

NORME POUR LES FRAMBOISES SURGELEES**CODEX STAN 69-1981****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux framboises surgelées de l'espèce *Rubus idaeus* L., telles qu'elles sont définies ci-dessous et présentées pour la consommation directe sans autre transformation que, le cas échéant, le reconditionnement. Elle ne s'applique pas aux produits expressément destinés à subir d'autres transformations ou à être utilisés à d'autres fins industrielles et indiqués comme tels.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

Par framboises surgelées, on entend le produit préparé à partir de framboises fraîches, propres, saines, mûres et équeutées, d'une texture ferme et répondant aux caractéristiques de l'espèce *Rubus idaeus* L. (variétés rouges, jaunes ou noires).

2.2 Définition du traitement

Par framboises surgelées, on entend le produit soumis à un procédé de surgélation à l'aide d'un équipement approprié et dans les conditions définies ci-après. La surgélation doit être effectuée de façon que la zone de température de cristallisation maximale soit franchie rapidement. L'opération ne doit être considérée comme achevée qu'au moment où la température au centre thermique du produit a atteint -18°C (0°F) après stabilisation thermique. La pratique reconnue du reconditionnement des produits surgelés dans des conditions contrôlées est autorisée.

2.3 Pratiques de manutention

Le produit doit être manipulé dans des conditions propres à en conserver la qualité au cours du transport, de l'entreposage et de la distribution, jusqu'au moment de la vente finale inclusivement. Il est recommandé que, tout au long des opérations d'entreposage, de transport, de distribution et de vente au détail, le produit soit manutentionné en conformité des dispositions du Code d'usages international recommandé pour le traitement et la manutention des denrées surgelées (CAC/RCP 8-1976).

2.4 Présentation

Modes de présentation

Les framboises surgelées peuvent être présentées non agglomérées (fruits non agglutinés les uns aux autres) ou agglomérées (en bloc d'une seule masse).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**3.1 Ingrédients facultatifs**

Sucres (saccharose, sucre inverti, sirop de sucre interverti, dextrose, fructose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté).

3.2 Composition

3.2.1 Framboises préparées avec des sucres secs

La teneur totale en matière sèche soluble et exprimée en saccharose, déterminée par réfractométrie à 20°C, du liquide extrait de l'échantillon décongelé et broyé ne doit pas dépasser 35 % m/m ni être inférieure à 18 % m/m.

3.2.2 Framboises préparées au sirop

La quantité de sirop utilisée ne doit pas dépasser celle qui est nécessaire pour couvrir les fruits et remplir les espaces qui les séparent. La teneur totale en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie à 20°C et exprimée en saccharose du liquide extrait de l'échantillon décongelé et broyé ne doit pas dépasser 30 % m/m ni être inférieure à 15 % m/m.

3.2.3 Définition des unités "défectueuses" pour l'application des critères de composition

Tout échantillon unitaire dont la teneur en matière sèche soluble est en dehors des limites spécifiées sous 3.2.1 et 3.2.2 doit être considéré comme "défectueux", à condition toutefois qu'il ne s'en écarte pas de plus de 5 %.

3.2.4 Acceptation des lots du point de vue de la composition

Un lot est considéré comme satisfaisant aux critères de composition lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5 (voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage).

3.3 Facteurs de qualité

3.3.1 Spécifications générales

Les framboises surgelées doivent:

- a) avoir une couleur satisfaisante, raisonnablement uniforme et caractéristiques de la variété;
- b) être propres, saines et pratiquement exemptes de matières étrangères;
- c) être exemptes de toute saveur et odeur étrangères;

et, en ce qui concerne les défauts d'apparence ou autres défauts pour lesquels une tolérance est admise, les framboises surgelées doivent être:

- d) pratiquement exemptes de sable et de terre;
- e) si elles sont présentées non agglomérées, les framboises doivent être pratiquement exemptes de fruits agglutinés les uns aux autres et que l'on ne puisse séparer facilement à l'état congelé;
- f) raisonnablement exemptes de fruits dépourvus de coloration;
- g) pratiquement exemptes de fruits complètement dépourvus de coloration;
- h) raisonnablement exemptes de pédoncules;
- i) pratiquement exemptes de matières végétales étrangères;
- j) raisonnablement exemptes de dommages ou de défauts causés par des maladies ou des ravageurs;
- k) normalement développées;
- l) de caractéristiques variétales similaires;
- m) raisonnablement exemptes de fruits écrasés ou de fruits non intacts.

3.3.2 Caractéristiques analytiques

Impuretés minérales - 0,05 % m/m au maximum pour l'ensemble du produit (fruits et milieu de couverture s'il y a lieu).

3.3.3 Caractéristiques du produit non aggloméré

- a) Si le produit est présenté non aggloméré, une tolérance de 10 % m/m est admise pour les fruits agglutinés les uns aux autres et ne se détachant pas facilement les uns des autres à l'état congelé.
- b) On entend par échantillon unitaire du produit non aggloméré le contenu entier du récipient ou une quantité aussi grande que possible.

3.3.4 Définition des défauts d'apparence

- a) **Fruits partiellement dépourvus de coloration** - fruits dont 25 à 75 % de la surface n'ont pas la couleur caractéristique de la variété;
- b) **Fruits totalement dépourvus de coloration** - fruits dont 75 % ou plus de la surface n'ont pas la couleur caractéristique de la variété;
- c) **Pédoncules** - pédoncules ou parties de pédoncules, attachés ou non au fruit et d'une longueur supérieure à 3 mm;
- d) **Matières végétales étrangères (M.V.E)** - calices ou parties de calice, feuilles ou autres matières végétales étrangères inoffensives;
- e) **Domage** - tout dommage, qu'il soit dû à des maladies ou à des ravageurs, qui nuit matériellement à l'aspect du fruit;

Les dommages mineurs sont ceux qui ne dépassent pas la surface d'un cercle de 5 mm de diamètre.

Les dommages majeurs sont ceux qui dépassent la surface d'un cercle de 5 mm de diamètre.

- f) **Fruits non normalement développés** - fruits dont la chair (drupéoles) contient des parties flétries;
- g) **Variétés dissemblables** - fruits sensiblement différents les uns des autres par la couleur ou la forme en raison de leurs caractéristiques variétales;
- h) **Fruits écrasés ou non intacts** - fruits, ayant perdu plus de 25 % de leur volume ou fruits écrasés, brisés, fragmentés ou réduits en pulpe.

3.3.5 Dimension standard de l'échantillon

La dimension standard de l'échantillon prélevé aux fins de séparation et d'évaluation des défauts d'apparence doit être de 300 g d'ingrédient fruit égoutté (voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage).

3.3.6 Tolérances de défauts d'apparence

Dans l'échantillon ayant la dimension standard de 300 g, des points seront attribués aux défauts d'apparence conformément au tableau 1. Le nombre maximum de défauts autorisés est le "total de points admissible" indiqué pour les catégories "mineurs", "majeurs", "graves" et "ensemble des défauts" respectivement.

TABLEAU 1
(Echantillon unitaire - 300 g de fruits égouttés)

Défaut	Unité de mesure	Catégorie des défauts			
		Mineurs	Majeurs	Graves	Ensemble des défauts
a) Fruits partiellement dépourvus de coloration	Chaque fruit	1			
b) Fruits complètement dépourvus de coloration	Chaque fruit			4	
c) Pédoncules					
d) M.V.E					
e) Dommages	Chaque morceau		2		
Mineurs	Chaque cm ²		2		
Majeurs					
f) Fruits non développés normalement	Chaque fruit	1			
	Chaque fruit		2		
g) Variétés dissemblables	Chaque fruit	1			
	Chaque fruit		2		
TOTAL DE POINTS ADMISSIBLE		15	10	4	20
h) Fruits écrasés ou non intacts	Maximum 35 % m/m				

3.3.7 Définition des "unités défectueuses" pour l'application des critères de qualité

Tout échantillon unitaire prélevé en conformité d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5 (voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage) doit être considéré comme "défectueux" pour ce qui est des caractéristiques ci-après:

- s'il dépasse la tolérance admise pour les impuretés minérales (3.3.2);
- s'il dépasse la tolérance admise pour des fruits présentés non agglomérés (3.3.3);
- s'il dépasse le total de points admissible pour les "défauts d'apparence" dans **une ou plusieurs** des catégories définies au tableau 1 (3.3.6);
- s'il dépasse la tolérance admise pour les "fruits écrasés" dans le tableau 1 (3.3.6).

3.3.8 Acceptation des lots eu égard aux critères de qualité

Un lot est considéré comme acceptable eu égard aux critères de qualité quand le nombre des unités "défectueuses" définies à l'alinéa 3.3.7 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5 (voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage). Dans l'application de la procédure d'acceptation des lots; chaque unité "défectueuse" pour ce qui est des framboises présentées "non agglomérées" est examinée individuellement et en sus de la tolérance prévue pour les autres caractéristiques du produit.

4. **ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun n'est autorisé.

5. **HYGIENE**

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables au produit.

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

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

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

6. **ETIQUETAGE**

Outre les spécifications de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 **Nom du produit**

6.1.1 Le nom du produit, tel qu'il apparaît sur l'étiquette, doit comprendre la désignation "framboises". Le mot "surgelés" figurera aussi sur l'étiquette; toutefois, le mot "frozen"¹ (congelé) peut être utilisé dans les pays où ce terme est couramment employé pour décrire le produit traité conformément aux spécifications du paragraphe 2.2 de la présente norme.

6.1.2 En outre, doivent figurer sur l'étiquette, associées au mot "framboises" ou à proximité immédiate de celui-ci: a) l'indication de la couleur pour les variétés autres que celles à fruits rouges; b) l'indication du milieu de couverture: "au (nom de l'édulcorant, avec mention précisant s'il est utilisé tel quel ou sous forme de sirop)".

6.2 **Spécifications supplémentaires**

Les paquets doivent porter des indications claires sur la façon de les conserver du moment de leur achat chez le détaillant jusqu'à celui de leur utilisation, ainsi que des instructions pour leur décongélation.

6.3 **Emballages en vrac**

Dans le cas de framboises surgelées conditionnées en vrac, les informations exigées dans les paragraphes 6.1 à 6.7 doivent soit figurer sur le récipient, soit être fournies dans les documents accompagnant le produit; toutefois, le nom de celui-ci, accompagné du terme "surgelé" (le mot "frozen" peut être utilisé dans les pays anglophones conformément à l'alinéa 6.1.1 de la présente norme), ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer doivent figurer sur le récipient.

¹ "Frozen": ce mot est utilisé au lieu de "quick frozen" dans certains pays anglophones.

7. EMBALLAGE

L'emballage utilisé pour les framboises surgelées doit:

- a) protéger les propriétés organoleptiques et autres caractères qualitatifs du produit;
- b) protéger le produit contre toute contamination microbiologique ou autre;
- c) protéger le produit, dans la mesure du possible, contre la déshydratation, l'accumulation de chaleur par rayonnement et, le cas échéant, les fuites;
- d) ne pas communiquer au produit une odeur, saveur, couleur ou autre caractéristique étrangère tout au long des opérations de traitement (s'il y a lieu) et de distribution, jusqu'au moment de la vente finale.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.