

1. CHAMP D'APPLICATION

Les directives suivantes décrivent les exigences de composition et d'étiquetage pour les milieux de couverture à utiliser pour les fruits en conserve.

2. COMPOSITION ET DÉSIGNATIONS À UTILISER POUR L'ÉTIQUETAGE

Tous les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

2.1 EAU

2.2 Jus de fruit ou pulpe de fruit ou mélange de jus de fruits ou de pulpes de fruits, non sucrés ou sucrés avec des denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, telles que sucres ou miel¹. Les jus de fruits sucrés ou pulpes de fruits sucrés, compte tenu de la concentration en degrés Brix (°Brix), mesurée dans le produit final, seront désignés comme suit:

2.2.1 Légèrement sucré supérieure ou égale à 14° mais inférieure à 18°

2.2.2 Fortement sucré supérieure ou égale à 18° mais inférieure à 22°

2.3 Sirop: mélanges d'eau et de denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, telles que sucres ou miel¹. Selon la concentration en °Brix mesurée dans le produit fini, ces mélanges seront désignés comme suit²:

2.3.1 Sirop très léger ou sirop légèrement sucré supérieure ou égale à 10° mais inférieure à 14°

2.3.2 Sirop léger supérieure ou égale à 14° mais inférieure à 18°

2.3.3 Sirop (facultatif) supérieure ou égale à 17° mais inférieure à 20°

2.3.4 Sirop lourd supérieure ou égale à 18° mais inférieure à 22°

2.3.5 Sirop très lourd supérieure ou égale à 22°

2.4 Eau et jus de fruit ou jus de pulpe de fruit, dans lesquels le contenu du fruit dépasse 50 pour cent, à l'exception des jus fortement aromatisés et/ou à forte viscosité (par exemple jus de mangue, de goyave, de canneberges, de fruit de la passion, etc.) pour lesquels le contenu de fruit pourra être inférieur à 50 pour cent.

2.5 Nectars (jus de fruits ou pulpe de fruit, des denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, telles que sucres ou miel¹ et eau) tels que définis dans la *Norme générale pour les jus et les nectars de fruits* (CODEX STAN 247-2005).

2.6 Les désignations utilisées en association avec le nom du produit doivent être l'une des désignations définies à la section 2.

2.7 Le produit peut aussi être désigné comme « conditionnement solide » qui désigne le fruit entier ou les morceaux de fruit, sans adjonction de liquide ou avec seulement une petite quantité de liquide, et avec ou sans denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, telles que sucres ou miel¹.

2.8 Conditionnement normal - Le produit peut aussi être désigné comme « conditionnement normal » qui désigne le fruit entier ou les morceaux de fruit recouverts d'un milieu de couverture liquide.

¹ Sucres et miel tels que définis dans les *Normes pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999) et le *miel* (CODEX STAN 12-1981).

² Les désignations suivantes de sirop peuvent s'appliquer aux abricots en conserve et aux cerises en conserve:

Sirop très léger ou sirop légèrement sucré	supérieure ou égale à 10° mais inférieure à 16°
Sirop léger	supérieure ou égale à 16° mais inférieure à 21°
Sirop (facultatif)	supérieure ou égale à 17° mais inférieure à 20°
Sirop lourd	supérieure ou égale à 21° mais inférieure à 25°
Sirop très lourd	supérieure ou égale à 25° mais inférieure à 40°