

NORME POUR LES FRAMBOISES EN CONSERVE**CODEX STAN 60-1981****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 des fruits 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 Types variétaux

Toute variété appropriée de framboise peut être utilisée.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**2.1 Milieux de couverture¹**

2.1.1 Les framboises en conserve peuvent être conditionnées dans l'un quelconque des milieux suivants:

2.1.1.1 Eau - liquide de couverture composé uniquement d'eau;

2.1.1.2 Jus de fruit - liquide de couverture composé uniquement de jus de framboise ou de tout autre jus de fruit compatible;

2.1.1.3 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 d'un seul fruit, ou encore d'eau et de deux jus de fruit ou plus;

2.1.1.4 Mélange de jus de fruit - liquide de couverture constitué d'un mélange de deux jus de fruit ou plus, y compris du jus de framboise;

2.1.1.5 Avec sucre(s) - tous les liquides de couverture 2.1.1.1 à 2.1.1.4 peuvent être additionnés d'un ou plusieurs des sucres ci-après: saccharose, sirop de sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose.

2.1.2 Classification des milieux de couverture comportant des sucres d'ajout

2.1.2.1 Lorsque des sucres sont ajoutés au jus de framboise ou à d'autres jus de fruit, les liquides de couverture ne doivent pas titrer moins de 15°Brix et doivent être classés d'après la densité finale comme suit:

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

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

2.1.2.2 Lorsque des sucres sont ajoutés à l'eau ou à l'eau et au jus de framboise, ou à l'eau et aux jus de fruit, les liquides de couverture doivent être classés d'après la densité finale comme suit:

¹ Voir annexe, Partie I.

Catégories fondamentales de densités des sirops

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

2.1.3 Milieux de couverture facultatifs

Sauf interdiction dans le pays où le produit est vendu, les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

Eau légèrement sucrée	}	Au minimum 11°Brix
Eau sucrée légèrement	}	mais moins de 15°Brix
Sirop très léger	}	
Sirop très épais		Plus de 26°Brix

2.1.4 La densité finale du jus sucré ou du sirop doit être déterminée sur la moyenne des échantillons prélevés, mais aucun récipient ne doit 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

Sauf dans le cas des framboises en conserve artificiellement colorées, les framboises doivent présenter les caractéristiques de coloration normales des framboises en conserve et typiques de la variété utilisée.

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 au produit.

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

Les framboises en conserve doivent être substantiellement exemptes de défauts, dans les limites indiquées ci-après:

Défauts

- a) **Fruits marqués**
(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)

- b) **Fruits écrasés ou en morceaux**

Limites maximales

10 % m/m de framboises égouttées

25 % m/m de framboises égouttées

Défauts	Limites maximales
(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)	
Total des défauts a) et b)	25 % m/m de framboises égouttées
c) Matières végétales étrangères (dénombrées sur la moyenne)	2 morceaux par 100 g de framboises égouttées
i) Queues ou parties de queues, plus de 3 mm de longueur	2 morceaux par 100 g de framboises égouttées
ii) Feuilles, calices, ou portions de feuilles ou calices, ou autre matière végétale étrangère analogue inoffensive	2 cm ² par 100 g de framboises égouttées

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 qui sont déterminées sur la moyenne) doit être considéré comme "défectueux".

2.2.6 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme répondant aux spécifications de qualité définies à l'alinéa 2.2.5 lorsque:

- a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des unités "défectueuses" définies à l'alinéa 2.2.5 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); et
- b) les spécifications déterminées sur la moyenne sont satisfaites.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Colorants	Concentration maximale
3.1.1 Erythrosine - Cl 45430 }	300 mg/kg de produit final, seuls ou en combinaison
3.1.2 Ponceau 4R - Cl 16255 }	

4. CONTAMINANTS

Plomb (Pb)	1 mg/kg
Etain (Sn)	250 mg/kg, calculée en Sn

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 à ce 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. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimal

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 entièrement rempli et fermé.

6.1.2 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 minimal (90 % de la capacité en eau du récipient) doit être considéré comme "défectueux".

6.1.3 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises à l'alinéa 5.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" requises à l'alinéa 5.1.2 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).

6.1.4 Poids égoutté minimal

6.1.4.1 Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 37 % du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.

6.1.4.2 En ce qui concerne le poids égoutté minimal, on juge que le produit répond aux spécifications lorsque le poids égoutté moyen 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 spécifications de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit doit être "framboises".

7.1.2 Dans le cas de framboises autres que les framboises rouges, la couleur du fruit doit faire partie de l'appellation ou figurer à proximité immédiate de celle-ci.

7.1.3 La désignation du milieu de couverture doit faire partie de l'appellation du produit ou figurer à proximité immédiate de celle-ci.

7.1.3.1 Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau ou d'un mélange d'eau et de jus de framboise, ou d'un mélange d'eau et d'un ou de plusieurs jus de fruit où l'eau est l'élément prédominant, il doit être déclaré comme suit:

"Eau" ou "conditionnées à l'eau".

7.1.3.2 Lorsque le milieu de couverture se compose uniquement de jus de framboise, ou de tout autre jus d'un seul fruit, il doit être déclaré comme suit:

"Jus de framboise" ou "Jus de (nom du fruit)".

7.1.3.3 Lorsque le milieu de couverture se compose d'un mélange de deux ou plusieurs jus de fruit, pouvant comprendre du jus de framboise, il doit être déclaré comme suit:

"Jus de (nom des fruits)", ou "Jus de fruit", ou "Jus de fruit mélangés".

7.1.3.4 Lorsque des sucres sont ajoutés au jus de framboise ou à d'autres jus de fruit, le milieu de couverture doit être déclaré comme suit:

"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 fortement sucré"

selon le cas.

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

"Sirop léger" ou "Sirop épais"

ou

"Eau légèrement sucrée"

ou

"Eau sucrée légèrement"

ou

"Sirop très léger"

ou

"Sirop très épais"

selon le cas.

7.1.3.6 Lorsque le milieu de couverture contient de l'eau et du jus de framboise ou bien un mélange d'eau et d'un ou plusieurs jus de fruit dans lequel le jus de fruit représente 50 % ou plus en volume du milieu de couverture, la désignation du milieu de couverture doit indiquer la prédominance de ce jus de fruit, comme par exemple:

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

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

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