écrits qu'il présenteront à la prochaine session du Comité.

Colorants

101. Il a été convenu que dans les commentaires écrits qu'ils présenteront à la prochaine session, les gouvernements devraient inclure les colorants qu'ils ont besoin d'utiliser et mentionner les produits où ces agents doivent être employés.

Agents de conservation

102. Le Comité prend note des observations faites par le Comité des additifs alimentaires selon lesquelles les esters de l'acide parahydroxybenzoïque devraient être spécifiés. Le Comité décide de consulter les gouvernements à ce sujet. Il a été mentionné précédemment dans le présent rapport par la délégation du Royaume-Uni, appuyée par d'autres délégations (par. 95), que si la confiture contient des solides solubles dans une proportion de 65% et a été préparée convenablement, il n'y aura aucun besoin d'employer des agents de conservation. Toutefois, l'attention du Comité a été attirée sur le fait que dans les pays tropicaux ou dans les pays qui ont un climat très humide, même si le produit a une teneur en solides solubles de 65%, l'emploi d'agents de conservation pourrait néanmoins être nécessaire. Le Comité pense qu'il serait utile de porter ce point à l'attention des gouvernements lorsque ceux-ci examineront le besoin d'employer les agents de conservation figurant sur la liste et la dose d'emploi de ces agents. Certaines délégations ont estimé que le chiffre fixé pour l'anhydride sulfureux devrait être réduit à 50 mg/kg et d'autres ont déclaré qu'en tout état de cause la limite de la dose ne devrait pas s'appliquer uniquement aux récipients non hermétiquement clos. On a fait observer que le seul SO₂ présent devrait provenir des matières premières. Le Comité décide de mettre entre crochets la disposition visant les agents de conservation (autres que l'anhydride sulfureux).

Agents raffermissants

103. Le Comité décide de supprimer le métabisulfite de calcium et de réduire la dose d'emploi des deux autres agents raffermissants à 500 mg/kg et de supprimer les crochets.

Observations générales sur la section des additifs alimentaires

104. Plusieurs délégations ont fait savoir qu'elles s'opposaient aux différentes parties de la section et ont formulé des réserves à cet égard.

Nom du produit

105. Il a été noté que l'alinéa 7.1.1 prévoit que le produit sera désigné sous le nom de "confiture" ou "gelée", selon le cas. Les gouvernements ont été invités à présenter des observations sur ces appellations (pour le problème général des dénominations, se reporter au par. 114).

Etat d'avancement de la norme

106. Le Comité décide de faire passer la Norme pour les confitures et gelées à l'étape 5 de la procédure.

Norme générale pour la marmelade d'agrumes réexaminée à l'étape 4

107. Les principaux points découlant de l'examen par le Comité de la norme précitée sont exposés ci-dessous.

Définition du produit

108. Le Comité amende la fin du premier paragraphe de la section (2.1.1) où il est question de l'épluchage pour en faire ressortir plus clairement le sens.

Autres définitions

109. La délégation française a déclaré qu'à son avis il conviendrait de préciser que les agrumes n'ont pas été préalablement traités au diphényle. La délégation du Royaume-Uni a précisé que des travaux ont été faits dans son pays afin de déterminer si le diphényle laissait un résidu de quelque importance. Jusqu'à présent, les résultats indiquent que toutes traces présentes dans le produit sont minimales. La délégation britannique a accepté de présenter un exposé à ce sujet lors de la prochaine session.

Ingrédients de base

110. Le Comité est convenu d'amender cette section afin d'y faire figurer la fructose et le sirop de sucre interverti, comme il l'a fait dans le cas de la norme pour les confitures et gelées.

Autres ingrédients

111. Le Comité juge qu'il ne semble pas utile de prévoir l'utilisation du vinaigre dans ce produit.

Proportions

112. La délégation du Canada a déclaré que son pays a établi des normes qui stipulent un minimum de 27% de fruit préparé. Aux Etats-Unis, cette proportion est de 20% pour les marmelades amères et de 27% pour les marmelades douces. Il semble que, dans le cas des marmelades amères, la proportion minimum tend vers 20% et, dans celui des marmelades plus sucrées, cette proportion tend à être plus élevée. La délégation des Pays-Bas a demandé l'établissement d'un minimum de 17% dans la norme et a indiqué qu'un produit contenant 10% de fruit préparé était vendu dans son pays. On s'est demandé si le produit à 10% de fruit préparé constitue une marmelade, selon l'acceptation générale du terme dans nombre de régions anglophones du monde et s'il entre bien dans le cadre de cette norme. La délégation des Pays-Bas a été invitée à préparer pour la prochaine session un exposé technique sur le produit qu'elle désire voir couvert par la norme.

Additifs alimentaires

113. Des décisions sensiblement identiques ont été prises et les mêmes mesures ont été décidées que dans le cas de la norme pour les confitures et gelées. L'alinéa 4.8 "Agents raffermissants" a été supprimé. Plusieurs pays ont soulevé des objections ou ont exprimé des réserves à l'égard des différentes dispositions de cette section. Dans l'ensemble, des décisions identiques ont été prises au sujet de la nécessité des agents de conservation, le Comité décidant de mettre entre crochets la disposition y afférente comme dans le cas des confitures. Au cours des débats, la délégation du Canada, appuyée par d'autres délégations, a souligné que les marmelades d'agrumes n'avaient pas les mêmes caractéristiques que celles des confitures et gelées et a fait valoir à nouveau que, selon elle, les agents de conservation n'étaient pas nécessaires.

Nom du produit

114. Il a été constaté que le nom anglais du produit ("marmalade") avait été traduit en français par "marmelade", alors que le terme "marmelade", dans son acceptation sur le continent européen, ne semble pas s'appliquer précisément au produit visé par cette norme. La délégation marocaine a déclaré que le produit couvert par la norme est appelé en français "confiture d'agrumes". Il a été convenu que ce point demandait à être élucidé. En outre, il faudra examiner la question de savoir si une gelée d'agrumes devrait être appelée "gelée d'agrumes" ("jelly marmalade") et non simplement "marmelade". Les délégations des Pays-Bas et du Royaume-Uni ont accepté de préparer un exposé pour la prochaine session du Comité portant sur ces questions. Ce document traitera aussi des points correspondants de la norme pour les confitures et gelées.

Etat d'avancement de la norme

115. Le Comité décide de faire passer la norme pour la marmelade d'agrumes à l'étape 5 de la procédure.

Examen à l'étape 4 des amendements proposés aux normes recommandées pour les 1) pêches en conserve, 2) ananas en conserve et 3) tomates en conserve

116. Le Comité a examiné les amendements proposés pour les trois normes susmentionnées, amendements dont le texte figure aux paragraphes 239, 241 et 243 du Rapport de la huitième session de la Commission (ALINORM 71/31), à la lumière des commentaires y relatifs des gouvernements. Dans le cas de la proposition visant à prévoir l'utilisation de l'acide L-ascorbique dans la Norme pour les pêches en conserve, le Comité décide de porter le niveau maximum d'utilisation à 700 mg/kg. Il estime également nécessaire de préciser à la section "Etiquetage" de la norme que l'utilisation de l'acide L-ascorbique a pour but de préserver la couleur du fruit. L'amendement adopté par le Comité figure à l'Annexe X du présent rapport, et le Comité est convenu que cet amendement devrait passer à l'étape 5 de la procédure; il recommande en outre que les étapes 6, 7 et 8 soient omises.

117. Le Comité adopte l'amendement proposé concernant le paragraphe excessif dans la Norme pour les ananas en conserve, et est convenu de le faire passer à l'étape 5 de la procédure, en recommandant que les étapes 6, 7 et 8 soient omises. Le texte adopté par le Comité figure à l'Annexe XI du présent rapport.

118. En ce qui concerne l'amendement proposé à la Norme pour les tomates en conserve, le Comité décide, à la lumière des commentaires des gouvernements, de prévoir deux nouveaux agents raffermissants. L'amendement adopté par le Comité figure à l'Annexe XII du présent rapport. Etant donné que l'amendement concerne des modes de présentation introduits depuis peu seulement, le Comité décide de ne pas recommander l'omission des étapes 6, 7 et 8.

Examen à l'étape 2 des amendements proposés à la Norme recommandée pour les haricots verts et les haricots beurre en conserve

119. Le Comité était saisi d'amendements proposés par les Pays-Bas pour la norme susmentionnée. Ces amendements ont été publiés dans le document CX/PFV 72-8. Faute de temps nécessaire pour examiner ces amendements proposés, le Comité est convenu de recommander à la neuvième session de la Commission de donner son consentement pour que soit entrepris l'examen de ces amendements proposés. Le Comité décide de demander l'autorisation de les examiner en détail lors de sa prochaine session, à l'étape 2, à la lumière des commentaires des gouvernements.

Autres questions

120. Observations de la délégation argentine concernant la traduction en espagnol de plusieurs termes figurant dans les normes

Tous les fruits

- i. Le mot "sirop" aurait dû être traduit en espagnol par "almibar" au lieu de "jarabe"; en tout état de cause, s'il est nécessaire de maintenir le terme "jarabe" par suite de son emploi dans d'autres pays de langue espagnole, le terme "almibar" devrait figurer entre parenthèses.

Cocktail de fruits

- ii. Le mot "anana" devrait figurer entre parenthèses après le mot "piña" (ananas). Le terme "anana" est d'un usage courant en Argentine et dans plusieurs pays d'expression espagnole.
- iii. Le terme "duraznos" devrait figurer entre parenthèse après le mot "melocotones" (pêches).
- iv. Le terme "manchas" devrait figurer entre parenthèses après le mot "macas" (morceaux de fruits marqués).

Champignons de couche en conserve

- v. Le terme "hongos" devrait figurer entre parenthèses à la suite du mot "setas". Les autres délégations hispanophones présentes n'ont soulevé aucune objection.

Observations de la délégation de la France concernant la traduction française de certains termes relatifs à la norme pour les asperges en conserve

121. La délégation française a attiré l'attention sur quelques points concernant la traduction de certains termes dans cette norme. Le Secrétariat s'est engagé à veiller à l'exactitude de la terminologie dans la version finale de la norme.

Méthodes d'analyse prévues dans la Norme pour les fraises en conserve

122. Le Comité prend note des remarques et recommandations formulées à la sixième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (ALINORM 71/23, par. 40-42). En ce qui concerne l'adoption d'une méthode d'analyse en vue de la détermination des impuretés minérales dans les fraises en conserve, la délégation des Etats-Unis a attiré l'attention du Comité sur la nouvelle méthode exposée dans le document CX/PFV 72-9. Aucune modification quant au fond n'a été apportée à cette méthode en comparaison avec la méthode 1022 de l'ISO. Le Comité recommande que cette méthode, exposée à l'Annexe XIV du présent rapport, soit soumise pour confirmation au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Pour ce qui est de la méthode de détermination du calcium dans les fraises en conserve, le Comité décide d'adopter la méthode de l'AOAC mentionnée dans la 11ème édition sous le numéro 32.014/15/16. Il recommande que cette méthode soit confirmée par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, la déclarant valable pour la détermination du calcium dans tous les fruits et légumes en conserve.

123. A la demande du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (ALINORM 71/23, par. 40), le Comité accepte de soumettre au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage la liste des méthodes et analyses figurant à l'Annexe XV au présent rapport.

Teneur en étain prévue dans les normes pour les fruits et légumes en conserve

124. La délégation du Royaume-Uni a attiré l'attention du Comité sur la tâche qu'il lui avait été demandé d'entreprendre à une session précédente concernant la teneur en étain de différents fruits et légumes en conserve. Cette délégation a déjà recueilli des informations à ce sujet, mais les gouvernements qui sont à même de fournir des renseignements supplémentaires à la délégation du Royaume-Uni ont été invités à le faire aussi rapidement que possible afin de permettre à la délégation britannique de préparer un exposé détaillé sur le sujet. Il a été convenu que lorsque cet exposé aura été rédigé par le Royaume-Uni, il devra être envoyé au Secrétariat américain qui, à son tour, le communiquera aux gouvernements.

Réception tardive des commentaires

125. Le Président a insisté sur le fait qu'il serait souhaitable que les gouvernements envoient leurs commentaires sur les normes soit par poste aérienne, soit par valise diplomatique, afin d'éviter qu'ils n'arrivent en retard.

Réserve de la délégation française

126. La délégation de la France a réservé sa position au sujet de la dernière partie du projet de rapport (par. 86-129) et de certaines des normes adoptées (framboises en conserve, raisins secs, confitures et gelées, marmelade d'agrumes) qui, faute de temps, n'avaient pu être traduites en français au moment de l'adoption du rapport.

Programme de travail pour la dixième session du Comité

127. Le Comité est convenu d'examiner à sa prochaine session les projets de normes pour les produits énumérés ci-dessous à l'étape indiquée:

1. Confitures et gelées - étape 7
2. Marmelade d'agrumes - étape 7
3. Carottes en conserve - étape 4
4. Macédoine de fruits tropicaux en conserve - étape 4
5. Petits pois secs trempés en conserve - étape 4
6. Cornichons - étape 2

Le Comité note également qu'un amendement à la Norme recommandée pour les tomates en conserve lui sera soumis pour examen à l'étape 7, ainsi que des projets d'amendements à la Norme recommandée pour les haricots verts et les haricots beurre en conserve à l'étape 2. Les gouvernements ont été invités à formuler des observations sur la liste des normes en suspens (ALINORM 72/20A, par. 128c) et plus particulièrement sur les critères de justification (voir Manuel de procédure, 2ème édition, pages 47 et 48).

128. Etat d'avancement des normes élaborées par le Comité

A. Normes examinées à la 9ème session du Comité

i) Normes examinées à l'étape 7 et avancées à l'étape 8 en vue d'être soumises à l'examen de la Commission à sa neuvième session

- a) Prunes en conserve
- b) Framboises en conserve
- c) Cocktail de fruits en conserve
- d) Champignons de couche en conserve
- e) Asperges en conserve
- f) Raisins secs

ii) Normes examinées à l'étape 4 et avancées à l'étape 5

- a) Confitures et gelées
- b) Marmelade d'agrumes

B. Amendements examinés à la 9ème session du Comité

i) Amendements examinés à l'étape 4 et avancés à l'étape 5

- a) Pêches en conserve - acide ascorbique pour conserver la couleur
- b) Ananas en conserve - définition du "parage excessif"
- c) Tomates en conserve - agents raffermissants

ii) Amendement non examiné par le Comité - sera examiné à l'étape 2 lors de la prochaine session du Comité

- a) Haricots verts et haricots beurre en conserve

C. Normes en suspens au sujet desquelles les gouvernements sont priés de faire connaître leur avis (voir par. 127 du présent rapport)

- a) Petits pois secs trempés en conserve
- b) Macédoine deux fruits en conserve
- c) Macédoine de fruits en conserve (autre que la macédoine de fruits tropicaux)
- d) Figues séchées
- e) Abricots séchés
- f) Dattes
- g) Pistaches

129. Date et lieu de la prochaine session

Le Comité note que sa sixième session se tiendra à Washington en 1973, probablement au mois de juin.

LIST OF PARTICIPANTS (*)
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Officers of the Meeting

Chairman

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

Rapporteur

Mr. Gerald R. Parlet
Marketing Specialist - Standardization
of Processed Fruits and Vegetables
Processed Products Standardization and
Inspection Branch
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

F.A.O. Representatives

Mr. Henry J. McNally
Liaison Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
F.A.O., Via delle Terme di Caracalla
Rome, Italy

Mr. Lawrie W. Jacobson
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
F.A.O., Via delle Terme di Caracalla
Rome, Italy

Codex Alimentarius Commission

Mr. George R. Grange
Vice-Chairman, Codex Alimentarius Commission
5008 Bradford Drive
Annandale, Virginia 22003 (U.S.A.)

MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MIEMBROS

ARGENTINA
ARGENTINE

Mr. Marcelo E. Huergo
Second Secretary
Embassy of the Argentine Republic
1600 New Hampshire Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20009 (U.S.A.)

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Mr. John L. Smith
Assistant Secretary
Department of Primary Industry
Canberra

Mr. W.J. Bettenay
Chief Fruit Officer
Department of Primary Industry
11 William Street
Melbourne

Dr. R.H.C. Fleming
Director, Food Administration Section
Department of Health
Woden, ACT 2606
Canberra

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Mr. Eymar Da Cunha Franco
Assessor para Produtos Vegetais
Industrializados
Divisão de Inspeção, Padronização e
Classificação
Ministério da Agricultura
Brasília

Mr. Vicente Trevas, Filho
Chefe da Estação Experimental de João Pessoa
Caixa Postal 254
João Pessoa - Paraíba

Mr. Ruy de Vasconcellos
Second Secretary
Brazilian Embassy
3306 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008 (U.S.A.)

CAMEROON
CAMEROUN
CAMERUN

Mr. Michel Koss Epangue
Counsellor
Embassy of the Federal Republic of
Cameroon
1705 New Hampshire Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20009 (U.S.A.)

(*) The Heads of Delegations are listed first.
Les Chefs de délégations figurent en tête.
Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones.

CANADA

Mr. K.H. Dean
Chief, Processed Products Section
Fruit and Vegetable Division
Canada Department of Agriculture
479 Sir John Carling Building
Ottawa, Ontario

Mr. C.P. Erridge
Processing Officer
B.C. District
Fruit and Vegetable Division
Canada Department of Agriculture
1001 West Pender Street
Vancouver, B.C.

Mr. Carl J. Ross
Manager, Scientific Research
Canadian Cannery Ltd.
Box 5032
1101 Walker's Line
Burlington, Ontario

COLOMBIA
COLOMBIE

Dr. Fernando Mejía-Caicedo
Chief Control of Foods
Ministerio de Salud Pública
Carrera 8 #37-10, Apt. 404
Bogotá

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Mr. Knud Damgaard
Agricultural Counsellor
Embassy of Denmark
3200 Whitehaven Street, N.W.
Washington, D.C. 20008 (U.S.A.)

Mr. Poul Andersen
Agricultural Attaché
Embassy of Denmark
3200 Whitehaven Street, N.W.
Washington, D.C. 20008 (U.S.A.)

FRANCE
FRANCIA

Mr. Jean-Luc Gianardi
Inspecteur, Répression des Fraudes
42bis, rue de Bourgogne
Paris VII

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Mr. Istvan Moder
Scientific and Technical Attaché
Embassy of the Hungarian People's
Republic
2437 - 15th Street, N.W.
Washington, D.C. 20009 (U.S.A.)

IRAN

Dr. Hossein Alizadeh
Director General
Institute of Standards and Industrial
Research
Tehran

ITALY
ITALIE
ITALIA

Mr. Giuseppe Moscato
Second Secretary (Commercial)
Embassy of Italy
1601 Fuller Street, N.W.
Washington, D.C. 20009 (U.S.A.)

JAPAN
JAPON

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

Mr. Yoshitaka Murakami
Vegetable and Flowers Division
Rawsilk and Horticulture Bureau
Ministry of Agriculture and Forestry
Tokyo

Mr. Takashi Ichikawa
Second Secretary
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008 (U.S.A.)

Mr. Kozaburo Hirano
Executive Director
The Cannery Association of Japan
567 Marunouchi Building
Chiyoda-Ku, Tokyo

Mr. Juichiro Ojima
Member, Technical Research Committee
Japan Tomato Processors Association
Tokyo

MEXICO
MEXIQUE

Mr. José de J. Velasco Cardenas
Agriculture Engineer
Comisión Nacional de Fruticultura
Paseo de la Reforma # 445-5
Mexico, D.F.

MOROCCO
MAROC
MARRUECOS

Mr. Mohamed Trachen
Representative
Office of Control (O.C.E.)
597 Fifth Avenue
New York, N.Y. 10017 (U.S.A.)

MOROCCO (contd.)

Mr. Mohamed Senhaji
Chief of Division
Office of Control (O.C.E.)
45 Avenue des Forces Armées Royales
Casablanca

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. W.G. Aldershoff
Public Health Officer
Department of Public Health and
Environment
Leidschendam

Mr. Wiebrand M. Dijkstra
First Secretary (Agriculture)
Embassy of the Netherlands
4200 Linnean Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008 (U.S.A.)

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Mr. Per Ulvevadet
Attaché
Embassy of Norway
3401 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20007 (U.S.A.)

PHILIPPINES
FILIPINAS

Mrs. Luz Afable
Supervising Food Technologist
Department of Agriculture and Natural
Resources
Bureau of Plant Industry
San Andrés Street
Manila
Miss Araceli Dolendo
Head, Food Research and Development
Greater Manila Terminal Food Market
P.O. Box 1242
Makati, Rizal

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Mr. Wacław Orłowski
Chief of Fruit and Vegetable Section
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Ul. Stepinska 9, CIS
Warsaw

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Prof. Amara Bhumiratana
Technical Adviser, Institute of Food
Research and Product Development
Thai Food Processors' Association
Bangkok

THAILAND (contd.)

Mrs. Rabiëb Bhumiratana
Deputy Director
Ministry of Industry
Department of Science
Bangkok

TRINAD AND TOBAGO
TRINITE ET TOBAGO
TRINIDAD Y TABAGO

Dr. M.G. Lines
Deputy Chief Chemist and Assistant
Director of Food and Drugs
Food and Drugs Administration
Chemistry Food and Drugs Division
115 Frederick Street
Port of Spain, Trinidad, W.I.

TOGO

Mr. P. Kluga-O'Cloo
Head of Food and Nutrition Division
Ministry of Agriculture
P.O. Box 282
Lome

TURKEY
TURQUIE
TURQUIA

Mr. Huseyin T. Avci
Commercial Counsellor
Embassy of the Republic of Turkey
1606 - 23rd Street, N.W.
Washington, D.C. 20008 (U.S.A.)

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Mr. L. Hanson
Principal, Food Standards Branch
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London, SW 1

Mr. A.W. Hubbard
Superintendent
Food and Nutrition Division
Laboratory of the Government Chemist
Cornwall House
Stamford Street
London SE 1

Mr. R.B. Beedham
Production and Technical Director
Smedleys, Ltd.
Lynn Road
Wisbech, Cambridgeshire

Mr. J.D. Croker
Secretary
Fruit and Vegetable Canners Association
4 Lygon Place
London SW 1

Mr. F.M. Gilliatt
Director, Lincolnshire Canners Ltd.
West Lynn, Kings Lynn
Norfolk

UNITED KINGDOM (contd.)

Mr. H.R. Hinton
Director of Research
Campden Food Preservation Research
Association
Chipping Campden
Gloucestershire
Dr. Dennis Hybs
Group Chemist
Robertson Foods, Ltd.
Bristol 4

UNITED STATES
ETATS-UNIS
ESTADOS UNIDOS

Mr. Fred Dunn
Deputy Director
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Mr. Lowrie M. Beacham
Assistant for International Standards
Bureau of Foods
Food and Drug Administration, HEW
200 "C" Street, SW
Washington, D.C.

Dr. Ira I. Somers
Executive Vice-President
National Canners Association
1133 - 20th Street, NW
Washington, D.C. 20036

Mr. Arthur Hansen
Director, Consumer and Environmental
Protection
Del Monte Corporation
215 Fremont Street
San Francisco, California

Mr. Ronald J. Tolley
Head, Food Regulation and Standards
Section
National Canners Association
1133 - 20th Street, NW
Washington, D.C. 20036

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

Mr. Frederick D. Johnson
Director of Research, Bama Food Products
Borden Foods Division, Borden Inc.
Box 15068
Houston, Texas 77020

Mr. I. Edward Friedman
Vice-President, Research and Product
Development
Welch Foods, Inc.
Westfield, New York 14787

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

EL SALVADOR

Mr. Ricardo Muñoz Gutiérrez
Economic Counsellor
Embassy of El Salvador
2308 California Street, NW
Washington, D.C. 20008 (U.S.A.)

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA

Dr. Peter Hildyard
Agricultural Counsellor (Scientific)
Embassy of South Africa
3051 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008 (U.S.A.)

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL
CHEMISTS (AOAC)

Mr. Victor Blomquist
Acting Chief, Fruit and Vegetable Branch
Division of Food Technology
Office of Product Technology
Food and Drug Administration, HEW
Washington, D.C. 20204 (U.S.A.)

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Mr. Gilbert Castille
Principal Administrator
Commission of the European Communities
200 rue de la Loi
1040 Brussels (Belgium)

Mr. Michael G.W. Graf
Administrator, auprès du Secrétariat
général du Conseil des communautés
européennes
170 rue de la Loi
1040 Bruxelles (Belgium)

INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE
INDUSTRIES (IFG)

Mr. Paul M. Karl
Manager, Food Regulations
CPC International, Inc.
International Plaza
Englewood Cliffs, New Jersey (U.S.A.)

Mr. Charles Feldberg
Manager, Food Regulations
CPC International, Inc.
International Plaza
Englewood Cliffs, New Jersey (U.S.A.)

Mr. Charles C. Spencer
Representative
CPC International, Inc.
International Plaza
Englewood Cliffs, New Jersey (U.S.A.)

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF
CONSUMERS UNIONS (IOCU)

Dr. John Lipari
Food Technologist
Consumers Union
Mt. Vernon, New York

INTERNATIONAL PECTIN PRODUCERS
ASSOCIATION

Mr. Ralston R. Wiles
Sunkist Growers
Lemo Products Division
310 North Joy Street
Corona, California

Annexe II

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 myrobalans 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-claudes
- e) Prunes de Damas
- f) Myrobalans
- 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, pelées, avec leurs noyaux ou dénoyautées;
- b) Entières, non pelées, avec leurs noyaux ou dénoyautées;
- c) Moitiés (prunes partagées en deux moitiés approximativement égales), dénoyautées; et
- d) Moitiés (prunes partagées en deux moitiés approximativement égales), non pelées, dénoyautées.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Milieux de couverture

- a) Eau - liquide de couverture composé uniquement d'eau;
- b) Jus de fruit - liquide de couverture composé uniquement de jus de prune ou de tout autre jus de fruit compatible avec le produit;

- c) Eau et jus de fruit(s) - liquide de couverture composé d'eau et de jus de prune, ou d'eau et de tout autre jus de fruit unique, ou d'eau et de deux ou plusieurs jus de fruit;
- d) Mélange de jus de fruit - liquide de couverture composé de deux ou plusieurs jus de fruit, y compris du jus de prune;
- e) Avec adjonction de sucre(s) - tout liquide de couverture précité aux alinéas a) à d) peut être mélangé à un ou plusieurs des sucres suivants: saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose.

2.1.1 Classifications des milieux de couverture lorsque des sucres sont ajoutés

- a) Lorsque des sucres sont ajoutés au jus de prune ou à d'autres jus de fruit, la densité du milieu de couverture ne devra pas être inférieure à 15° Brix et les milieux seront classés sur la base de la densité finale de la façon suivante:

Jus de (nom du fruit) légèrement sucré - au minimum 15° Brix
Jus de (nom du fruit) fortement sucré - au minimum 19° Brix.

- b) Lorsque des sucres sont ajoutés à l'eau ou au mélange eau et jus de prune, ou au mélange d'eau et de jus de fruit, le milieu de couverture sera classé sur la base de la densité finale de la façon suivante:

Catégories fondamentales de concentration des sirops

Sirop léger - - - - - au minimum 15° Brix
Sirop épais - - - - - au minimum 19° Brix.

Milieux de couverture facultatifs

Les milieux de couverture indiqués ci-après peuvent être utilisés à condition qu'ils ne soient pas interdits dans le pays où le produit est vendu:

Eau légèrement sucrée)
Eau sucrée légèrement) Au minimum 11° Brix mais moins
Sirop très léger) de 15° Brix.

Sirop très épais - - - - - Plus de 25° Brix.

2.1.2 La densité finale du jus sucré ou 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 selon la variété, 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) Matières végétales étrangères -----
(queues ou toute autre substance végétale inoffensive) 1 morceau par 200 g de prunes égouttées (calculé sur la moyenne des échantillons prélevés)
- d) Noyaux détachés dans les prunes entières ----- 3 par 500 g de prunes égouttées (calculé sur la moyenne des échantillons prélevés)
- e) Noyaux ou morceaux de noyaux dans les prunes dénoyautées et les moitiés ----- 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

Acidifiants

Acide citrique
Acide malique
Acide lactique
Acide L-tartrique

(confirmée à titre provisoire)

(confirmation différée sous réserve de l'établissement de doses maximums)

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 recommandés 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 Lorsqu'il est soumis à des méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriés, le produit:
- a) ne doit pas contenir de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales, et
 - b) ne doit contenir, en quantités toxiques, aucune substance 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 a) soit le nom "Prunes" accompagné par la couleur "Jaune" ou "Dorée"^{1/}, "Rouge" ou "Violette", selon le cas, ou par le nom spécifique des variétés ou b) soit Reines-Claudes, Prunes de Damas, Myrobalans, Mirabelles, pour les variétés appropriées spécifiées à l'alinéa 1.1, sous réserve que les noms "Reines-Claudes", "Prunes de Damas", "Mirabelles" ou "Myrobalans" ne doivent pas nécessairement être accompagnés du terme "prunes" dans les pays où leur omission ne risque pas de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

6.1.2 Les précisions suivantes relatives au style devront, selon le cas, faire partie de l'appellation ou être placées à proximité immédiate de celle-ci:

a) le mode de présentation: "Entières, dénoyautées", "Entières", ou "Moitiés", selon le cas;

b) le mot "pelées", dans le cas des prunes conditionnées pelées.

6.1.3 Lorsque le milieu de couverture se compose d'eau ou d'eau et de jus de prune, ou d'un mélange d'eau et d'un ou de plusieurs jus de fruits dans lequel l'eau est l'élément prédominant, il devra être précisé dans l'appellation ou être indiqué à proximité immédiate de celle-ci, tel par exemple:

"dans de l'eau" ou "conditionnées dans de l'eau".

6.1.4 Lorsque le milieu de couverture se compose uniquement de jus de prune ou de tout autre jus de fruit unique, il devra être précisé dans l'appellation ou être indiqué à proximité immédiate de celle-ci, tel par exemple:

"dans du jus de prune" ou "conditionnées dans du jus de
(nom du fruit)".

^{1/} Le terme "Dorée" s'applique uniquement à la version anglaise et il est admis qu'il soit employé au lieu de "Jaune" mais seulement dans les pays où ce terme est utilisé.

- 6.1.5 Lorsque le milieu de couverture se compose de deux ou de plusieurs jus de fruit, lesquels peuvent comprendre du jus de prune, il devra être précisé dans l'appellation ou être indiqué à proximité immédiate de celle-ci:

"dans du jus de (nom des fruits)"
ou
"dans des jus de fruits"
ou
"dans un mélange de jus de fruits".

- 6.1.6 Lorsque des sucres sont ajoutés au jus de prune ou à d'autres jus de fruit, le milieu de couverture devra être indiqué selon qu'il convient:

"Jus de (nom du fruit) légèrement sucré"
ou
"Jus de (nom des fruits) fortement sucré"
ou
"Jus de fruit légèrement sucrés"
ou
"Mélange de jus de fruit(s) fortement sucré".

- 6.1.7 Lorsque des sucres sont ajoutés à l'eau ou à l'eau et un seul jus de fruit (y compris le jus de prune), ou à l'eau et deux ou plusieurs jus de fruit, le milieu de couverture devra être indiqué selon qu'il convient:

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

- 6.1.8 Lorsque le milieu de couverture se compose d'eau et de jus de prune ou d'eau et d'un ou plusieurs jus de fruit(s), mélanges dans lesquels le jus de fruit représente 50% ou plus du milieu de couverture, celui-ci devra être décrit de façon à indiquer la prépondérance du jus de fruit en question, tel par exemple:

"Jus de prune et eau" ou "Jus de (nom du ou des fruit(s)) et eau"
ou
"Jus de prune et eau légèrement sucrés"
ou
"Sirop léger de jus de prune et eau"
ou
"Sirop très épais de jus de prune et eau".

- 6.1.9 Une déclaration, faisant partie de l'appellation ou placée à proximité immédiate de celle-ci, devra indiquer tout aromatisant caractéristique utilisé; par exemple: "Avec - - X - -", selon qu'il conviendra.

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 (*)

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 (*)

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.

* Méthodes d'analyse de l'AOAC - 1970 - 32.001 et 32.002.

** Méthodes d'analyse de l'AOAC - 1970 - 31-011 (Non corrigée pour le sucre inverti).

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;
- b) Jus de fruit - liquide de couverture composé uniquement de jus de framboise ou de tout autre jus de fruit compatible;
- c) Eau et jus de fruit - liquide de couverture composé d'un mélange d'eau et de jus de framboise, ou d'eau et de tout autre jus de fruit unique, ou encore d'eau et de deux jus de fruit ou plus;
- d) Jus de fruit mélangés - liquide de couverture composé de deux jus de fruit ou plus, y compris le jus de framboise;
- e) Avec du ou des sucre(s) - l'un quelconque des liquides de couverture cités aux alinéas a) jusqu'à d) peut être mélangé à un ou plusieurs des sucres suivants: saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose.

2.1.1 Classification des milieux de couverture lorsque des sucres sont ajoutés

- a) Lorsque des sucres sont ajoutés au jus de framboise ou à d'autres jus de fruit, la densité du milieu de couverture ne devra pas être inférieure à 15° Brix et les milieux seront classés sur la base de la densité finale de la façon suivante:

Jus de (nom du fruit) légèrement sucré - au minimum 15° Brix
Jus de (nom du fruit) fortement sucré - au minimum 20° Brix.

- b) Lorsque des sucres sont ajoutés à l'eau ou au mélange eau et jus de framboise, ou encore au mélange eau et jus de fruit, les milieux de couverture seront classés sur la base de la densité finale de la façon suivante:

Densités de sirop de base

Sirop léger - - - - - au minimum 15° Brix
Sirop épais - - - - - au minimum 20° Brix.

Milieux de couverture facultatifs

Lorsqu'ils ne sont pas interdits dans le pays de vente, les liquides de couverture suivants peuvent être utilisés:

Eau légèrement sucrée)
Eau sucrée légèrement) - - - - - au minimum 11° Brix
Sirop très léger) mais moins de 15° Brix.

Sirop très épais) - - - - - plus de 26° Brix.

- 2.1.2 La densité finale du jus sucré ou 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) | 10% 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</u> des défauts a) et b) _____ | 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 ² 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 (NOA-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

Colorants

Ponceau 4R

Seuls ou en combinaison,
300 mg/kg

Erythrosine

(confirmé à titre temporaire)

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 Lorsqu'il sera mis à épreuve selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen le produit devra satisfaire les conditions suivantes:
 - a) être exempt de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions normales d'entreposage; et
 - b) ne contenir aucune substance produite par des micro-organismes en quantités qui puissent être toxiques.

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 (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 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 Dans le cas de framboises autres que les framboises rouges, la couleur du fruit devra faire partie de l'appellation ou être placée à proximité immédiate de celle-ci;

6.1.3 Lorsque le milieu de couverture se compose d'eau, ou d'eau et de jus de framboise, ou d'un mélange d'eau et d'un ou de plusieurs jus de fruit dans lequel l'eau prédomine, il devra être précisé dans l'appellation ou être indiqué à proximité immédiate de celle-ci, tel par exemple:

"dans de l'eau" ou "conditionné dans de l'eau".

- 6.1.4 Lorsque le milieu de couverture se compose uniquement de jus de framboise, ou de tout autre jus de fruit unique, il devra être précisé dans l'appellation ou être indiqué à proximité immédiate de celle-ci, tel par exemple:

"dans du jus de framboise" ou "dans du jus de (nom du fruit)"

- 6.1.5 Lorsque le milieu de couverture se compose de deux jus de fruit ou plus, qui peuvent comprendre le jus de framboise, il devra être précisé dans l'appellation ou être indiqué à proximité immédiate de celle-ci, tel par exemple:

"dans du jus de (nom des fruits)"

ou

"dans des jus de fruit"

ou

"dans des jus de fruit mélangés".

- 6.1.6 Lorsque des sucres sont ajoutés au jus de framboise ou à d'autres jus de fruit, le milieu de couverture devra être précisé comme il conviendra:

"jus de (nom du fruit) légèrement sucré"

ou

"jus de (nom du ou des fruit(s)) fortement sucré"

ou

"jus de fruit légèrement sucrés"

ou

"jus de fruit mélangés fortement sucrés".

- 6.1.7 Lorsque des sucres sont ajoutés à l'eau, ou à l'eau mélangée à un jus de fruit unique (pouvant consister en jus de framboise), ou à l'eau mélangée à deux jus de fruit ou plus, le milieu de couverture sera précisé comme il pourra convenir:

"sirop léger" ou "sirop épais"

ou

"eau légèrement sucrée"

ou

eau sucrée légèrement"

ou

"sirop très léger"

ou

"sirop très épais".

6.1.8 Lorsque le milieu de couverture contient de l'eau et du jus de framboise ou de l'eau et un ou plusieurs jus de fruit, et que le jus de fruit constitue 50% ou plus du milieu de couverture, celui-ci sera désigné de façon à indiquer la prépondérance d'un tel jus de fruit, tel par exemple:

"jus de framboise et eau"
ou
"jus de (nom du ou des fruits) et eau"
ou
"sirop léger de jus de framboise et d'eau"
ou
"sirop très épais de jus de framboise et d'eau"

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

- 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 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 (*)

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.

* Méthodes d'analyse de l'AOAC - 1970 - 32.001 et 32.002.

** Méthodes d'analyse de l'AOAC - 1970 - 31.011 (non corrigé pour le sucre inverti).

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 de l'espèce Prunus persica L., à l'exclusion des nectarines; pelées; dénoyautées; coupées en dés, y compris les variétés à noyau libre et les variétés à noyau adhérent.

- Poires - - - - - Toutes variétés de l'espèces Pyrus communis L. ou Pyrus sinensis L.; pelées; évidées; coupées en dés.

- Ananas - - - - - Toutes variétés de l'espèce Ananas Comosus L.; pelés; évidés; coupés en secteurs ou en dés.

- Raisins - - - - - Toutes variétés sans pépins de l'espèce Vitis vinifera L. ou Vitis labrusca L.; entiers.

- Cerises - - - - - En moitiés plus ou moins égales ou cerises entières dénoyautées ou avec leurs noyaux --
 - a) toutes variétés sucrées, de couleur claire de l'espèce Prunus cerasus L.; 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 (NOA-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.
- b) Eau et jus de fruits- milieu de couverture composé uniquement d'eau et du jus des fruits spécifiés.
- c) Jus de fruits - - - - milieu de couverture composé uniquement du jus de l'un ou de plusieurs des fruits spécifiés, pouvant être passé ou filtré.

- d) Avec un ou plusieurs sucres - - l'un quelconque des milieux de couverture précités aux alinéas a) à c) auquel sont ajoutés l'un ou plusieurs des sucres suivants: saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose.

2.2.1 Classification des milieux de couverture auxquels sont ajoutés des sucres

- a) Lorsque des sucres sont ajoutés aux jus de fruits, le milieu de couverture ne doit pas être d'une densité inférieure à 14 degrés Brix et sa catégorie est déterminée en fonction de la densité finale du sirop de la manière suivante:

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

- b) Lorsque des sucres sont ajoutés à un milieu composé d'eau ou d'eau et d'un ou plusieurs jus de fruits, la catégorie de ce milieu est déterminée en fonction de sa densité finale de la manière suivante:

Densités fondamentales de sirop

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

Milieux de recouvrement facultatifs

Sous réserve d'interdiction dans le pays de vente, les milieux de recouvrement ci-dessous peuvent être utilisés:

Eau légèrement sucrée)
Eau sucrée légèrement) Entre 10° Brix minimum
Sirop très léger) et 14° Brix maximum

Sirop très épais Au-dessus de 22° Brix.

- 2.2.2 La densité finale du jus sucré ou 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) | <u>Peaux — (calculé sur la moyenne)</u> (n'est un défaut que dans le cas des fruits conditionnés épluchés) | 25 cm ² surface total par kg |
| c) | <u>Débris de noyau — (calculé sur la moyenne)</u> (morceaux de noyaux ou de pé- pins, durs et présentant des pointes aigües; les très petits fragments de noyaux de moins de 5 mm à leur plus grande dimen- sion, qui ne présentent pas de pointes ou de bords tranchants, ne sont pas considérés comme un défaut) | 1 morceau, quelle qu'en soit la dimension, par 2 kg |
| d) | <u>Petits pédoncules — (calculé sur la moyenne)</u> (tels que les pédicelles des raisins) | 5 par kg |
| e) | <u>Grands pédoncules — (calculé sur la moyenne)</u> (tels que ceux des pêches, des poires ou des cerises) | 1 pédoncule ou morceau de pédoncule par kg |

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 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

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

Aromatisants naturels et leurs équivalents identiques de synthèse ----- limitée par les bonnes pratiques de fabrication (confirmés à titre provisoire)

(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 L ----- 500 mg/kg (confirmé à titre provisoire)

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 Lorsqu'il est contrôlé suivant des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit ne doit contenir:

a) aucun micro-organisme capable de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et

b) aucune substance produite par des micro-organismes en quantités susceptibles d'être toxiques.

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 (HQA-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 Lorsque le milieu de couverture se compose d'eau ou principalement d'eau à laquelle s'ajoutent un ou plusieurs jus de fruits, ce milieu doit être déclaré dans l'appellation ou à proximité immédiate de celle-ci, de la manière suivante:

"dans de l'eau" ou "conditionné dans de l'eau".

- 6.1.4 Lorsque le milieu de couverture se compose uniquement d'un seul jus de fruit, le milieu de couverture doit être déclaré dans l'appellation ou à proximité immédiate de celle-ci, de la manière suivante:

"dans du jus de (nom du fruit)".

- 6.1.5 Lorsque le milieu de couverture se compose de deux ou de plusieurs jus de fruits, il doit être déclaré dans l'appellation ou à proximité immédiate de celle-ci, de la manière suivante:

"dans du jus de (nom des fruits)"

ou

"dans des jus de fruits"

ou

"dans des jus de fruits mélangés".

- 6.1.6 Lorsque des sucres sont ajoutés à un ou plusieurs jus de fruits, le milieu de couverture doit être déclaré, selon le cas, de la manière suivante:

"jus de (nom du fruit) légèrement sucré

ou

"jus de (nom des fruits) fortement sucré

ou

"jus de fruits légèrement sucrés"

ou

"jus de fruit mélangés fortement sucrés".

- 6.1.7 Lorsque des sucres sont ajoutés à de l'eau ou à de l'eau et à un ou plusieurs jus de fruits, le milieu de couverture doit être déclaré, selon le cas, de la manière suivante:

"sirop léger" ou "sirop épais"

ou

"eau sucrée légèrement" ou "eau légèrement sucrée"

ou

"sirop très léger" ou "sirop très épais".

6.1.8 Lorsque le milieu de couverture contient de l'eau et un ou plusieurs jus de fruits, et que ces jus de fruits représentent au moins 50% dudit milieu, ce milieu de couverture doit être déclaré afin d'indiquer la prépondérance de ces jus de fruits. Par exemple:

"jus de (nom des fruits) et eau"

ou

"jus de (nom des fruits) et eau légèrement sucrés"

ou

"sirop léger de jus de (nom des fruits) et d'eau"

ou

"sirop très épais de jus de (nom des fruits) et d'eau".

6.1.9 Tout aromatisant caractéristique du produit doit être déclaré dans l'appellation ou à proximité immédiate de celle-ci; par exemple:
"Avec - - X - -", selon le cas.

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'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 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, 7.4 et 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 (*)

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.

(*) 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.

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

Annexe IV

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 (***)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 (****)7.5 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients7.5.1 Récipients métalliques7.5.1.1 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 verre7.5.2.1 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.

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

(***) Méthodes d'analyse de l'AOAC-1970 - 32.001 et 32.002.

(****) Méthodes d'analyse de l'AOAC-1970 - 31.011 (non corrigée pour le sucre inverti).

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 feuilletts).
- 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 feuilletts).
- 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 (Coupés) -- Morceaux de chapeaux et de pieds de dimensions et de formes irrégulières.
- h) Champignons à griller -- Champignons sélectionnés cuverts ne dépassant pas 40 mm de diamètre, avec pieds attachés ne dépassant pas le diamètre du chapeau (longueur mesurée à partir des feuilletts).
- i) Autres modes facultatifs de présentation -- D'autres modes de présentation non spécifiquement décrits sous les alinéas a) jusqu'à h) ci-dessus, tels que les champignons coupés en cubes ou hachés sont décrits de façon appropriée sur l'étiquette.

1.4.1 Tolérance concernant le mode de présentation des boutons et des champignons entiers

Une tolérance de 10% en nombre des unités destinées aux divers modes de présentation permet une plus grande longueur pour les pieds que celle spécifiée.

1.5 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 QUALITÉ

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.

Si du beurre est ajouté, il doit représenter une proportion d'au moins 3% du produit fini.
- d) Amidons — naturels (non modifiés), ou modifiés par des procédés physiques ou par des enzymes — uniquement lorsque du beurre ou d'autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale sont 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.

En ce qui concerne les champignons présentés en "boutons", "entiers" et "à griller", 5% en nombre des unités de champignons peuvent être des chapeaux ou des pieds détachés.

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 (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'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 | (confirmé à titre provisoire) |
| d) <u>Colorants</u> | | |
| Caramel -- à utiliser dans les sauces | limitée par les bonnes pratiques de fabrication | (confirmé à titre provisoire) |
| e) EDTA calcio-disodique (Ethylenediaminetetra-acetate 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 --

| | | | |
|--|---|-------------|--|
| Amidons traités aux acides |) | | |
| Amidons traités aux bases |) | | |
| Amidons blanchis |) | (Confirmés) | |
| Phosphate de diamidon (traité au trimetaphosphate de sodium) |) | | |
| Phosphate de diamidon phosphaté |) | | |
| Phosphate de monoamidon |) | | |
| Acetate d'amidon |) | | |
| Amidon hydroxypropylique |) | (Confirmés | |
| Adipate de diamidon acétylé |) | à titre | |
| Glycérol de diamidon hydroxypropylique |) | provisoire) | |
| Amidons oxydés |) | | |
| | | | <u>Gommes végétales --</u> (Confirmées à titre provisoire) |
| | | | Gomme arabique |
| | | | Carragheen |
| | | | Furcelleran |
| | | | Gomme guar |
| | | | Pectine - - - - - (Confirmée) |
| | | | <u>Gommes végétales --</u> (à confirmer) |
| | | | Gomme adragante |
| | | | Gomme de caroube |
| | | | Pectine |

Amidons modifiés (suite)

| | | |
|---|-------------------------------|---|
| Succinate d'amidon sodique - - - - - | (A confirmer) | |
| Phosphate de diamidon (traité à l'oxychlorure de phosphore) - - - | (Confirmé à titre provisoire) | |
| Phosphate de diamidon acétylé - - - | (Confirmé à titre provisoire) | <u>Alginates</u> -- (confirmés à titre provisoire) (Ca, K, Na, NH ₄) |
| Phosphate de diamidon hydroxypropylique - - - | (A confirmer) | |
| Glycérol de diamidon acétylé - - - | (Confirmé à titre provisoire) | <u>Alginate de propylène-glycol</u> - - - - - (Confirmé à titre provisoire) |
| Glycérol de diamidon - - - | (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 Lorsqu'il est soumis à des méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées, le produit,
- ne doit pas contenir de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales, et
 - ne doit contenir, en quantités toxiques, aucune substance 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 MESURES5.1 Remplissage du récipient5.1.1 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 et 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 (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 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 (coupés)", "à griller", "coupés en cubes" et "hachés", 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 de la graisse de 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'emballer, 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.

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.

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 écoulé (*)

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 (*)

* Méthodes d'analyse de l'AOAC-1970 -- 32.001 et 32.002, qui s'appliquent également aux "Conditionnements à l'huile".

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.

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 Étendre les champignons après lavage sur le fond du tamis, laisser égoutter 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.

(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".

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.

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 de la façon suivante;

| <u>Calibres individuels</u> | <u>Asperges épluchées</u> | <u>Asperges non épluchées</u> |
|--|---|---------------------------------------|
| "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 12 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 calibres" 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"

- a) Lorsqu'un produit est déclaré, présenté ou offert comme étant conforme aux désignations des calibres individuels du paragraphe 1.4, sauf pour "mélange de calibres" et "calibres assortis", l'unité d'échantillonnage sera conforme au diamètre spécifié pour chaque calibre individuel, sous réserve que pas plus de 25% en nombre de toutes les unités ne peuvent appartenir au groupe (ou aux 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) Scl, 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
- b) Matières étrangères -----
(telles que sable, terre, ou substances provenant de la terre) Le produit doit être raisonnablement exempt de telles matières
- c) Asperges avec peau (uniquement dans le cas des asperges présentées épluchées) 10% en nombre
- d) Asperges creuses -----
(creuses au point que l'aspect du produit est sérieusement affecté) 10% en nombre
- e) Asperges déformées -----
(comprenant des turions ou des pointes très recourbés, ou toute unité sérieusement affectée par des dédoublements ou toute autre malformation) 10% en nombre
- f) Asperges endommagées -----
(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:

| | <u>Dose maximum d'emploi</u> | |
|--|---|-------------------------------|
| a) Glutamate monosodique | sans limite | (confirmé à titre provisoire) |
| b) Chlorure stanneux — uniquement pour les asperges conditionnées dans des récipients en verre ou en métal laqué | 25 mg/kg calculés en Sn | (confirmé) |
| c) Acide L-ascorbique | | (confirmé) |
| d) <u>Agents acidifiants</u> Acide acétique Acide citrique Acide malique Acide L-tartrique | limitée par les bonnes pratiques de fabrica- tion | (confirmés) |

ADDITIFS ALIMENTAIRES -- suite

- e) Amidons modifiés, gommés végétales, alginates, alginate de propylène glycol -- à utiliser uniquement quand le beurre ou d'autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale sont utilisés comme ingrédients --

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 (sous réserve
sodique - - - - - de confirmation)
Phosphate de dia-
midon (traité à (confirmé à
l'oxychlorure de titre provisoire)
phosphore) - - - -
Phosphate de dia-
midon acétylé - - (confirmé)
Phosphate de dia-
midon hydroxypro- (sous réserve
pylique - - - - - de confirmation)
Glycérol de dia- (confirmé à
midon acétylé - - titre provisoire)
Glycérol de (confirmé à
diamidon - - - - - titre provisoire)

Amidons modifiés -- (confirmés à titre provisoire)

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

Gommés végétales --
(confirmés à titre provisoire)

Gomme arabique
Carragheen
Furcelleran
Gomme guar
Pectine (confirmée)

Gommés végétales --
(sous réserve de confirmation)

Gomme adragante
Gomme de caroube
Pectine

Alginates --
(confirmés à titre provisoire)

(Ca, K, Na, NH₄)

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

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 Lorsqu'il est soumis à des méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées, le produit:
- a) ne doit pas contenir de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et
 - b) ne doit contenir, en quantités toxiques, aucune substance 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-5,5) 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% |

| | <u>Asperges non épluchées</u> |
|---|-------------------------------|
| 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 la graisse de 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 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, 8.2 et 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 (*)

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.

(*) Méthodes de l'AOAC-1970 - 32.001 et 32.002.

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

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux raisins séchés appartenant aux variétés conformes aux caractéristiques de Vitis vinifera L. qui ont été convenablement traités ou en conserve et qui sont mis en vente en vue de leur consommation crus comme raisins secs ou Sultanines. Elle porte également sur les raisins secs en vrac dans des récipients et destinés à être emballés pour la vente au détail. La présente norme ne vise pas des fruits de la vigne séchés analogues connus sous le nom de raisins secs de Corinthe.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les raisins secs sont le produit préparé à partir de raisins séchés sains appartenant à des variétés conformes aux caractéristiques de Vitis vinifera L. (à l'exception des raisins du type Corinthe) transformés de façon appropriée en un type de raisins secs commercialisables avec ou sans enrobage d'ingrédients convenables facultatifs.

Les raisins secs:

- 1) devront être convenablement nettoyés, qu'ils soient lavés ou non;
- 2) devront être épépinés sauf quand ils sont présentés en grappes;
- 3) devront être débarrassés des pédoncules et pédicelles, sauf dans le cas de la variété Malaga Muscat
- 4) peuvent avoir été trempés (blanchis) dans une lessive alcaline et une solution huileuse pour faciliter la déshydratation;
- 5) peuvent avoir été blanchis par un procédé chimique avant d'être déshydratés;
- 6) peuvent être débarrassés de leurs pépins par un procédé mécanique, lorsqu'il s'agit de variétés à pépins;
- 7) auront une teneur en eau réduite dans la proportion requise pour assurer leur conservation; et
- 8) peuvent être enrobés d'un ou de plusieurs des ingrédients ou sucres énumérés à l'alinéa 3.1 de la présente norme.

2.2 Types

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

A pépins ----- produit préparé à partir de raisins à pépins qui peuvent être éliminés ou ne pas l'être pendant les traitements de transformation.

2.3 Modes de présentation

Avec pépins ----- pépins non éliminés dans le cas des variétés à pépins.
(ou non épépinés)

Epépinés ----- pépins éliminés mécaniquement dans le cas des variétés à pépins.

En grappes ----- raisins secs non détachés de la rafle.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Ingrédients autorisés

Huile de raisins secs et autres huiles végétales comestibles pour rendre les raisins bien roulants, saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose et miel, selon ce qui convient au produit.

3.2 Critères de qualité

3.2.1 Caractéristiques de maturité

Les raisins secs présentent les caractéristiques de développement des raisins secs préparés à partir de raisins bien mûrs, c'est-à-dire la couleur et la texture propres à la variété utilisée, et ces raisins secs doivent comprendre une proportion substantielle de grains pulpeux et à teneur en sucre élevée.

3.2.2 Spécifications minimums de qualité

Les raisins secs doivent être préparés à partir de substances et selon des méthodes telles que le produit fini présente la couleur, la saveur et les caractéristiques de maturité normales pour les types respectifs et doivent en outre être conformes aux spécifications ci-après:

- a) Teneur en eau - Maximum
- | | |
|--|-----|
| Variété Malaga Muscat | 31% |
| Variétés présentées épépinées | 19% |
| Toutes autres présentations et/ou toutes autres variétés | 18% |
- b) Impuretés minérales - la teneur en impuretés minérales ne doit pas être élevée au point de nuire à la comestibilité ou à l'utilisation du produit (voir également l'alinéa 6.2 de la présente norme)
[Limite à fixer lorsqu'une méthodologie aura été mise au point.]
- c) Autres défauts - le produit doit être substantiellement exempt de pédoncules et de substances végétales étrangères et n'être pratiquement pas endommagé.

3.2.3 Définition des défauts

- a) Morceau de pédoncule - fraction du pédoncule ou de l'axe principal.
- b) Pédicelle - petite tige ligneuse de plus de 3 mm de longueur, reliant le grain de raisin au pédoncule, qu'un grain de raisin sec y soit attaché ou non.

(Les pédicelles ne sont pas considérés comme un défaut dans le cas des variétés de raisins secs Malaga Muscat "avec pédoncules". En ce qui concerne les tolérances pour les pédicelles sur la base d'un "pourcentage en nombre", les pédicelles détachés sont comptés comme s'il s'agissait d'un grain de raisin sec pourvu de son pédoncule.)

- c) Verts ou insuffisamment développés - se rapporte aux raisins secs:

- a) extrêmement légers, l'absence de pulpe sucrée dénotant un développement incomplet;
- b) entièrement ratatinés et pratiquement sans pulpe; et
- c) pouvant être durs.

- d) Raisins secs endommagés - Raisins secs endommagés par des brûlures de soleil, des cicatrices, des lésions mécaniques ou autres défauts analogues qui en altèrent sensiblement l'aspect, la comestibilité, la conservabilité ou la transportabilité.

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

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

- e) Sucre - cristaux de sucre parfaitement visibles, situés à l'intérieur ou à l'extérieur des grains de raisins secs, et qui altèrent sensiblement leur aspect. Les raisins secs qui sont enrobés de sucre ou auxquels du sucre a été ajouté intentionnellement ne sont pas considérés comme présentant un défaut à cet égard.
- f) Pépins (dans les variétés épépinées) - pépins pratiquement entiers, entièrement développés n'ayant pas été éliminés comme il convient au cours des traitements de transformation des variétés de raisins à pépins.

3.2.4 Tolérances de défauts

Les raisins secs ne doivent pas présenter une proportion excessive de défauts (qu'ils soient ou non expressément définis ou autorisés dans la présente norme).

Le proportion de certains défauts courants, tels qu'ils sont définis à l'alinéa 3.2.3, ne doit pas dépasser les limites spécifiées à l'alinéa 3.2.4.

| DEFAUTS | VARIETES SANS PEPINS | VARIETES A PEPINS |
|--|----------------------|-------------------|
| | ----- Maximum ----- | |
| Morceaux de pédoncules (pour les présentations sans pédoncules) | 2 par kg | 2 par kg |
| Pédicelles (sauf dans le cas de la variété Malaga Muscat pré- sentée avec pédoncules) | 50 par 500 g | 25 par 500 g |
| Verts ou insuffisamment développés | 6% en poids | 4% en poids |
| Grains endommagés | 5% en poids | 5% en poids |
| Sucre | 15% en poids | 15% en poids |
| Pépins (pour les présentations épépinées) | --- | 20 par 500 g |

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

Dose maximum d'emploi

| | |
|--|----------------------------|
| <u>Anhydride sulfureux</u> ----- (ne s'applique qu'aux raisins secs blanchis) | 1 500 mg/kg (non confirmé) |
| <u>Huile minérale</u> (qualité alimentaire)-- (Voir les spécifications à l'Annexe I de la présente norme) 1/ | 5 g/kg (confirmée) |
| <u>Sorbitol</u> ----- | 5 g/kg (confirmé) |

5. CONTAMINANTS

Les tolérances pertinentes qui figurent dans les Tolérances internationales recommandées pour les résidus de pesticides (document CAC/RS 35-1970) et dans le document ALINORM 71/24, Annexe II, sont applicables à ces produits.

1/ Le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires a élaboré à sa 14^{ème} session, tenue en juin 1970, des spécifications concernant l'huile minérale de qualité alimentaire, compte tenu des spécifications qui figurent à l'Annexe I de la présente norme.

6. HYGIENE

- 6.1 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 séchés, recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RCP 3-1969).
- 6.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit devra être exempt de cailloux et de toute autre substance inadmissible.
- 6.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées, le produit
- a) ne doit pas contenir de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales, et
 - b) ne doit contenir, en quantités toxiques, aucune substance produite par des micro-organismes."

7. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi remplis que possible sans que cela nuise à la qualité des raisins secs, et contenir la quantité déclarée sur l'étiquette.

8. ETIQUETAGE

- 8.1 Nom du produit (voir également "déclarations facultatives" sous 8.6)
- 8.1.1 Le produit doit être désigné par le nom "Raisins secs"; ou bien par le nom "Sultanines" dans les pays où cette dernière appellation est utilisée pour désigner certaines variétés de raisins secs.
- 8.1.2 Si les raisins secs ont été blanchis, la désignation du produit doit comprendre un terme précis couramment compris et employé dans le pays où ce produit sera vendu, tel que: "Blanchis", "Dorés", ou "Blanchis dorés".
- 8.1.3 Si les raisins secs proviennent d'une variété à pépins, le nom du produit doit indiquer, selon le cas:
- a) "A pépins" ou "Epépinés".
 - b) "Avec pépins", "Non épépinés", ou toute description similaire précisant que les raisins contiennent naturellement des pépins, sauf dans le cas des raisins secs présentés en grappes et de la variété Malaga Muscat.
- 8.1.4 Si les raisins secs sont présentés en grappes, le nom du produit doit comporter les termes "En grappes", ou toute autre description analogue appropriée.

8.1.5 Si l'on n'a pas enlevé intentionnellement les pédicelles des raisins secs, le nom du produit doit préciser "Avec pédicelles", ou fournir une description analogue appropriée, sauf dans le cas des raisins secs présentés en grappes et de la variété Malaga Muscat.

8.1.6 Lorsque les raisins secs ont été revêtus d'un enduit caractéristique ou ont subi un traitement analogue, le nom du produit doit comporter des termes appropriés ou ces termes doivent être placés à proximité immédiate de celui-ci; par exemple "Enrobés de sucre", "Enrobés de - - X - -"

8.2 Liste des ingrédients

La liste complète de tous les ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette par ordre décroissant selon leur proportion, conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

8.3 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.

8.4 Nom et adresse

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

8.5 Pays d'origine

- a) Le pays d'origine du produit doit être déclaré si 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.

8.6 Déclarations facultatives

8.6.1 Les raisins secs peuvent être décrits comme étant "naturels" lorsqu'ils n'ont pas été trempés dans une lessive alcaline et une solution huileuse pour faciliter leur déshydratation ni n'ont subi de traitement de blanchiment.

8.6.2 Les raisins secs peuvent être décrits comme étant "Sans pépins" lorsqu'ils appartiennent à ladite variété.

8.6.3 Le nom du produit peut comprendre la désignation de la variété ou du type variétal auquel appartiennent les raisins secs.

9. 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 la méthode indiquée sous 9.2.1, et il doit examiner encore et/ou confirmer celles qui sont indiquées sous 9.2.2, 9.2.3, 9.2.4 et 9.2.5.

9.1 Echantillonnage

(PLANS D'ECHANTILLONNAGE A METTRE AU POINT)

9.2 Méthodes d'examen

9.2.1 Teneur en eau

Voir Appendice I, Annexe VII.

Autre méthode - "Teneur en eau des fruits séchés"

(Référence: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11ème édition, 22.012 et 22.003 (c)).

9.2.2 Impuretés minérales (test du sable)

Voir Appendice II, Annexe VII.

9.2.3 Anhydride sulfureux

"Méthode colorimétrique - applicable aux fruits séchés"
(Référence: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11ème édition, 20.093)

9.2.4 Huile minérale

Voir Appendice II, Annexe VII.

9.2.5 Sorbitol

Voir Appendice II, Annexe VII.

"CGL du sorbitol dans les produits de boulangerie, les vins et les vinaigres"
(Référence: Journal of the Association of Official Analytical Chemists, Vol.51, No. 6, novembre 1968, p. 1272-1274)

PROPOSEES

Spécifications concernant les hydrocarbures minéraux liquides, semi-liquides et solides

1. Les hydrocarbures minéraux liquides devront

- a) être un mélange transparent, presque incolore et insipide d'hydrocarbures minéraux liquides;
- b) présenter une extinction ultraviolette (également désignée par le nom d'absorption ultraviolette) sur tout l'intervalle 240-280 millimicrons ne dépassant pas 0,04 pour une couche d'un centimètre d'une solution dans de l'iso-octane contenant 1 gramme par litre, ce qui revient à dire que $E_{0,1\%}$ ne doit pas être supérieur à 0,04; dans cette formule $E = \log_{10} (I_0/I)$ et I_0 et I sont respectivement les intensités de rayonnements incidents et de rayonnements transmis;
- c) satisfaire aux tests d'acidité ou d'alcalinité, ainsi qu'aux tests applicables aux substances carbonisables, aux paraffines solides et aux composés soufrés, décrits dans la monographie sur la paraffine liquide qui figure dans la Pharmacopée britannique 1963.

Spécifications concernant les hydrocarbures minéraux semi-liquides

2. Les hydrocarbures minéraux semi-liquides devront

- a) être un mélange d'hydrocarbures minéraux semi-liquides onctueux, d'un blanc translucide, à peine fluorescent à la lumière du jour;
- b) ne pas avoir une teneur en cendres sulfatées supérieure à 0,1% en poids;
- c) avoir une extinction ultraviolette (également désignée par le nom d'absorption ultraviolette) au niveau de 290 millimicrons ne dépassant pas 1 pour une couche d'un centimètre d'une solution dans l'iso-octane contenant 1 gramme par litre, c'est-à-dire que $E_{0,1\%}$ ne devra pas être supérieur à 1 quand $E = \log_{10} (I_0/I)$ et I_0 et I sont respectivement les intensités de rayonnements incidents et de rayonnements transmis; et
- d) satisfaire les tests d'acidité ou d'alcalinité ainsi que les tests applicables aux composés soufrés, décrits dans la monographie sur la paraffine liquide qui figure dans la Pharmacopée britannique 1963.

Spécifications concernant les hydrocarbures minéraux solides autres que ceux qui sont utilisés ou sont destinés à être utilisés dans la préparation des produits à mâcher (cavarc-gum et préparations similaires)

3. Les hydrocarbures minéraux solides autres que ceux qui sont destinés à être utilisés dans les produits à mâcher devront

- a) être un mélange d'hydrocarbures minéraux solides presque inodores et sans saveur;
- b) avoir une teneur en cendres sulfatées non supérieure à 0,1% en poids;
- c) satisfaire les tests d'acidité ou d'alcalinité décrits dans la monographie sur la paraffine liquide qui figure dans la Pharmacopée britannique 1963;
- d) satisfaire les tests applicables aux composés soufrés qui sont décrits dans la monographie précitée, sous réserve que ces épreuves soient effectuées à une température de 70°C ou de 5°C au-dessus du point de congélation, la température la plus élevée devant être choisie pour les hydrocarbures minéraux solides;

Pièce jointe n° 1

c) remplir les conditions requises dans l'un des deux sous-paragraphes ci-après, à savoir:

- i) avoir été soumis à un examen, avant d'être utilisé dans la composition ou la préparation de tout aliment quel qu'il soit, en vue de déterminer la présence d'hydrocarbures polycycliques, par la méthode décrite dans la deuxième partie des présentes dispositions, les résultats étant indiqués au paragraphe 6 de ladite deuxième partie, et ces hydrocarbures minéraux solides devront donner le résultat indiqué en appliquant cette méthode; ou
- ii) avoir une viscosité à 99°C ne dépassant pas 7 centistokes et une extinction ultraviolette (également désignée par le nom d'absorption ultraviolette) au niveau de 290 millimicrons non supérieure à 0,04 pour une couche d'un centimètre d'une solution dans de l'iso-octane contenant 1 gramme par litre, c'est-à-dire que $E \frac{0,1\%}{1 \text{ cm}}$ ne dépassera pas 0,04 lorsque $E = \log_{10} (I_0/I)$ et I_0 et I sont respectivement les intensités de rayonnements incidents et de rayonnements transmis; ou
- iii) avoir une viscosité à 99°C non inférieure à 10,0 centistokes et une extinction ultraviolette (également désignée par le nom d'absorption ultraviolette) au niveau de 290 millimicrons ne dépassant pas 1,0 pour une couche d'un centimètre d'une solution dans l'iso-octane contenant 1 gramme par litre, c'est-à-dire que $E \frac{0,1\%}{1 \text{ cm}}$ ne pourra être supérieur à 1,0, si $E = \log_{10} (I_0/I)$ et I_0 et I sont respectivement les intensités de rayonnements incidents et de rayonnements transmis.

1/DETERMINATION DE LA TENEUR EN EAU
PAR LA
METHODE DITE A CONDUCTANCE
(Projet de norme PFV/71/6-12)

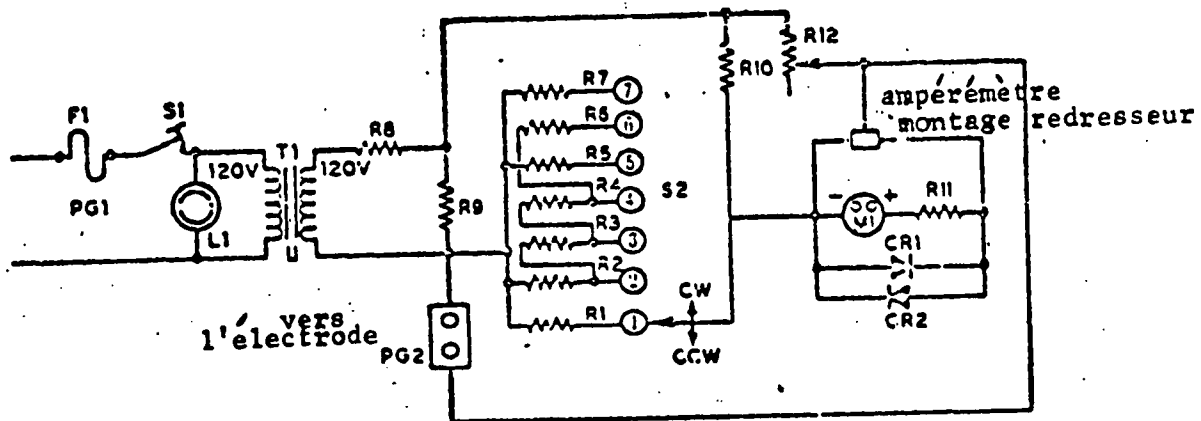
Matériel nécessaire

Appareil à mesurer la teneur en eau des fruits secs; tous les tableaux synoptiques relatifs aux raisins secs ainsi qu'un appareil de contrôle des électrodes.

Broyeur du type Universal no. 71 ou 72 (couteau à 16 dents) soit à mains soit automatique.

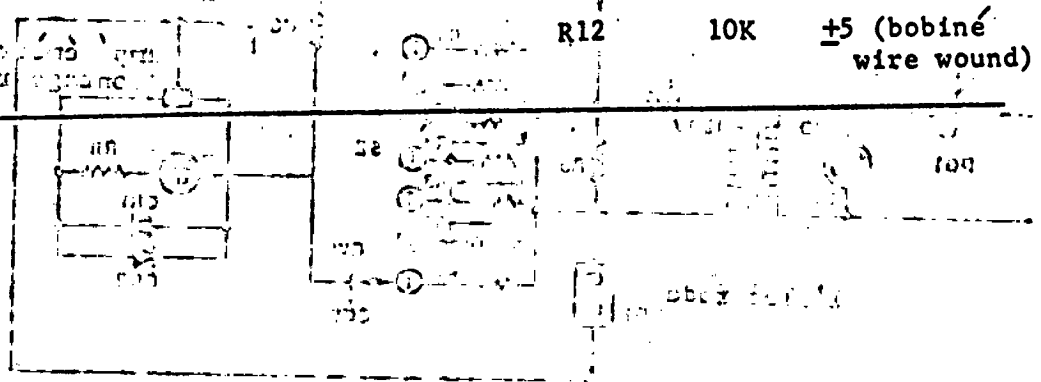
Thermomètre -17.8° C. à 49° C.

SCHEMA DU CIRCUIT ELECTRIQUE de L'APPAREIL A MESURER LA TENEUR EN EAU DES FRUITS SECS



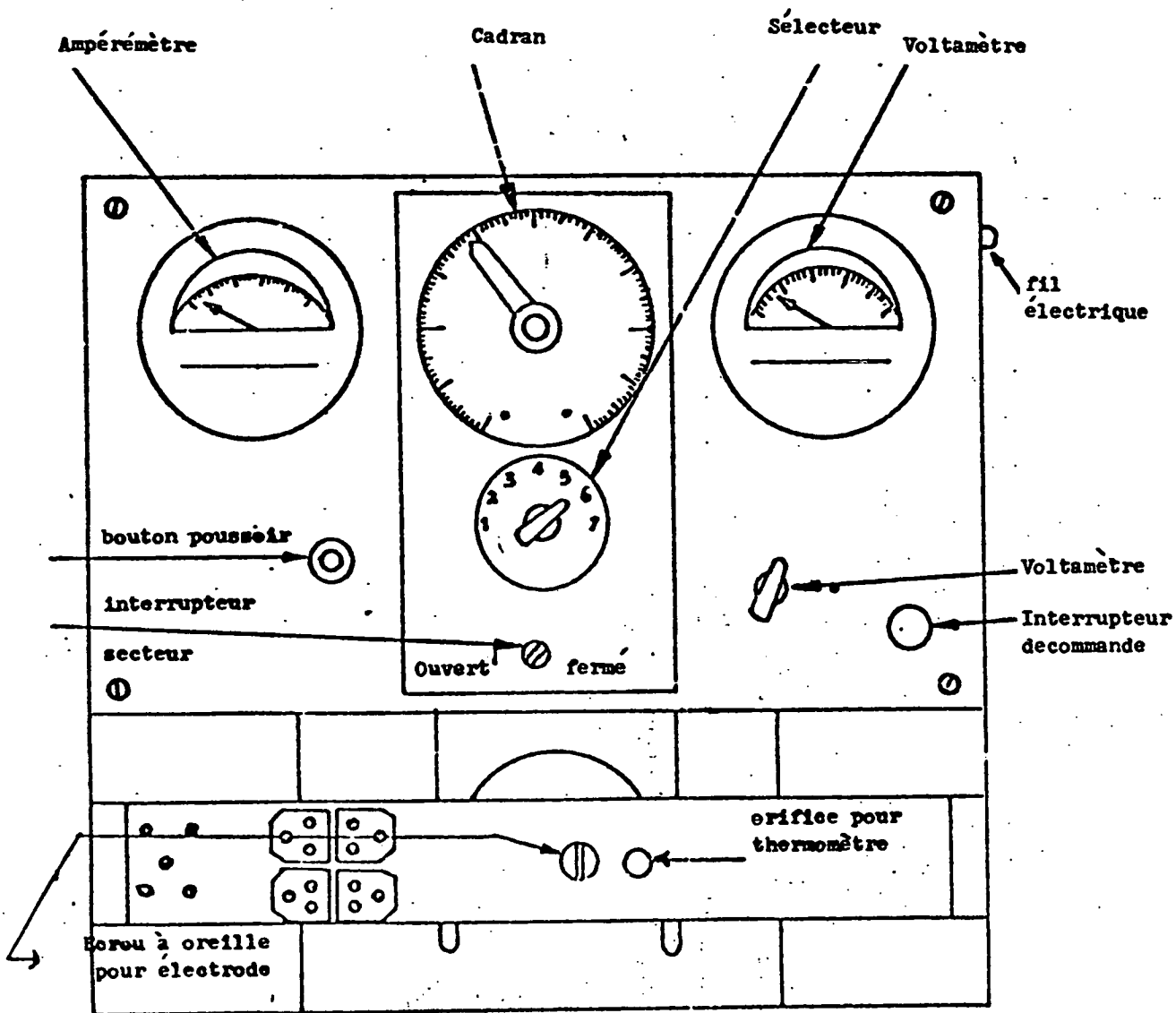
1/ Référence: Journal de l'Association des Chimistes Analystes Officiels, Volume 55, pages 202 à 208, 1972

| Explications | article | article | valeur | tolé- rance % | vol- tage |
|---|---------|---------|--------|---------------------------|--------------|
| F1-fusible 3AG 2A 125 v. | | R1 | 10K | 1 | 1W |
| S1-Commutateur a bouton poussoir | | R2 | 200K | 10 | 1/2 W |
| L1-Neon | | R3 | 1K | 10 | 1/2 W |
| T1-Transformateur d'isolement | | R4 | 100K | 10 | 1/2 W |
| PG1 - Fiche 120 v. | | R5 | 40K | 10 | 1/2 W |
| PG2 - Fiche pour électrode | | R6 | 20K | 10 | 1/2 W |
| M1 - Micro-ampéremètre à redresseur type 100 ampéremètre montage redresseur | | R7, R10 | 3K | 10 | 1W |
| CR1 - Redresseur | | R8 | 2.5K | - | 10W |
| CR2 - Redresseur | | R9 | 5K | - | 10W |
| S2 - 2 supports, commutateur a-prises | | R11 | 1.5K | 10 | 1/2 W |
| | | R12 | 10K | +5 (bobiné wire wound) | |



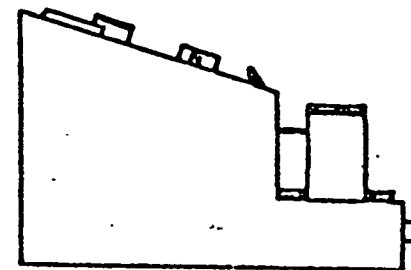
ALINORM 72/20AIA
 Annexe VII
 Appendice I

APPAREIL A MESURER LA TENEUR EN EAU DES FRUITS SECS

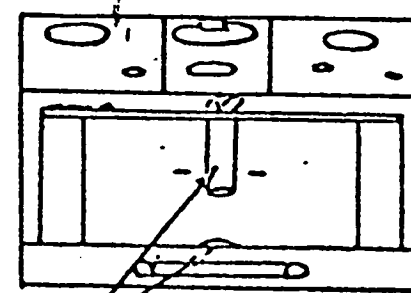


Vue en plan (Echelle 3/8)

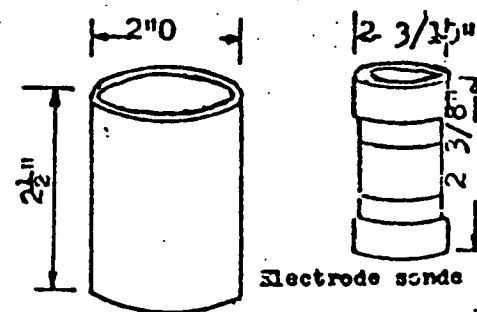
Vue de profil
(Echelle 1/6)



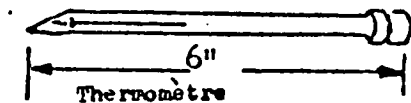
Vue de face
(Echelle 1/6)



Electrodes



Support du gobelet à échantillon



PROCEDE:

1. L'échantillon-type doit être broyé trois fois dans un appareil Universal no.71, à l'aide d'un couteau à 16 dents. Pétrir ensuite à la main jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
2. Verser l'échantillon dans un récipient en bakélite dont les parois ont été garnies au préalable de papier sulfurisé. S'assurer que le mélange est bien tassé autour de l'électrode inférieure. Remplir ensuite le récipient jusqu'au bord.
3. Abaisser l'électrode auxiliaire et l'enfoncer dans l'échantillon jusqu'à ce que l'on rencontre une résistance. Insérer le thermomètre dans l'orifice prévu à cet effet et environ jusqu'à la moitié du récipient.
4. Brancher l'appareil sur une prise de courant 110 volts AC et ouvrir l'interrupteur-secteur. Ajuster l'interrupteur de commande du voltamètre (bouton situé à droite sous le voltamètre) jusqu'à ce que l'aiguille de ce dernier indique 10 volts ou moins.
5. Choisir la graduation qui convient en se référant au tableau synoptique correspondant au fruit analysé, par exemple :

Tableau 22: B1, fruit naturel ou fruit à basse teneur en eau, au-dessous de 15%, utiliser la graduation 6.

Tableau 22: B2, fruit traité ou fruit à haute teneur en eau, au-dessus de 15%, utiliser la graduation 3.
6. Procéder ensuite à un réglage préliminaire. Si l'échantillon paraît humide au toucher régler sur près de 80. Si l'échantillon paraît sec, régler sur près de 40. Ce réglage permet d'éviter de faire vibrer l'ampérémètre.
7. Appuyer doucement sur le bouton presseur et surveiller le micro-ampérémètre. Si le réglage du cadran est presque correct, l'aiguille de l'ampérémètre doit à peine bouger. Si au contraire elle se déplace complètement pour marquer 100, relâcher immédiatement le bouton poussoir. Régler de nouveau le cadran et faire un nouvel essai. La personne se servant de cet appareil apprend rapidement en fonction du degré d'humidité du fruit, à repérer la graduation correcte.

8. Quand l'aiguille de l'ampérémètre se déplace normalement sur la cadran, continuez d'appuyer sur le bouton-poussoir et régler le cadran de façon à ce que l'aiguille de l'ampérémètre se déplace vers 0 c'est à dire vers la gauche. Quand l'aiguille est sur zéro elle commence à revenir en arrière si l'on tourne le cadran dans la même direction. Régler le cadran aussi près de zéro que possible.
9. Ensuite et pas avant, tournez complètement vers la droite l'interrupteur de contrôle du voltamètre. Tout en appuyant sur le bouton-poussoir procéder au réglage du cadran de l'ampérémètre sur zéro ou jusqu'au moment où il est remonté à bloc. Relever alors la graduation indiquée par le cadran puis lire le thermomètre.
10. Se reporter au tableau relatif aux raisins secs et en fonction du résultat indiqué sur le cadran et de la température déterminez le degré de teneur en eau tel que mentionné dans le paragraphe 11.
11. Dans la colonne réservée aux températures recherchez celle correspondant à la température indiquée par le thermomètre. Repérer dans la colonne correspondant le chiffre se rapprochant le plus de celui indiqué par le cadran. Pour déterminer le pourcentage de la teneur en eau il suffit de consulter la colonne d'extrême gauche.

Exemple :

| | | |
|-------------------|---|----------|
| Lecture du cadran | : | 76 |
| température | : | 23.3 °C. |
| graduation | : | 3 |
| tableau | : | 22 : B2 |

Repérer la colonne mentionnant en tête 23.3 °C chercher le chiffre en dessous correspondant ou se rapprochant le plus de celui indiqué par le cadran c'est à dire 76. Notez que le chiffre 75.2 correspond a un pourcentage de teneur en eau de 18,5% alors que que 78.4 correspondant à un pourcentage de teneur en eau de 19 %. Par interpolation le chiffre de 76 sur le cadran signifierait que le pourcentage de teneur en eau est de 18,6 %.

VERIFICATION DE L'APPAREIL

L'appareil doit être vérifié sur une base quotidienne afin de s'assurer comme suit de sa calibration et de son bon fonctionnement :

1. Placez " l'électrode-sonde " dans l'appareil au lieu de l'échantillon de fruit broyé.
2. Faire fonctionner l'appareil selon la méthode indiquée ci-dessus pour un échantillon de fruit.
3. Vérifier la lecture du cadran et sur chacune des graduations avec celle de l'électrode-sonde.
4. Si la lecture du cadran est anormale, l'appareil a besoin d'être révisé ou d'être réparé.

Tableau 22:B1 Corrélation conductance-température pour raisins secs - réglage sur 6

lecture de la conductance pour
température en F°

| Mois- ture | 56 | 58 | 60 | 62 | 64 | 66 | 68 | 70 | 72 | 74 | 75 | 78 | 80 | 82 | 84 | 86 | 88 | 90 | 92 | 94 | 96 | 98 | 100 | 102 | |
|---------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 9.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | 9.0 | 15.0 | 21.0 | 25.0 | 29.0 | 33.0 | 36.0 | 39.0 | 42.0 |
| 9.5 | | | | | | | | | | | | | 4.0 | 11.0 | 17.5 | 22.5 | 27.0 | 32.5 | 37.0 | 40.5 | 44.0 | 47.0 | 49.0 | 51.5 | |
| 10.0 | | | | | | | | | 1.0 | 7.0 | 13.5 | 17.5 | 23.0 | 28.5 | 34.0 | 38.0 | 41.5 | 45.5 | 49.0 | 52.0 | 54.5 | 57.0 | 59.0 | 61.5 | |
| 10.5 | | | | | | | 7.5 | 13.0 | 18.0 | 24.0 | 29.5 | 35.0 | 40.0 | 44.5 | 49.0 | 51.5 | 54.0 | 57.0 | 60.0 | 62.0 | 64.0 | 66.0 | 69.0 | 70.0 | |
| 11.0 | | | | 8.5 | 16.0 | 22.5 | 28.0 | 34.0 | 39.0 | 44.0 | 48.5 | 53.0 | 56.0 | 59.0 | 61.5 | 64.0 | 66.0 | 68.5 | 70.5 | 72.5 | 73.8 | 75.3 | 76.8 | | |
| 11.5 | | 9.0 | 18.0 | 26.0 | 31.0 | 36.0 | 42.0 | 47.5 | 51.5 | 55.5 | 58.7 | 62.5 | 64.7 | 67.5 | 69.5 | 71.0 | 73.0 | 75.0 | 76.5 | 78.3 | 79.6 | 81.0 | 82.5 | | |
| 12.0 | | 23.5 | 30.5 | 37.5 | 42.5 | 47.0 | 52.0 | 56.5 | 60.0 | 63.8 | 66.5 | 69.0 | 71.0 | 73.0 | 74.5 | 76.0 | 78.0 | 79.7 | 81.0 | 82.0 | 83.8 | 85.2 | 85.5 | | |
| 12.5 | 16.5 | 27.0 | 34.5 | 40.0 | 46.0 | 50.5 | 55.0 | 59.0 | 63.0 | 65.8 | 68.6 | 71.0 | 73.3 | 75.0 | 76.6 | 78.0 | 79.7 | 81.3 | 82.6 | 84.0 | 85.4 | 86.7 | 88.0 | 89.3 | |
| 13.0 | 30.5 | 37.2 | 42.5 | 48.0 | 52.3 | 56.5 | 60.5 | 64.3 | 67.7 | 70.0 | 72.5 | 74.8 | 76.7 | 78.3 | 79.7 | 81.2 | 82.6 | 83.8 | 85.2 | 86.5 | 87.8 | 89.2 | 90.5 | 91.3 | |
| 13.5 | 40.0 | 45.0 | 49.7 | 54.0 | 58.0 | 61.5 | 65.0 | 68.5 | 71.3 | 73.4 | 75.4 | 77.5 | 79.4 | 80.7 | 82.0 | 83.5 | 85.0 | 86.2 | 87.3 | 88.5 | 89.8 | 91.0 | 92.2 | 93.0 | |
| 14.0 | 48.3 | 52.5 | 56.5 | 60.0 | 63.0 | 66.0 | 69.2 | 72.0 | 74.5 | 76.4 | 78.0 | 80.0 | 81.7 | 83.0 | 84.4 | 85.6 | 87.0 | 88.0 | 89.3 | 90.3 | 91.5 | 92.6 | 93.8 | 94.6 | |
| 14.5 | 55.3 | 59.0 | 62.3 | 65.0 | 67.6 | 70.4 | 72.7 | 75.0 | 77.0 | 78.7 | 80.4 | 82.0 | 83.7 | 85.0 | 86.2 | 87.3 | 88.7 | 89.7 | 90.8 | 91.8 | 93.0 | 94.0 | 95.0 | 95.8 | |
| 15.0 | 61.6 | 64.5 | 67.7 | 70.8 | 72.4 | 74.3 | 76.0 | 78.0 | 79.7 | 81.1 | 82.6 | 84.0 | 85.6 | 86.7 | 87.9 | 89.1 | 90.3 | 91.4 | 92.5 | 93.5 | 94.5 | 95.5 | 96.4 | 97.0 | |

Tableau 22:B2 correlation conductance-température pour raisins secs traités, réglage sur 3.

Lecture de la conductance pour température en F°

| Mois- ture % | 56 | 58 | 60 | 62 | 64 | 66 | 68 | 70 | 72 | 74 | 76 | 78 | 80 | 82 | 84 | 86 | 88 | 90 | 92 | 94 | 95 | 98 | 100 | 102 |
|-----------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 13.0 | | | | | | | | | | | 0.0 | 6.7 | 12.8 | 18.0 | 22.2 | 26.8 | 31.4 | 35.4 | 39.5 | 43.7 | 48.0 | 52.2 | 55.8 | 59.0 |
| 13.5 | | | | | | | | | | 2.5 | 9.0 | 15.4 | 21.0 | 25.2 | 29.4 | 34.0 | 38.3 | 42.7 | 46.5 | 50.5 | 54.3 | 58.0 | 61.5 | 64.8 |
| 14.0 | | | | | | | | | 5.7 | 11.7 | 17.0 | 23.0 | 27.5 | 32.4 | 36.6 | 40.8 | 44.2 | 48.3 | 52.6 | 56.2 | 59.6 | 62.8 | 66.3 | 69.2 |
| 14.5 | | | | | | 1.0 | 7.5 | 14.0 | 19.0 | 24.3 | 29.4 | 34.2 | 39.0 | 42.8 | 46.7 | 50.9 | 54.4 | 57.5 | 60.8 | 64.2 | 67.2 | 70.3 | 73.0 | |
| 15.0 | | | | | 2.5 | 9.3 | 15.5 | 21.7 | 27.0 | 31.6 | 36.3 | 40.9 | 45.5 | 49.2 | 53.0 | 56.8 | 59.7 | 62.7 | 65.4 | 68.2 | 70.9 | 73.6 | 76.1 | |
| 15.5 | | | | 4.0 | 11.0 | 17.7 | 23.1 | 29.7 | 34.0 | 38.2 | 42.7 | 47.3 | 51.6 | 55.2 | 58.5 | 62.1 | 64.9 | 67.2 | 69.7 | 72.0 | 74.2 | 76.6 | 78.7 | |
| 16.0 | | | | 13.5 | 20.0 | 25.3 | 31.0 | 36.0 | 41.0 | 45.5 | 50.0 | 54.0 | 59.0 | 61.6 | 64.5 | 67.4 | 69.6 | 72.0 | 73.7 | 75.5 | 77.3 | 79.3 | 81.0 | |
| 16.5 | | 13.0 | 20.5 | 26.5 | 32.0 | 36.6 | 42.0 | 46.5 | 50.7 | 54.8 | 58.5 | 62.0 | 65.5 | 68.8 | 71.0 | 73.0 | 75.2 | 77.0 | 78.4 | 79.7 | 81.3 | 82.8 | 84.3 | |
| 17.0 | 13.5 | 22.0 | 28.4 | 34.0 | 39.0 | 43.5 | 47.2 | 51.7 | 55.7 | 59.4 | 62.6 | 66.0 | 68.8 | 71.5 | 74.1 | 76.0 | 77.8 | 79.4 | 80.9 | 82.0 | 83.2 | 84.2 | 85.5 | 86.7 |
| 17.5 | 31.0 | 36.0 | 41.0 | 45.0 | 49.0 | 52.5 | 56.0 | 59.5 | 63.0 | 66.0 | 69.0 | 71.6 | 74.0 | 76.2 | 78.4 | 80.0 | 81.5 | 82.6 | 83.9 | 84.8 | 85.8 | 86.8 | 87.8 | 88.7 |
| 18.0 | 43.0 | 47.0 | 50.0 | 53.5 | 57.0 | 59.7 | 62.7 | 64.8 | 69.0 | 71.5 | 73.8 | 76.0 | 78.0 | 79.8 | 81.6 | 82.7 | 84.0 | 85.0 | 86.0 | 86.8 | 87.7 | 88.5 | 89.5 | 90.2 |
| 18.5 | 50.5 | 53.3 | 56.0 | 59.4 | 62.5 | 65.0 | 67.7 | 70.4 | 73.0 | 75.2 | 77.3 | 79.2 | 81.0 | 82.4 | 83.8 | 84.8 | 85.8 | 86.7 | 87.7 | 88.4 | 89.0 | 89.9 | 90.7 | 91.3 |
| 19.0 | 56.0 | 58.5 | 61.2 | 64.0 | 66.8 | 69.2 | 71.6 | 74.0 | 76.4 | 78.4 | 80.2 | 81.7 | 83.3 | 84.5 | 85.7 | 86.7 | 87.6 | 88.5 | 89.3 | 89.8 | 90.4 | 91.0 | 91.7 | 92.3 |
| 19.5 | 60.7 | 63.0 | 65.5 | 68.3 | 70.5 | 72.7 | 74.7 | 77.2 | 79.2 | 80.8 | 82.5 | 83.9 | 85.2 | 86.2 | 87.2 | 88.0 | 88.8 | 89.5 | 90.3 | 90.9 | 91.4 | 91.9 | 92.5 | 93.0 |
| 20.0 | 65.0 | 67.5 | 69.6 | 71.8 | 74.0 | 76.0 | 77.9 | 79.8 | 81.7 | 83.1 | 84.6 | 85.7 | 87.0 | 87.8 | 88.7 | 89.5 | 90.1 | 90.7 | 91.4 | 91.8 | 92.3 | 92.8 | 93.4 | 93.9 |
| 20.5 | 69.2 | 71.3 | 73.3 | 75.2 | 77.2 | 78.6 | 80.6 | 82.4 | 83.9 | 85.3 | 86.4 | 87.4 | 88.4 | 89.3 | 90.0 | 90.6 | 91.2 | 91.8 | 92.5 | 92.9 | 93.3 | 93.8 | 94.3 | 94.7 |

IMPURETES MINERALES (SABLE) DANS
LES RAISINS

Le principe de la méthode

A cause des méthodes de cueillette et de séchage, les raisins sont soumis à la possibilité d'une contamination par le sable ou par des particules de sol. Le but de "l'épreuve du sable" est de séparer le sable et des matières inorganiques semblables du raisin au moyen d'une combinaison de cribles, d'agitation et de jet d'eau. Après être séparé du raisin, le sable est recueilli sur un crible à fines mailles, transporté dans un crucible, incinéré de manière à éliminer toute matière organique, et ensuite pesé. On utilise un échantillon assez vaste de l'épreuve pour obtenir une coupe représentative du produit et aussi pour avoir assez de résidu (sable) pour pouvoir le peser. Ce résidu est considéré comme "les impuretés minérales" ou le sable.

Appareillage

Vases de filtration en Pyrex - 2,000 ml.

Vases de filtration -- 800 ml.

Réchaud ou fourneau

Moufle -- 550° à 600° C.

Creusets pour l'incinération du résidu.

Cribles -- diamètre de 8 pouces (20 cm) - maille 8; trous de 2,38 mm.

Cribles -- diamètre de 8 pouces (20 cm) - maille 24-25; trous de 0,70 mm.

Cribles -- diamètre de 8 pouces (20 cm) - maille 250-270; trous de 50 microns.

Note: Le crible à mailles fines 250-270 peut être réduit aux dimensions de 3 ou 4 pouces de diamètre (7,5 à 10 cm) avec un raccord conique ou un entonnoir pour recueillir la lavée du crible de 8 pouces aux mailles 24-25.

Réactifs -Solution de Na Cl (15%)

Description de l'épreuve

- 1) Peser 200 grammes de raisin et le placer dans un vase de filtration de 2.000 ml; ajouter 1.000 ml d'eau;
- 2) Ajouter 5 gouttes d'un détergent de ménage; faire bouillir à petit feu pendant 20 minutes environ;

Adaptation d'après: "Détermination du résidu d'acide insoluble (Sols)"
Journal de l'AOAC, Vol. 54, No. 3,
mai 1971, 40.A07.

- 3) Passer à travers le système des cribles, celui à mailles 8 étant au dessus, celui à mailles 25 au milieu, et celui à mailles 270 en bas. En employant environ un tiers des raisins chaque fois, utiliser une combinaison de jet d'eau et de frottement vigoureux pour écraser le tissu et libérer le sable ou d'autres matières du sol.
- 4) Enlever le crible à mailles 8, et laver à fond le résidu sur le crible à mailles 25.
- 5) Recueillir tout ce qui passe à travers le crible à mailles 25 sur le crible à mailles 270.
- 6) Transporter prudemment la matière restante sur le crible à mailles 270 dans un vase à filtration de 800 ml au moyen d'un petit jet d'eau.
- 7) Laisser reposer pendant environ 5 minutes, pour que des substances plus lourdes puissent se déposer au fond du vase et que la substance plus légère du raisin puisse surnager.
- 8) Décanter la plus grande partie d'eau et le raisin flottant, en gardant le sable au fond du vase.
- 9) A ce moment, la plus grande partie des matières organiques devrait être éliminée. S'il semble qu'il y en ait une quantité appréciable dans le vase, ajouter environ 400 ml d'une solution de Na Cl chaude à 15%, laisser reposer pendant 5 minutes et de nouveau décarter l'eau et les substances légères.
- 10) Filtrer le résidu restant dans le vase à travers un filtre rapide sans cendre et transporter au creuset.
- 11) Faire sécher et faire brûler dans le moufle pendant environ 2 heures, à une température de 550° - 600° C.
- 12) Laisser se refroidir et peser le résidu, en communiquant le résultat sous la forme de " _____ mg/100 g".

1/ L'HUILE MINERALE DES RAISINS SECS
(Projet de norme PVF 71/6-72)

Aux termes du paragraphe 55 du rapport consacré à la 8ème session du Comité Codex chargé des normes relatives aux fruits et légumes (ALINORM 72/20), l'observateur représentant l'A.O.A.C. a attiré l'attention sur une méthode susceptible d'être appliquée pour extraire l'huile minérale contenue dans les fruits secs. La méthode en question est énoncée au paragraphe 9.2.4. du projet de norme et de références de l'A.O.A.C., 11ème édition 28.063.

A la suite de travaux de recherches plus approfondis sur le problème il apparaît qu'une méthode plus appropriée et donnant des résultats plus rapides a été mise au point en ce qui concerne l'huile minérale des raisins secs. Les détails relatifs à cette nouvelle méthode sont définis ci-dessous.

Appareillage nécessaire:

Vases à filtration chaude 1000 ml, 800 ml, 30-50 ml.

Entonnoirs à séparation 800 ml.

Bain marie.

Papier filtre à débit rapide.

Tube chromatographique 250 ml. Burette ou tube chromatographique de 30 x 450 mm. doté d'un robinet.

Réactifs:

6 N HCl (1+1)

Alumine (Al_2O_3 Activité de Brockman I, base 80-200, maille pH9 - 11, solution aqueuse à 10% (Fisher Scientific Co. No. A. 540, A-941 J.T. Baker No. (0539).

I/Extrait de la 11ème édition, Association des Chimistes Analytiques Officiels, chapitre 14.109-14.112, L'Huile Minérale dans les Produits de Boulangerie.

Chloroforme, qualité analytique

Ether de pétrole, qualité analytique B.P. 30°-60°C.

Na₂SO₄ (Anhydre)

Principe de la méthode

Les raisins secs contiennent une certaine quantité d'huile naturelle qui se trouve entraînée avec l'huile minérale lors du processus d'extraction par dissolvant. Dans un premier temps, il convient donc d'extraire toutes huiles, qu'elles soient végétales ou minérales à l'aide d'un dissolvant tel que le chloroforme. Après évaporation du chloroforme le résidu contenant l'huile est alors filtré au moyen d'une colonne d'alumine afin de séparer l'huile minérale insaponifiable de l'huile végétale et ce en fonction de la solubilité différentielle existant entre les deux huiles. L'huile végétale se dépose dans la colonne d'alumine qui est alcaline alors que l'huile minérale non polaire est entraînée par l'éther de pétrole. L'évaporation de l'éther de pétrole produit un résidu d'huile insaponifiable considérée comme une huile minérale après vérification de sa pureté grâce à l'indice de réfraction et à l'aide du spectre d'Intran.

Préparation d'un échantillon

1. Peser 200 grs. de raisins secs dans un vase à filtration chaude, d'une contenance d'un litre.
2. Ajouter en agitant 50 ml 6N HCl. Laisser reposer pendant une heure en remuant de temps à autre.
3. Ajouter 200 ml de chloroforme aux raisins secs, remuer, puis décanter le chloroforme et l'extrait aqueux dans un vase à filtration chaude d'une contenance de 800 ml. Conserver les raisins secs dans le vase d'un litre.
4. Répéter encore deux fois l'opération no.3 en utilisant pour chaque extraction, du chloroforme dans la proportion de 200 ml.
5. Verser le tout dans un entonnoir à séparation. Laisser reposer suffisamment longtemps pour permettre au chloroforme de se détacher des couches aqueuses. Soutirer la couche de chloroforme la plus épaisse dans un vase à filtration chaude d'une contenance de 800 ml.

6. Ajouter environ 100grs de Na_2SO_4 anhydre à l'extrait de chloroforme et décanter à l'aide d'un filtre à débit rapide dans un autre vase à filtration chaude d'une contenance de 800 ml.
7. Rincer le Na_2SO_4 à l'aide de 50 ml de chloroforme et décanter à l'aide d'un filtre dans le vase à filtration chaude en mélangeant les extraits de chloroforme.
8. Evaporer jusqu'à quasi déshydratation, sur bain marie, en utilisant un léger jet d'air.
9. Transvaser le résidu quantitativement dans un vase à filtration chaude de 50 ml. en utilisant de petites quantités de chloroforme, évaporer de nouveau, cette fois pour obtenir une déshydratation totale.
10. Sécher le résidu pendant deux ou trois heures à une température de 100°C . Laisser refroidir.

Préparation de la Colonne d'Alumine

1. Enfoncer un petit morceau de laine de verre dans la partie étranglée de la colonne.
2. Ajouter dans un entonnoir 175 g. d'alumine, tapoter sur l'éprouvette afin de tasser uniformément et égaliser la surface. Couvrir avec un disque découpé dans un filtre papier à débit rapide dont le diamètre est légèrement inférieur à celui de l'éprouvette.
3. Pré-laver le récipient avec 200 ml. environ d'éther de pétrole et ce juste avant que cet éther de pétrole ne se dépose dans l'alumine; puis arrêter le pré-lavage.

Détermination

1. Déposer le résidu asséché dans 5-10 ml. d'éther de pétrole.
2. Verser soigneusement dans la colonne d'alumine, ouvrir le robinet, et recueillir la solution ainsi obtenue à un rythme inférieur à 5ml/min.
3. Fermer le robinet quand le mélange éther-huile s'est déposé juste au-dessus de la surface de l'alumine. Rincer le vase à filtration chaude ayant servi pour l'échantillon avec deux mesures de 5ml d'éther de pétrole, en rinçant les parois de la colonne au fur et à mesure de chaque opération.
4. Ouvrir le robinet et laisser l'éther se déposer pratiquement à la surface de l'alumine. Remplir la colonne d'éther de pétrole.
5. Continuer d'ajouter de l'éther de pétrole dans la colonne dans la proportion de 400 ml.

6. Procéder à l'évaporation de l'éther de pétrole sur bain marie à l'aide d'un léger jet d'air chaud pour contribuer à éliminer le dissolvant. L'utilisation d'un agitateur dans le flacon permet d'empêcher une surchauffe et que le contenu ne se répande après ébullition.
7. Transférer quantitativement dans un petit vase à filtration chaude en utilisant une légère quantité d'éther de pétrole.
8. Evaporer sur une surface chaude en utilisant un léger jet d'air. Sécher dans un four à convection pendant une heure à une température de 100°C.
9. Calculer le pourcentage de poids de cette huile insaponifiable par rapport au poids original des raisins secs qui était de 200 grs.
Formule :
$$\frac{\text{Poids du résidu}}{200} (100) = \% \text{ du poids de l'huile minérale.}$$

Identification et pureté de l'huile minérale

1. Préléver approximativement 2 gouttes d'huile résiduelle et les mélanger à de la NaCl ou sur une plaque d'Irtran. Recouvrir d'une autre plaque et préparer un spectre IR. Préparer une courbe semblable en utilisant de l'huile minérale USP. Si le volume de l'huile résiduelle est trop peu important pour être déposé directement sur une plaque, utiliser alors du CS₂. Procéder ensuite à l'évaporation complète du dissolvant avant de recouvrir la plaque d'une autre plaque. Les points maxima sont atteints à 3.4, 6.82 et 7.25 nm.
2. Obtenir un index de réfraction sur une autre goutte ou deux d'huile résiduelle et comparer avec l'index de réfraction de l'huile minérale USP lu à la température de l'huile.

Le sorbitol dans les raisins secs et autres produits alimentaires

Méthode

Réactifs

- a) Méthanol -- Absolu, distillé dans du verre
- b) Acétate de plomb en solution saturée -- Préparer la solution saturée en faisant dissoudre 16 grammes d'acétate de plomb neutre dans 100 ml d'eau.
- c) Gel de silice (driérite), anhydre, indicateur, maille n° 8 -- W.A. Hammond Drierite Co., Xenia (Ohio), ou un équivalent.
- d) Célite, à écoulement rapide.
- e) Glucoheptose L-D, étalon interne. K and K Laboratory, Plainview (New York).
- f) Réactif TMS, Tri-sil obtenu de la Pierce Chemical Co., Rockford (Illinois), ou préparer le réactif de la façon suivante: mettre quelques grains de driérite dans une bouteille sèche munie d'un bouchon à cloison. A l'aide d'une seringue hypodermique, ajouter, dans ce même ordre, 9 parties de pyridine sèche, 3 parties d'hexaméthylbisilizane (HMDS) et 1 partie de triméthylchlorosilane (TMS). Le réactif doit être maintenu dans un état anhydre. Rendre la pyridine anhydre en la conservant sur de la driérite ou dans des tamis moléculaires de 13x.

Instruments

- a) Seringues -- 10 seringues numéros 1 et 2 de 10 ml.
- b) Chromatographie à gaz -- Perkin Elmer 900 ou tout instrument à détecteur d'ionisation à flamme convenant pour les paramètres d'application indiqués ci-dessous au Tableau 1.

Tableau 1. Paramètres d'application pour le GLC

| | |
|----------------------------|--|
| Colonne de verre | Hauteur: 1,83 m, diamètre intérieur: 0,41 cm |
| Garniture | SE 30 à 4% sur Diatoport S. silanisé à maille 60/80 |
| Gaz vecteur | Hélium, 50 ml/min. |
| Température de la colonne | Programmée entre 160° et 280° C à 4 min avec 5 min de retard initial |
| Température du détecteur | 300°C |
| Température de l'injecteur | 220°C |

Préparation des étalons internes

Peser 25 mg de glucoheptose. Mettre dans une fiole de 25 ml de volume avec 10 ml de H₂O. Faire dissoudre et remplir la fiole avec du MeOH. Si la quantité de sorbitol ajoutée aux raisins secs est supérieure à 0,5%, des solutions d'étalon interne plus concentrées devront être utilisées.

A 25 mg de glucoheptose dans un volume de 25 ml (mg/ml), la zone de réaction maximale était la même que pour 25 mg de sorbitol dans un volume de 25 ml (1 mg/ml) et un rapport de 1 à 1 était employé pour le calcul de la teneur en sorbitol, exprimée en mg de l'échantillon.

Préparation de l'échantillon

Peser 100 mg de raisins secs et mettre dans un vase de 250 ml. Extraire le sorbitol des raisins secs au moyen de 6 parties de MeOH à 80 ml en faisant tourner pendant 1/2 minute. Avoir soin de ne pas écraser les raisins. Transférer les solutions d'extrait combinées dans une fiole de 500 ml à l'aide d'un entonnoir. Ajouter 2 ml de solution d'acétate de plomb saturée au contenu de la fiole de 500 ml et remplir avec du MeOH. Mélanger et laisser reposer pendant au moins 1 heure. Les acides organiques sont précipités. Transférer 1 ml du produit surnageant et 1 ml de solution étalon contenant 1 mg de glucoheptose dans une fiole de 4 ml. Ajouter 0,1 g de célite. Faire sécher dans un four à vide à 45°C à 5,08 cm au plus de Hg.

Verser dans une fiole sèche quelques granules de drierite et 2,5 ml de réactif TMS à l'aide d'une seringue hypodermique. Reboucher la fiole avec un couvercle à vis à revêtement de teflon et bien secouer pour mélanger le résidu et la solution. Laisser reposer pendant 1/2 heure à 45°C afin de permettre à la réaction de s'achever.

Laisser les solides se déposer et maintenir la fiole à la température de réaction pendant l'analyse GLC. Injecter environ 1 ou 2 ml de solution dans une chromatographie à gaz (taille de l'échantillon en fonction des conditions et de la sensibilité nécessaire pour maintenir le sorbitol et les étalons internes au maximum de l'échelle).

Outre le sorbitol et les maximums des étalons internes, on constatera également la présence dans le chromatogramme de glucose A et B-D et, parfois, des maximums de sucrose.

Calculs

- As = zone maximum de l'échantillon
- Ai = zone maximum de l'étalon interne
- i = étalon interne mg ajouté au contenu de la fiole de 4 ml
- G = échantillon de raisins secs en grammes

$$\frac{As \times i \times 500 \times 100}{Ai \times G} = \text{mg de sorbitol par 100 g d'échantillon}$$

(a) ...

(b) ...

(c) ...

(d) ...

(e) ...

AVANT-PROJET DE NORME
NORME GENERALE POUR LES CONFITURES ET GELEES
Avancé à l'étape 5

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme contient des dispositions générales applicables à une catégorie d'aliments à tartiner 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 qui a été clarifié par filtrage ou par d'autres procédés. Le projet de norme couvre non seulement les produits préparés à partir d'une seule espèce de fruits, mais également ceux qui sont préparés à partir de deux ou de 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 marmelades, ces derniers produits étant couverts par la "Norme Codex pour les marmelades d'agrumes". De même, la présente norme ne vise pas non plus les produits clairement destinés à l'industrie de transformation et vendus en tant que tels.

2. DESCRIPTION

2.1 Définitions du produit

2.1.1 Les confitures sont le produit:

- a) préparé à partir d'un ingrédient fruit approprié pouvant être constitué de fruits entiers ou de morceaux de fruits, de pulpe de fruits ou de purée de fruits; et aussi avec ou sans jus de fruits naturels ou concentrés ajoutés en tant qu'ingrédient(s) facultatif(s); et
- b) dont l'ingrédient fruit préparé est mélangé avec un édulcorant provenant d'hydrates de carbone, avec ou sans adjonction d'eau, et pouvant contenir de la pectine, des acides comestibles et de petites quantités d'autres ingrédients et additifs autorisés; et
- c) soumis à un traitement thermique destiné à lui donner la consistance voulue.

Le produit doit être conditionné dans des récipients propres et selon une méthode permettant de réduire au minimum les risques de contamination et de détérioration microbiologique ultérieurs.

2.1.2 Les gelées sont le produit:

- a) préparé à partir d'un ingrédient fruit approprié pratiquement exempt de particules de fruits en suspension; et
- b) dont l'ingrédient fruit préparé est mélangé avec un édulcorant provenant d'hydrates de carbone, le mélange pouvant être ajusté au moyen d'une adjonction d'eau, et pouvant contenir de la pectine, des acides comestibles et de petites quantités d'autres ingrédients et additifs autorisés; et
- c) soumis à un traitement thermique destiné à lui donner une consistance ferme, semi-solide.

Le produit doit être conditionné dans des récipients propres, et selon une méthode permettant de réduire au minimum les risques de contamination et de détérioration microbiologique ultérieurs.

2.2 Autres définitions

2.2.1 Par "fruits" on entend tous les fruits et légumes généralement reconnus comme convenant à la préparation de confitures, y compris, entre autres, les châtaignes, le gingembre, le melon, la rhubarbe, les tomates.

2.2.2 Par "ingrédient fruit" on entend:

2.2.2.1 Dans le cas des confitures -

- a) un ingrédient préparé à partir de fruits frais, congelés, en conserve, concentrés ou soumis à d'autres traitements de transformation ou de conservation;
- b) un ingrédient préparé à partir de fruits substantiellement sains, intègres et propres, d'un degré de maturité approprié, auxquels aucun de leurs principaux constituants n'a été enlevé, mais ayant été parés, triés et autrement préparés de manière à éliminer les taches, tiges, pédoncules, queues, noyaux (pépins) inadmissibles, et pouvant avoir été épluchés 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;
- c) le fruit préparé doit contenir tous les solides solubles naturels (extraits) à l'exception de ceux qui se perdent pendant la préparation selon de bonnes pratiques de fabrication.

2.2.2.2 Dans le cas des gelées -

- a) le jus ou l'extrait aqueux obtenu à partir de fruits frais, congelés, en conserve, concentrés ou soumis à d'autres traitements de transformation ou de conservation;
- b) l'ingrédient préparé à partir de fruits propres, substantiellement sains et intègres et ayant été parés, triés ou autrement traités de manière à éliminer les substances inadmissibles;
- c) ce jus est ensuite préparé de manière à éliminer tous, ou pratiquement tous, les solides insolubles et peut être concentré par élimination de l'eau qu'il contient.

2.2.3 Par "pulpe de fruit" on entend les parties comestibles de fruits, écrasés ou coupés en morceaux, mais pas réduites en purée.

2.2.4 Par "purée de fruit" on entend l'ingrédient fruit réduit en fines particules par tamisage, filtrage ou par tout autre moyen mécanique.

2.2.5 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 tel que défini au paragraphe 2.2.2.
- 2) Un ou plusieurs des édulcorants provenant d'hydrates de carbone ou des sucres tels qu'ils sont définis par le Comité du Codex sur les

sucres, y compris le saccharose, le dextrose, le sirop de sucre inverti, le fructose, le sirop de glucose, le sirop de glucose déshydraté.

3.1.2 Ingrédients facultatifs

- 1) Jus d'agrumes.
- 2) Aromates, épices et vinaigre.
- 3) Huiles essentielles.
- 4) Liqueurs.
- 5) Beurre, margarine, autres huiles comestibles d'origine animale ou végétale (utilisés comme agents anti-moussants).
- 6) Miel.
- [7) Jus de fruits naturels ou concentrés dans le cas des confitures.]

3.2 Proportions

3.2.1 Teneur en fruit

Le produit doit contenir au minimum 40 parties en poids d'ingrédient fruit à l'exclusion de toute adjonction de sucre ou autres ingrédients facultatifs utilisés dans la préparation de l'ingrédient fruit par 100 parties en poids de produit fini sous réserve que des chiffres minimums différents:

a) pourront être appliqués:

1) dans les pays ayant plus d'une norme; et

*2) pour les fruits tropicaux ou exotiques.

b) seront appliqués aux fruits indiqués ci-après:

| | |
|---|------|
| Gingembre | - 5% |
| Gelée de passiflore | 7% |
| Confiture ou gelée d'anacardier | 20% |
| Gelée de coings | 35% |
| Gelée de groseilles vertes | 35% |
| Gelée de cassis | 25% |
| Ananas | 23% |
| Cynorrhodon | 33% |
| Confiture et gelée de cerises aigres | 35% |
| Confiture et gelée de framboises | 35% |
| Confiture et gelée de groseilles rouges | 35% |

* Voir les observations contenues dans le Rapport du Comité sur les fruits tropicaux.

[] Ce point doit être réexaminé.

Lorsque l'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 au cas où le melon, l'ananas, le fruit de la passiflore, le citron, la papaye 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 l'ananas, les fruits de la passiflore, le citron ou le gingembre entrent dans la composition de ces produits, ils doivent être présents en proportions minimums de 5%, le principal ingrédient pouvant 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 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 défectueuses normalement apportées par les fruits. Dans le cas des gelées, le produit doit tout au moins être raisonnablement limpide ou transparent et ne présenter aucun défaut apparent.

Dans le cas des baies et du fruit de la passiflore, les graines sont un constituant naturel du fruit et elles ne sont pas considérées comme des défauts, à moins que le produit soit présenté comme étant "sans graines".

3.4.2 Défauts et tolérances - Confitures

| | <u>Maximum</u> |
|--|----------------|
| a) <u>Substances végétales étrangères inoffensives</u> ----- 1 morceau par 500 g (substance 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) | |
| b) <u>Noyaux (pépins)</u> ----- 1 par 1 000 g (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) | |
| c) <u>Fragments de noyau</u> ----- 1 par 500 g (morceaux de noyau d'une dimension inférieure à la moitié du noyau et pesant au moins 5 mg) | |
| d) <u>Fruits abîmés</u> ----- 1 par 100 g (morceaux de fruit tachés, présentant un défaut de coloration, ou abîmés par une maladie ou pour d'autres motifs de telle sorte qu'ils sont matériellement altérés) | |
| e) <u>Impuretés minérales</u> | |
| Confitures de fraises ----- | 0,03% en poids |
| Autres ----- | 0,01% en poids |

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

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 (NOA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

4. 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 de décisions de la part de celui-ci, ainsi qu'il est indiqué ci-après.

4.1 Acidifiants

Dose maximum d'emploi

| | | |
|-------------------|-----------------|--|
| Acide citrique | - Confirmé | } En quantités suffisantes pour maintenir le pH au niveau de 2,8 - 3,5 |
| Acide malique | - Confirmé | |
| Acide L-tartrique | } (A confirmer) | |
| Acide fumarique | | |
| Acide lactique | - Confirmé | |

4.2 Ajusteurs du pH

| | |
|--|---------------------------------------|
| Sels sodique, potassique ou calcique de l'un quelconque des acides énumérés sous 4.1 | } Non limitée (confirmation différée) |
| Carbonates et bicarbonates de sodium et de potassium | |

4.3 Agents anti-moussants

Mono- et diglycérides des acides gras des huiles comestibles } Pas plus qu'il n'est nécessaire pour empêcher la formation de mousse (confirmée)

Diméthylpolysiloxane----- } 10 mg/kg (Confirmé à titre provisoire)

4.4 Epaississants

| | |
|-----------------|-------------------------------------|
| Agar-agar ----- | Non limitée (confirmation différée) |
| Pectine ----- | Non limitée (confirmée) |

4.5 Colorants

| | |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| Erythrosine ----- | } 200 mg/kg (seuls ou en combinaison) |
| Amarante----- | |
| Vert solide FCF----- | |
| Ponceau 4 R ----- | |
| Azorubine (Cramoisine)----- | |
| Tartrazine ----- | |
| Vert 'S' ----- | } (confirmée à titre provisoire) |
| Jaune soleil FCF ----- | |

4.6 Agents de conservation

| | | |
|---------------------------------------|--|--|
| Benzoate de sodium | } (à utiliser dans les produits conditionnés dans des récipients à fermeture non hermétique) | } 1 000 mg/kg (seuls ou en combinaison) (sous réserve de confirmation) |
| Acide sorbique ou sel de potassium | | |
| Esters de l'acide p-hydroxy benzoïque | | |
| Anhydride sulfureux ----- | | |

- 7.1.3 L'appellation du produit peut préciser le nom de la variété de fruit utilisée (par exemple: confiture de prunes Victoria) ou donner une description des caractéristiques du fruit (par exemple: confiture de prunes jaunes).
- 7.1.4 L'appellation du produit peut comporter une description du mode de présentation (par exemple: confiture de mûres sans pépins).
- 7.1.5 La confiture de gingembre, d'ananas ou de figues, qu'elle contienne ou non des agrumes, peut être désignée par le nom "Marmelade de gingembre", "Marmelade d'ananas" ou "Marmelade de figues" si ces désignations sont d'usage courant dans le pays où le produit 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 règlements 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 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.
- 7.6 Déclarations facultatives (voir les alinéas 7.1.3, 7.1.4, 7.1.5)
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 denrées alimentaires préemballées.
- 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 aux indications de la méthode AOAC.
(Référence: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11^{ème} édition, 22.019)

8.3 Détermination de la teneur en calcium des confitures

Méthodes de l'AOAC - 1970; 32.014 à 32.016

8.4 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

8.4.1 Récipients métalliques

8.4.1.1 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.

8.4.2 Récipients en verre

8.4.2.1 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.
-

AVANT-PROJET DE NORME

NORME GENERALE

POUR

LES MARMELADES D'AGRUMES

avancé à l'étape 5

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, et entièrement ou partiellement pelées ou sans être pelées du tout.

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 un produit 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 Autres définitions

- 2.2.1 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 sirop de sucre inverti, le fructose, le sirop de glucose, le sirop de glucose déshydraté.

3.1.2 Autres ingrédients

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

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:

4.1 Acidifiants

Dose maximum d'emploi

| | | | | |
|-------------------|------------------|---|------------------------------------|--|
| Acide citrique | confirmé |) | seuls ou en combi- naison | En quantité suffisante pour maintenir le pH à un niveau situé entre 2,8 et 3,5. |
| Acide malique | confirmé |) | | |
| Acide L-tartrique | (sous réserve de |) | | |
| | confirmation) |) | | |
| Acide fumarique | (sous réserve de |) | | |
| | confirmation) |) | | |
| Acide lactique | confirmé |) | | |

4.2 Ajusteurs du pH

| | | |
|--|---|--|
| Sels sodique, potassique ou calcique |) | sans limite (confirmation différée) |
| de l'un quelconque des acides énumérés sous 4.1 |) | |
| Carbonates et bicarbonates de sodium |) | sans limite (confirmation différée) |
| et de potassium |) | |

4.3 Agents anti-moussants

Mono- et diglycérides des acides gras des huiles comestibles pas plus qu'il n'est nécessaire pour empêcher la formation de mousse

Diméthyl polysiloxane 10 mg/kg
(confirmé à titre temporaire)

4.4 Epaississants

Pectine sans limite
(confirmé)

4.5 Colorants

Caramel sans limite
(non confirmé -- à réexaminer)

Dans la marmelade de limettes uniquement

Tartrazine 100 mg/kg
Vert 'S' (seuls ou en combinaison)
(confirmé à titre provisoire)

4.6 Agents de conservation

| | | |
|--|------------------------------------|--------------------------------|
| Benzoate de sodium | (Pour utili-) | 100 mg/kg |
| Acide sorbique ou sorbate de potassium | (sation dans) (des récipients) | (seuls ou en combinaison) |
| Esters de l'acide p-hydroxy benzoïque | (non hermé-) (tiques) | (sous réserve de confirmation) |
| Anhydride sulfureux | | 100 mg/kg (confirmé) |

4.7 Aromatisants naturels

Essences naturelles de fruits sans limite (confirmé)

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 Lorsqu'il est soumis à des méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées, le produit

- a) ne doit pas contenir de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et
- b) ne doit contenir, en quantités toxiques, aucune substance 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.

(Référence: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11^{ème} édition, 22.019 et 31.011)

8.3 Détermination de la teneur en calcium des confitures

Méthodes de l'AOAC - 1970 - 32.014 jusqu'à 32.016.

8.4 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

8.4.1 Récipients métalliques

8.4.1.1 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.

8.4.2 Récipients en verre

8.4.2.1 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.

AMENDEMENTS PROPOSES A LA NORME INTERNATIONALE RECOMMANDEE POUR
LES PECHES EN CONSERVE
CAC/RS 14-1969
Avancée à l'étape 5

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Antioxygène

Dose maximale d'emploi

Acide L-ascorbique

700 mg/kg

6. ETIQUETAGE

6.2 Liste des ingrédients

- 6.2.1 Si l'on ajoute de l'acide ascorbique pour conserver la couleur, sa présence doit être déclarée dans la liste des ingrédients ou ailleurs sur l'étiquette de la manière suivante:

"Acide ascorbique ajouté pour conserver la couleur".

ANNEXE XI

AMENDEMENT PROPOSE A LA NORME INTERNATIONALE RECOMMANDEE
POUR LES ANANAS EN CONSERVE
CAC/RS 42-1970
Avancée à l'étape 5

2.2 Critères de qualité

2.2.1.3 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 quarts de tranches, les bâtonnets.) Le parage est jugé excessif lorsque l'unité a perdu sa forme normale et que le parage nuit fortement à son aspect, et lorsque la proportion d'unités excessivement parées dépasse cinq pour cent de la masse physique apparente d'unités parfaitement constituées, et si ce parage modifie la forme, normalement circulaire, du bord interne ou externe de l'unité.

AMENDEMENT PROPOSE A LA NORME INTERNATIONALE RECOMMANDEE
POUR LES TOMATES EN CONSERVE - CAC/RS 13-1969
Avancée à l'étape 5

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.2 Agents raffermissseurs

Dose maximale d'emploi

| | | |
|-------------------------|-------------|--|
| Chlorure de calcium |) | (0,080% au total d'ions calcium |
| Sulfate de calcium |) | (dans les modes de présentation: |
| Citrate de calcium |) seuls ou | ("en dés", "en tranches" et en |
| Phosphate mono-calcique |) en combi- | ("quartiers": |
| Lactate de calcium |) maison | (0,045% au total d'ions calcium |
| Glutamate de calcium |) | (dans les modes de présentation: |
| | | ("entières", "entières avec morceaux", |
| | | (et "morceaux". |

Annexé XIII

AMENDEMENTS PROPOSES PAR LES PAYS-BAS
HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE EN CONSERVE
CAC/RS 16/1969 - Catégorie 2

Amendements proposés par les Pays-Bas à l'étape 9 de la norme sur les haricots
verts et les haricots beurre en conserve

1.1 Définition du produit

Quatrième ligne: supprimer les mots "fils, s'il y en a, et"
Justification: la tolérance mentionnée sous "2.2.5 Défauts et Tolé-
rances" (voir plus bas) est suffisante.

1.4.3 Coupes: on propose de prescrire une longueur maximale de 50 mm.

1.5 Désignation en fonction du calibre

L'énoncé actuel ne satisfait pas l'objectif d'une classification uni-
verselle qui renseignerait correctement le consommateur. Nous nous
demandons si les calibres suivants pourraient satisfaire cet objectif:

- A. 1. haricots verts "français" ("French beans"), extra fins: diamètre
inférieur ou égal à 6,5 mm
- 2. haricots verts "français" ("French beans"), très fins : diamètre
inférieur ou égal à 8,0 mm
- B. 1. haricots verts, fins : diamètre inférieur ou égal à 9,0 mm
- 2. haricots verts, premier choix: diamètre inférieur ou égal à 10,5 mm
- 3. haricots verts, ordinaires: diamètre inférieur ou égal à 12,0 mm
- 4. haricots verts, non calibrés

1.5.1 Tolérances pour les calibres

Les pourcentages ci-après se rapportent au nombre de pièces.

- A. 1. 10% du total, mais moins de 5% du total supérieur à 6,7 mm
- 2. 10% du total, mais moins de 5% du total supérieur à 8,3 mm
- B. 1. 15% du total, mais moins de 5% du total supérieur à 9,5 mm
- 2. 25% du total, mais moins de 10% du total supérieur à 11,0 mm
- 3. 25% du total, mais moins de 15% du total supérieur à 12,5 mm
- 4. Pas plus de 25% de la catégorie B 3.

AMENDEMENT PROPOSE A LA NORME INTERNATIONALE RECOMMANDÉE
POUR LES TOMATES EN CONSERVE - CVC/RS 13-1952
Avancée à l'étape 2

2.2 Critères de qualité ADDITIFS ALIMENTAIRES

2.2.1 Définition de la teneur maximale en additifs alimentaires

On propose d'ajouter une phrase comme suit: () Chlorure de calcium
() Sulfate de calcium
"Haricot tendu" (surtout dans les "coupés"): une "essence" qui a été ajoutée () Phosphate mono-calcique
en long en deux moitiés "sésion" (0,05%) () Lactate de calcium
(dans les modes de présentation) () Gluconate de calcium
"entière", "entière", "entière" et "morceaux".

La phrase devrait devenir comme ci-après:

III "Les haricots seront raisonnablement tendres et non fibreux." Des tolérances pour la présence de fils durs ont été prévues dans la nouvelle version de "2.2.5" appelée "Défauts et tolérances" et citée plus bas.

2.2.5 Défauts Amendements proposés par les Pays-Bas à l'étape 2 de la norme sur les haricots verts en conserve

Le texte actuel doit être revu complètement et adapté à la manière dont les "défauts et tolérances" se trouvent définis et classés dans les normes "plus récentes". On propose de remplacer l'actuel paragraphe 2.2.5 par une nouvelle version mentionnée plus bas.

Projet d'une nouvelle version de 2.2.5

2.2.5 Défauts et tolérances Coupés: on propose de prescrire une longueur maximale de 20 mm.

2.2.5 Défauts et tolérances Les haricots verts en conserve seront raisonnablement exempts de défauts, endans les limites prescrites, comme suit: L'ensemble des défauts actuels sera révisé et corrigé. Les limites maximums actuelles pour les défauts seront révisées et corrigées (sur la base du poids égoutté).

| mm | Unités marquées (a) | | Unités non marquées (b) | |
|----|---------------------|-------|-------------------------|-------|
| | 10%/m | 10%/m | 10%/m | 10%/m |
| 4 | 1.4 | 1.4 | 1.4 | 1.4 |
| 3 | 1.4 | 1.4 | 1.4 | 1.4 |
| 2 | 1.4 | 1.4 | 1.4 | 1.4 |
| 1 | 1.4 | 1.4 | 1.4 | 1.4 |

4. haricots verts, non calibrés
3. haricots verts, ordinairement: diamètre supérieur à 2 mm
2. haricots verts, premier choix: diamètre supérieur à 1,5 mm
1. haricots verts, fins: diamètre supérieur à 1,5 mm

2.2.1 Tolérances pour les calibres

Les pourcentages ci-après se rapportent au nombre de pièces.

| |
|--|
| A. 1. 10% du total, mais moins de 2% du total supérieur à 6,7 mm |
| 2. 10% du total, mais moins de 2% du total supérieur à 8,2 mm |
| B. 1. 1% du total, mais moins de 2% du total supérieur à 9,2 mm |
| 2. 2% du total, mais moins de 10% du total supérieur à 11,0 mm |
| 3. 2% du total, mais moins de 12% du total supérieur à 12,2 mm |
| 4. Pas plus de 2% de la catégorie B. |

| | | | |
|--|----------|--|----------|
| (b) <u>Unités sérieusement marquées</u> (cosses ou morceaux de cosses tachés, décolorés, endommagés par des insectes ou organismes pathologiques au point que leur apparence ou qualité dégustable est sérieusement altérée. Le diamètre des marques doit être au moins de 5 mm). | 1% m/m | 1% m/m | 1% m/m |
| (c) <u>Unités endommagées</u> (cosses ou morceaux de cosses écrasés, fissurés, déformés ou présentant d'autres avaries mécaniques) | 10% m/m | 3% m/m | |
| (d) <u>Unités fendues</u> (cosses ou morceaux de cosses fendus en long ou divisés en deux moitiés) | 5% m/m | 10% m/m | |
| (e) <u>Unités à fils durs</u> (fils qu'on peut tirer des cosses ou des morceaux de cosses, en rencontrant une résistance considérable, en tirant par les deux extrémités, voir 1.6) | 5% m/m | 5% m/m | |
| (f) <u>Unités fibreuses</u> (cosses ou morceaux de cosses contenant une matière semblable au parchemin et formée durant le murissement des cosses, dans de telles proportions que la qualité dégustable en est sérieusement altérée) | 5% m/m | 5% m/m | 5% m/m |
| (g) <u>Matières végétales étrangères</u> (toute partie de tige, de feuille, de sarment, ou d'autres matières végétales inoffensives et pas ajoutées volontairement comme ingrédients) | 0,5% m/m | 0,5% m/m | 0,5% m/m |
| (h) <u>Extrémités courtes</u> (extrémités des cosses provenant de la coupe et moins de 1 cm de long) | | 5% m/m seulement pour 1.4.3 et 1.4.5 | |

| | | | |
|--|--|--|---------|
| <u>Total de ces défauts:</u> (a), (b), (c), (d), (e) | 20% m/m | 25% m/m | 10% m/m |
| <u>Unités à tiges</u> (cosses ou morceaux de cosses avec des morceaux de tige attachés) | 6 pièces par 500 grammes d'haricots égouttés | 6 pièces par 500 grammes d'haricots égouttés | |

3. Additifs alimentaires

On propose d'ajouter la pectine comme agent épaississeur.

5.1.4 Poids égoutté minimum

Le poids égoutté minimum pour les "coupés" doit être de 55%, au lieu de 55%.

Pour les "entiers", il doit être de 54% au lieu de 50%, et pour les "coupés en longueur" de 61% au lieu de 55%.

6.6.1 Ce paragraphe doit être supprimé.

6.1 Nom de l'aliment

Le paragraphe 6.1.1 devrait recevoir la forme suivante:

"6.1.1: Le nom du produit sera:

- a. Produits non calibrés: "Haricots verts," ou "Haricots beurre", selon le cas
- b. Produits calibrés: "les noms mentionnés sous 1.5 (nouvelle version), selon le cas".

De plus, le nom devra inclure la mention de tout assaisonnement qui caractérise le produit, par exemple: "A X", selon le cas.

IMPURETES MINERALES (SABLE) DANS
LES FRAISES EN CONSERVE ^{1/}
(Projet de norme PFV 70/8-7)

Note du rédacteur

Lors de la sixième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, la délégation des Etats-Unis a informé le Comité qu'une nouvelle méthode avait été mise au point pour détecter les impuretés minérales dans les fraises et dans les épinards. Cette méthode a été étudiée conjointement par plusieurs groupes aux Etats-Unis et rapportée dans le numéro 3, volume 54, 1971 (pages 581-583) du "Journal of the AOAC" (Journal de l'Association des Chimistes Analystes Officiels).

L'expérience a été faite sur des fraises congelées et nécessitera donc une légère modification lorsqu'il s'agira de la préparation d'un échantillon. Le texte qui suit a été modifié en conséquence pour s'appliquer spécifiquement aux fraises en conserve. Aucun autre changement fondamental n'a été fait dans la méthodologie telle que rapportée dans l'expérience de l'AOAC citée ci-dessus.

Appareillage

Broyeur ou mascérateur (Atomix, Turmix, Waring ou l'équivalent)
Vases à filtration chaude - capacité 2.000 ml
Entonnoirs
Papier filtre, Whatman n° 1, ou l'équivalent
Creusets de porcelaine ou de platine
Four à air ou bec Bunsen
Moufle (600° C)
Appareil de dessiccation avec dessiccatif actif
Balance de précision

Réactifs

Solution NaCl (15%)
HCl

^{1/} Préparé par les Etats-Unis pour examen au cours de la neuvième session du Comité sur les fruits et légumes traités.

Préparation d'un échantillon

- a) Récipients de 500 g, ou moins - utiliser le contenu en entier, comprenant les fraises et le milieu de couverture. Ecraser dans le broyeur et utiliser la portion entière pour l'échantillon d'analyse.
- b) Récipients contenant plus de 500 g - écraser complètement le contenu de tout le récipient. Retirer rapidement un sous-échantillon de 500 grammes pour l'échantillon analytique.

Description de l'épreuve

- 1) Transférer le sous-échantillon analytique dans un vase de filtration de 2 litres en prenant soin d'inclure tout dépôt de sable, le cas échéant.
- 2) Remplir presque complètement le vase de filtration avec de l'eau et mélanger le contenu en faisant tourner, au besoin à l'aide d'un brasseur.
- 3) Laisser reposer environ 10 minutes et décanté les substances flottantes ainsi que l'eau dans un second vase de filtration de 2 litres.
- 4) Remplir à nouveau le premier vase de filtration avec de l'eau, répéter l'opération de mélange et brassage et laisser à nouveau reposer pendant 10 minutes.
- 5) Remplir le second vase de filtration avec de l'eau, mélanger, brasser et laisser reposer pendant 10 minutes.
- 6) Au bout des 10 minutes, décanté le vase de filtration n° 2 dans le vase de filtration n° 3. De même, décanté le vase de filtration n° 1 dans le vase de filtration n° 2.
- 7) Répéter soigneusement la série d'opérations en décantant les substances flottantes du vase de filtration n° 3 dans l'évier jusqu'à ce que toute la texture des fruits soit retirée de l'échantillon.
- 8) Rassembler finalement le résidu de tous les vases de filtration dans le vase de filtration n° 3.
- 9) Retirer toute graine ou texture de fruit qui se dépose en traitant le résidu dans le vase de filtration n° 3 avec une solution chaude de NaCl à 15%.

- 10) Retirer le NaCl en lavant à l'eau chaude. L'on peut vérifier que le NaCl a bien été enlevé en ajoutant du Ag NO₃ à l'eau de lavage.
- 11) Transférer enfin le résidu qui reste à l'étape 10 dans l'entonnoir tapissé de papier filtre sans cendre. Utiliser une petite quantité d'eau pour s'assurer que tout le résidu est transféré. Rejeter le filtrat.
- 12) Transférer le papier filtre dans un creuset que l'on aura pesé. Faire sécher dans un four à air ou sur un bec Bunsen. Faire brûler dans le moufle pendant environ une heure à 600° C.
- 13) Laisser refroidir, ajouter 5 ml de HCl et chauffer jusqu'au point d'ébullition. Faire refroidir à nouveau, ajouter 10 ml de H₂O et chauffer jusqu'au point d'ébullition.
- 14) Filtrer et laver pour enlever complètement l'acide.
- 15) Faire brûler le filtre par un séchage initial et par incinération dans le moufle à 600° C.
- 16) Faire refroidir dans l'appareil de dessiccation et peser.
- 17) Le poids du résidu acide insoluble est déterminé en soustrayant le poids du creuset vide du poids du creuset plus le résidu incinéré.
- 18) Exprimer le résidu ou les impuretés minérales sur la base de _____ mg par kilogramme.

Si l'échantillon pèse 500 grammes, multiplier la valeur obtenue à l'étape 17 par deux (2).

Si l'échantillon pèse moins de 500 grammes, utiliser la formule suivante:

$$X = \frac{1000}{W} (R)$$

où:

X = impuretés minérales

W = poids de l'échantillon (en grammes)

R = résidu restant après incinération (en milligrammes).

LISTE DES METHODES D'EXAMEN: ANALYSES
PORTANT SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

| EXAMEN | PRODUIT(S) | PRINCIPE | DOCUMENTS DE REFERENCE |
|---|---|--------------------------|--|
| Solides solubles | Confitures et gelées Marmelade d'agrumes | Méthode réfractométrique | Méthodes de l'AOAC - 1970 22.019 & 31.011 |
| Solides solubles (Brix) | Compote de pommes | Méthode réfractométrique | Méthodes de l'AOAC - 1970 22.019 & 31.011 |
| Mesure de la densité du sirop (Brix) | Fruits en conserve | Méthode réfractométrique | Méthodes de l'AOAC - 1970 31.011 |
| Poids lavé égoutté | Champignons | Vaporisation d'eau | 1. En détail dans la Norme PFV 70/8-18 2. ALINORM 69/23 - Annexe IV |
| Poids égoutté (Méthode I) | Tous sauf les tomates en conserve | Egouttage direct | 1. CAC/RM 36-1970 2. Méthodes de l'AOAC - 1970 32.001 & 32.002 |
| Poids égoutté (Méthode II) | Tomates en conserve | Egouttage direct | 1. CAC/RM 37-1970 2. Méthodes de l'AOAC - 1970 32.001 & 32.002 |
| Solides insolubles dans l'alcool | Petits pois en conserve | Précipitation d'amidon | Méthodes de l'AOAC - 1970 32.006 |
| Examen pour déterminer la présence de fils durs | Haricots verts et haricots beurre en conserve | Résistance des fils | CAC/RM 39-1970 |
| Anhydride sulfureux | Raisins secs | Méthode colorimétrique | Méthodes de l'AOAC - 1970 20.093 |

| EXAMEN | PRODUIT(S) | PRINCIPE | DOCUMENTS DE REFERENCE |
|--------------------------------|---------------------------------------|---|--|
| Sel | Concentrés de tomates | Méthode de titrage potentiométrique | Journal de l'AOAC-Vol.54 n° 2, mars 1971 32.A01 - 32.A05 |
| Calcium | Tous les fruits et légumes traités | Méthode de titrage complexométrique | Méthodes de l'AOAC - 1970 32.014 - 32.016 |
| Impuretés minérales | Concentrés de tomates et raisins secs | Sédimentation et incinération | CX/PFV/ 72/5 Annexe III, février 1972 |
| | Fraises en conserve | Sédimentation et incinération | CX/PFV 72/9 juin 1972 |
| Huile minérale | Raisins secs | Séparation chromatographique en colonne | CX/PFV 72/5 Annexe 1, février 1972 |
| Sorbitol | Raisins secs | Chromatographie au gaz | Journal de l'AOAC, Vol. 51, n° 6, nov. 1968, pages 1272-1274 |
| Teneur en eau | Raisins secs | Séchage au four | Méthodes de remplacement de l'AOAC - 1970 22.012 & 22.003(c) |
| | | Méthode dite à conductance | CX/PFV 72/5 Annexe 11, février 1972 |
| Capacité en eau des récipients | Tous les produits en conserve | Gravimétrie | Détail de la méthode dans chaque norme (Référence: "U.S. Code of Federal Regulations" (Code des règlements fédéraux des Etats-Unis), Titre 21; CFR, Section 10.6) |

| EXAMEN | PRODUIT(S) | PRINCIPE | DOCUMENTS DE REFERENCE |
|--|---|--|--|
| Détermination du remplissage adéquat au lieu de celle du poids égoutté | Petits pois en conserve | Verser hors du récipient original et reverser dedans | Pièce jointe n° I à l'Annexe V, ALINORM 71/20 |
| Dénombrement des moisissures | Tomates en conserves et concentrés de tomates | Méthode Howard | Méthodes de l'AOAC - 1970 40.085 |
| Résidus solides naturels de tomates | Concentrés de tomates | Méthode réfractométrique | Méthodes de l'AOAC - 1970 32.008 - 32.010 |
| Méthode pour distinguer la variété des pois | Petits pois en conserve | Caractéristique de l'amidon | Détail de la méthode dans la norme (PFV 70/6-14) Annexe V à ALINORM 71/20 (Référence: Annexe IV à ALINORM 69/23) |
| Proportion de fruits | Cocktail de fruits en conserve Macédoine de fruits tropicaux en conserve | Séparation physique | Détail de la méthode dans chaque norme (Référence: Annexe IV à ALINORM 69/23) |