



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



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

ALINORM 76/20

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Onzième session, Genève, 1976

F

RAPPORT DE LA ONZIEME SESSION

DU

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

Washington, D.C.
(Etats-Unis d'Amérique)
3-7 juin 1974

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
RAPPORT DE LA ONZIEME SESSION DU COMITE DU CODEX
SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES
WASHINGTON, D.C. (ETATS-UNIS D'AMERIQUE), 3-7 JUIN 1974

	<u>Page</u>	<u>Paragraphe</u>
Introduction.....		
Adoption de l'ordre du jour		
Questions découlant de précédentes réunions Codex		
Cocktail de fruits en conserve		
Macédoine de fruits tropicaux en conserve		
Confitures et gelées		
Marmelades d'agrumes		
Carottes en conserve		
Concombres en conserve (concombres au vinaigre)		
Programme de travail futur		
Date et lieu de la prochaine session		
Etat d'avancement des normes		

Annexes

- I Liste des participants
- II Projet de norme pour le cocktail de fruits en conserve
- III Avant-projet de norme pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve
- IV Rapport du Groupe de travail sur les confitures et gelées
- V Projet de norme générale pour les confitures et gelées
- VI Projet de norme pour les marmelades d'agrumes
- VII Avant-projet de norme pour les carottes en conserve
- VIII Autres produits à base de confitures non visées par l'actuel projet de norme

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
RAPPORT DE LA ONZIEME SESSION DU COMITE DU CODEX
SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES
WASHINGTON, D.C. (ETATS-UNIS D'AMERIQUE), 3-7 JUIN 1974

Introduction

1. La onzième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités s'est tenue au Département d'Etat, sous la présidence de M. Floyd F. Hedlund (Etats-Unis). Des représentants et observateurs de 23 pays et des observateurs de 4 organisations internationales ont assisté à la session. La liste des participants figure à l'Annexe I du présent rapport. Le Président, M. Hedlund, et M. Ervin L. Peterson, Administrateur du Service de commercialisation agricole du Ministère de l'Agriculture des Etats-Unis et Coordonnateur du Codex pour les Etats-Unis, ont souhaité la bienvenue aux participants.

Adoption de l'ordre du jour

2. Le Comité adopte l'ordre du jour provisoire après lui avoir apporté les modifications suivantes: Le point 5 b) Macédoine de fruits tropicaux en conserve a été inséré en tant que point 4 b) après le point 4 a) Cocktail de fruits en conserve. La délégation du Royaume-Uni a informé le Comité qu'elle avait examiné les statistiques du commerce des haricots en sauce tomate en conserve et qu'elle avait noté que, bien qu'il s'agisse d'un produit de très grande consommation, il est essentiellement consommé à l'échelle nationale et fait l'objet de très peu d'échanges internationaux. Par conséquent, l'élaboration d'une norme pour ce produit ne répond pas aux critères de priorité fixés pour les travaux du Comité, tels qu'énoncés à la page 53 du Manuel de procédure (troisième édition). Le Comité décide en conséquence de supprimer ce point (point 6) de l'ordre du jour.

Questions découlant des rapports de réunions Codex, ayant trait aux travaux du Comité, qui se sont tenues depuis la dixième session du Comité

3. Comme aux sessions précédentes, le Comité convient que la meilleure procédure, lorsqu'il abordera l'examen de chacune des normes, sera d'étudier les observations présentées dans les rapports de la neuvième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, de la dixième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, de la huitième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et de la huitième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, au sujet des normes dont il est saisi.

Réexamen à l'étape 7 du projet de norme pour le cocktail de fruits en conserve

4. Le Comité était saisi pour réexamen à l'étape 7 de la norme susmentionnée, figurant à l'Annexe IV du document ALINORM 72/20A, ainsi que des informations envoyées par les gouvernements (document CX/PFV 74/2 et Addenda 1 et 2) en réponse à la lettre circulaire CL 1974/3 les invitant à communiquer des données sur la production et la consommation intérieures, les exportations et les importations de mélanges de fruits en conserve et des renseignements sur la composition et les désignations de ces mélanges.

5. L'attention du Comité a été attirée sur les décisions prises par la Commission à sa neuvième session et relatées aux paragraphes 138-141 du document ALINORM 72/35. La Commission a noté que les mélanges de fruits et leur nomenclature posent un problème et est convenue que le Secrétariat devrait inviter les gouvernements à fournir des renseignements sur les mélanges de fruits qui sont mis en conserve et sur les appellations données à ces divers mélanges. Ces informations devaient également comprendre des données sur la consommation intérieure, les importations et les exportations des divers mélanges. La délégation des Etats-Unis, qui avait assumé le rôle de rapporteur pour la collecte des données, a informé le Comité que 96% des produits mis en vente sous l'appellation de Cocktail de fruits en conserve sont conformes aux dispositions du projet de norme actuel. En outre, de nombreux pays importent des cocktails de fruits en conserve dont la composition est conforme à celle du projet de norme. On a également fait observer qu'il existe d'autres mélanges composés de fruits différents qui sont commercialisés sous d'autres appellations.

6. Plusieurs délégations ont proposé d'admettre d'autres fruits à la place de certains des cinq fruits de base stipulés dans la norme. Parmi ceux-ci figurent les abricots, les pommes et les mirabelles.

7. Certaines délégations ont fait valoir que si elles pouvaient autoriser la vente dans leur pays d'un produit conforme à la norme, elles pouvaient également permettre la fabrication, réservée uniquement à la consommation intérieure, d'un produit dénommé Cocktail de fruits en conserve mais susceptible de contenir tel ou tel des fruits susmentionnés à la place de certains de ceux spécifiés dans la norme. Le Comité estime toutefois que, l'enquête ayant montré que la majeure partie du commerce international des cocktails de fruits en conserve est conforme au projet de norme actuel, il ne saurait admettre le remplacement des fruits de base par d'autres fruits. La délégation de la France a partagé cet avis, sauf pour ce qui est de la consommation intérieure dans les pays dont la législation autorise un tel remplacement. Le Comité décide cependant de ne pas autoriser d'autres mélanges de fruits dans une norme internationale Codex pour le cocktail de fruits en conserve.

8. La délégation de l'Argentine a attiré l'attention du Comité sur plusieurs erreurs de traduction relevées dans le texte espagnol du projet de norme. Ces erreurs sont les suivantes: le titre comportant l'appellation "ensalada" devrait, comme il convient, être rendu par "coctel" et la nomenclature pour les pêches devrait être "melocotones" (duraznos) et pour l'ananas, piña (ananas) et pour le sirop, jarabe (almibar).

Additifs alimentaires

9. La délégation de l'Italie a proposé d'autoriser l'utilisation de l'acide citrique et de l'acide l-tartrique en tant qu'acidifiants. Plusieurs délégations ont contesté la nécessité technologique d'ajouter ces substances. Tout en reconnaissant qu'elles servaient à stabiliser le produit, on a estimé que les renseignements dont on disposait ne suffisaient pas pour en justifier l'utilisation.

10. On a souligné que, contrairement à l'avant-projet de norme pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve, il n'existait aucune disposition relative au niveau maximal d'étain. Le Comité décide d'inclure dans le projet de norme une section sur les contaminants et d'autoriser un niveau maximal d'étain de 250 mg/kg sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires. La délégation de la Pologne a proposé une proportion de 150 mg/kg.

11. La délégation de la Pologne a formulé à nouveau des réserves quant à l'utilisation de colorants.

Hygiène

12. Conformément à la décision prise par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire à sa dixième session (mai 1973), le texte de l'alinéa 5.3(b) a été légèrement modifié.

Etat d'avancement de la norme

13. Le Comité décide de faire passer le projet de norme pour le cocktail de fruits en conserve à l'étape 8 de la procédure. La norme révisée figure à l'Annexe II du présent rapport.

Réexamen à l'étape 4 de l'avant-projet de norme pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve

14. Le Comité était saisi pour réexamen à l'étape 7 de la norme susmentionnée figurant à l'Annexe IX du document ALINORM 74/20, ainsi que des observations y afférentes des gouvernements contenues dans le document CX/PFV 74/6 et les Addenda I, II et III. Voici les principaux points dont il a été débattu lors de la discussion.

Définition du produit

15. Plusieurs délégations ont estimé nécessaire de rédiger plus clairement cette section car on ne sait pas très bien si les fruits de base peuvent inclure la papaye ou la mangue, seules ou en combinaison. Après un débat assez long, il a été décidé de rédiger de nouveau la définition pour tenir compte de ce problème. Une nouvelle définition du produit a été rédigée, puis soumise au Comité qui l'a acceptée. La version révisée figure à l'Annexe II du présent rapport.

16. La délégation de la France a déclaré que le nom "macédoine" était inexact pour ce produit et créerait une certaine confusion dans l'esprit des consommateurs, car cette désignation est réservée à un autre type de mélange de fruits en conserve. Elle a donc proposé l'appellation "Mélange". Le Comité décide de ne pas accepter cette modification, étant donné qu'en anglais le nom deviendrait alors "Mixture".

Fruits de base

17. On a indiqué que l'appellation "papaye" désignait plusieurs fruits et que Asimina triloba et Carica papaya sont des espèces différentes. Etant donné que cette dernière est le fruit principalement utilisé dans la macédoine de fruits tropicaux en conserve, il a été décidé d'exclure la variété Asimina triloba de la liste de fruits de base.

Fruits facultatifs

18. On a fait remarquer que, dans certains pays d'Amérique latine, la "guava" est également dénommée "guayaba"; la description a été modifiée en conséquence. Des additions à la liste des fruits facultatifs ont fait l'objet d'un examen. Certaines délégations ont proposé que les figues, les coings et les pomelos soient ajoutés. Dans le cas des figues et des coings, cette proposition n'a pas été appuyée car on a estimé que ces fruits ne sauraient être proprement décrits comme étant des fruits tropicaux. Le pomelo a été accepté puisqu'il semblait n'y avoir aucune raison de l'exclure d'une liste de fruits facultatifs qui comporte déjà d'autres variétés d'agrumes. La liste a été complétée par une description plus complète des modes de présentation des fruits, et dans le cas du jaque, du melon et du ramboutan, également par l'adjonction de leurs noms spécifiques.

Proportions des fruits de base et des fruits facultatifs

19. Bien que la banane figure parmi les fruits de base, a-t-on fait remarquer, la proportion maximale permise est inférieure à celle de certains des fruits facultatifs. Il a donc été décidé de porter le maximum à 20% pour les bananes et, parmi les fruits facultatifs, de porter à 20% la proportion des goyaves. Toutefois, on a estimé dans les deux cas que les arômes caractéristiques de ces fruits limiteraient d'eux-mêmes la quantité pouvant être ajoutée à la macédoine de fruits tropicaux sans nuire à la saveur d'autres fruits.

20. Dans le cas des cerises au marasquin et des grenadilles, on a estimé que les proportions actuelles étaient trop faibles. La proportion de cerises au marasquin a donc été portée d'un minimum de 1% à un maximum de 4% et celle des grenadilles de 1 à 5%. Les proportions de pomelos, fruit qui n'était pas inclus dans la liste des fruits facultatifs, ont été fixées au même niveau que pour les oranges.

Milieux de couverture

21. Une modification a été apportée à la disposition concernant la densité du sirop très épais, qui devient désormais "au minimum ..." au lieu de "pas plus de ...".

Dimensions et formes des fruits

22. Cette section a été jugée superflue et on a estimé qu'elle était maintenant convenablement couverte à l'alinéa 1.1.2 qui décrit les espèces et les présentations de fruits. On l'a donc supprimée.

Couleur

23. L'utilisation du terme "normal" pour décrire la couleur des mélanges de fruits en conserve a été débattue. Ni le terme "normal" ni le terme "naturel" n'ont été considérés comme des descriptions précises, étant donné que les cerises au marasquin, qui constituent un ingrédient facultatif, sont artificiellement colorées et pourraient donner une certaine couleur au produit. Le texte a donc été modifié pour spécifier que le produit doit présenter la couleur caractéristique du mélange de tous les ingrédients traités et pour permettre une légère perte de la couleur des cerises au marasquin lorsqu'elles sont présentes dans le produit.

Défauts et tolérances

24. La délégation des Etats-Unis a souligné qu'il conviendrait d'énumérer les défauts conformément aux plans d'échantillonnage spécifiés à l'alinéa 8.1.1 de l'avant-projet de norme; le Comité est convenu d'ajouter une phrase à cet effet. Il a également été décidé de modifier la limite maximale des défauts de la pelure à 6,5 cm² par 500 g de contenu total et d'exempter les grenadilles des limites imposées en ce qui concerne les pépins et les morceaux de noyaux étant donné que les grenadilles se consomment habituellement avec leurs pépins.

25. La délégation du Canada a proposé qu'un maximum de 300 mg par kg de cerises soit fixé pour l'érythrosine dans le produit fini, au lieu de la disposition actuelle qui ne prévoit pas de limite. Plusieurs délégations ont jugé que ce niveau était beaucoup trop élevé et la délégation de l'Australie a estimé qu'il poserait également un problème analytique, car la quantité d'érythrosine absorbée par les cerises peut varier. Le Comité convient de remplacer "non limitée" par "limitée par les bonnes pratiques de fabrication" et de supprimer le membre de phrase: "pour colorer les cerises uniquement lorsque des cerises colorées artificiellement sont utilisées".

Aromatisants

26. Il a été convenu de supprimer l'adjectif "naturelles" dans le titre du paragraphe et d'aligner le texte sur celui des dispositions correspondantes de la norme pour le cocktail de fruits en conserve.

Antioxygènes

27. Plusieurs délégations se sont déclarées hostiles à l'utilisation de l'acide érythorbique car, à leur avis, cette substance n'est pas indispensable du point de vue technologique pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve. Le Comité convient de supprimer la disposition relative à l'acide érythorbique. Certaines délégations ont demandé si le maximum autorisé de 700 mg/kg pour l'acide l-ascorbique dans le produit fini n'était pas trop élevé. La délégation de l'Australie a fait valoir qu'étant donné le nombre fortement accru de fruits facultatifs désormais autorisés par la norme, dont certains ont une teneur élevée en acide ascorbique, il est très difficile d'estimer la quantité d'acide ascorbique qui se trouvera dans le produit fini et que, par conséquent, la limite de 700 mg/kg est justifiée. Le Comité décide de maintenir cette disposition dans l'avant-projet de norme.

Contaminants

28. Certaines délégations ont jugé trop élevé le maximum de 250 mg/kg autorisé pour l'étain et ont proposé de l'abaisser à 150 mg/kg. La délégation de l'Australie a déclaré qu'il s'agit d'un produit qui, du fait de la vaste gamme possible de fruits, exige un niveau plus élevée et que celui de 250 mg/kg serait convenable. De nombreuses délégations ont estimé que, bien que le niveau actuel soit plutôt élevé, il serait préférable de maintenir la limite de 250 mg/kg, en attendant que les autres comités du Codex qui étudient actuellement cette question communiquent de nouvelles données toxicologiques.

29. La délégation du Royaume-Uni a proposé d'inclure une disposition portant la teneur en plomb à un maximum de 2 mg/kg. Tout en étant d'accord sur le principe de l'inclusion d'une disposition concernant le plomb, la délégation de la Suisse a estimé qu'une disposition relative à d'autres métaux lourds devrait également être prévue, conformément à la recommandation de la Commission, aux termes de laquelle toutes les normes pour les fruits et légumes en conserve devraient comporter une section relative aux contaminants. Certaines délégations ont estimé qu'il était inutile d'inclure une disposition relative au plomb, tandis que d'autres ont émis l'opinion que le niveau autorisé pourrait être le même que celui retenu dans les normes pour les jus de fruits. Faute de données suffisantes, le Comité décide de ne pas inclure de disposition concernant le plomb à ce stade, mais d'attendre que des données supplémentaires soient disponibles. A cet égard, il a été mentionné que le Groupe mixte d'experts sur les jus de fruits examine actuellement cette question.

Poids égoutté minimal

30. La République fédérale d'Allemagne a déclaré dans ses observations écrites qu'elle ne saurait accepter de considérer comme poids moyen un poids égoutté minimal de 50%. La délégation de l'Australie a précisé que si leur produit est pratiquement de la purée, c'est parce que la papaye et la banane ont tendance à perdre de leur consistance; elle a donc estimé que le niveau fixé devrait être de 50%. Le Comité décide de maintenir un poids égoutté minimal de 50% dans le projet de norme.

Liste des ingrédients

31. Le Comité est convenu de supprimer le membre de phrase "à ceci près que l'eau et le jus de fruits n'ont pas besoin d'être déclarés" à l'alinéa 7.2.1, car il a été souligné que si l'eau et le nom des jus de fruits peuvent être déclarés avec le nom du produit, ils doivent également figurer dans la liste des ingrédients. Il a été convenu de modifier de la même façon l'alinéa correspondant du projet de norme pour le Cocktail de fruits en conserve.

32. Comme il a été décidé que seules les cerises au marasquin peuvent être utilisées, il a été convenu de modifier l'alinéa 7.2.2 en conséquence. Le texte révisé figure à l'Annexe III du présent rapport. Le Comité décide également de supprimer le membre de phrase "ou ailleurs sur l'étiquette" à l'alinéa 7.2.3 afin de limiter à la seule liste des ingrédients la mention de l'acide l-ascorbique comme antioxygène. Il a été également convenu d'harmoniser le texte de l'alinéa correspondant du projet de norme pour le Cocktail de fruits en conserve avec cette norme, compte tenu de la décision prise par la Commission à sa neuvième session (ALINORM 72/35, par. 140).

Contenu net

33. La délégation de la République fédérale d'Allemagne, dans ses observations écrites, et les délégations de la France et de la Norvège ont exprimé l'avis que le poids égoutté du produit devrait être déclaré sur l'étiquette afin de fournir des informations complètes au consommateur. La délégation du Canada a attiré l'attention du Comité sur l'alinéa 3.3(b) de la Norme générale internationale recommandée pour les denrées alimentaires préemballées qui stipule que: "Dans le cas des denrées conditionnées dans un milieu liquide, qui n'est ordinairement pas consommé, le poids égoutté de la denrée doit être mentionné". La délégation de l'Australie a fait valoir que, comme le contenu de la boîte est consommé en totalité, il n'est pas nécessaire d'exiger que le poids égoutté soit déclaré. Le Comité décide de maintenir le texte actuel du projet de norme.

Identification des lots

34. La délégation de la Suisse a proposé d'insérer dans la norme une disposition concernant l'identification des lots. Cette disposition serait analogue à celle adoptée pour les autres normes et serait libellée comme suit: "Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de fabrication et le lot". Bien que plusieurs délégations aient déclaré pouvoir partager le désir exprimé par la délégation de la Suisse d'inclure une disposition de ce type, elles ont estimé qu'il s'agit d'un problème général qui ne concerne pas seulement cette norme et qu'il devrait donc être examiné dans un contexte plus large. Le Comité décide d'inviter le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires à essayer d'élaborer un texte qui convienne pour l'identification des lots et soit susceptible d'être appliqué à toutes les denrées alimentaires préemballées.

Etat d'avancement de la norme

35. Le Comité décide de faire passer à l'étape 5 de la Procédure l'avant-projet de norme pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve, dont la version révisée figure à l'Annexe III du présent rapport.

Réexamen du projet de norme générale pour les confitures et gelées à l'étape 7

36. Le Comité était saisi pour réexamen à l'étape 7 de la norme susmentionnée, qui figure à l'Annexe II du document ALINORM 74/20, du rapport du Groupe de travail officieux, qui se trouve dans le document CX/PFV 74/3, et du rapport du coordonnateur (Royaume-Uni), contenu dans le document CX/PFV 74/3-(1).

37. Le délégué du Royaume-Uni, en tant que coordonnateur du Groupe de travail officieux sur les confitures et gelées, a présenté le document CX/PFV 74/3-(1) et le rapport de la réunion du Groupe de travail qui a eu lieu les 30 et 31 mai (CX/PFV 74/3). On a signalé que le Groupe de travail avait reconnu qu'il fallait adopter une solution reposant sur l'une des variantes examinées dans le document CX/PFV 74/3-(1) si l'on voulait avancer dans l'examen de ce projet de norme et que, d'autre part, le Groupe de travail était convenu à l'unanimité qu'un système à deux échelons offrirait à tous les pays une plus large latitude pour accepter le projet de norme en totalité ou en partie. Simultanément, une solution de ce type serait, de l'avis du Groupe de travail, conforme aux principes et aux vues du Codex et ne serait pas en contradiction avec l'exposé du Conseiller juridique de la FAO présenté à la neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius.

38. Le Groupe de travail a recommandé certains critères de composition aux fins d'examen par le Comité. En formulant ses recommandations, le Groupe de travail a reconnu que des divergences de vues s'étaient manifestées sur les pourcentages de la teneur en fruits pour les deux échelons. Les chiffres recommandés étaient ceux qui, de l'avis du Groupe de travail, établiraient une distinction suffisante entre les

deux échelons, permettraient la fabrication d'un produit correct à l'échelon inférieur et serviraient également de point de départ raisonnable aux débats du Comité.

39. Le délégué du Royaume-Uni a également rapporté que le Groupe de travail avait été informé que certains produits, fabriqués sur le plan national, avaient des teneurs en matière sèche soluble inférieures aux 65% recommandés par le Groupe de travail. On s'est demandé si ces produits devaient être inclus dans le projet de norme pour les confitures et les gelées, s'ils devaient figurer dans un nouveau projet de norme, ou s'il était inutile de les normaliser, du moins à ce stade. Le Groupe de travail n'ayant pu se mettre d'accord sur les définitions et les critères de composition permettant de distinguer de façon satisfaisante ce groupe de produits des produits couverts par le projet de norme, et ayant généralement admis que les Critères de priorités pour les travaux du Codex ne sont pas encore satisfaits, il a déclaré ne pas être en mesure de recommander l'inclusion de produits à faible teneur en matière sèche soluble, soit dans le projet de norme actuel, soit dans une norme distincte.

40. Le Comité note que plusieurs autres mélanges de confitures ont été examinés, mais décide de limiter l'examen à ce stade aux confitures dites traditionnelles. Il a été convenu que les confitures traditionnelles, telles qu'elles sont définies dans le rapport du Groupe de travail, seront examinées dans le cadre d'un système à deux échelons.

Teneur en fruits

41. Il a été convenu d'examiner séparément la teneur en fruits des deux échelons. Le Comité décide de réviser comme suit les pourcentages minimaux de la teneur en fruits: échelon supérieur, 45 parties en poids d'ingrédient fruit pour 100 parties de produit fini; échelon inférieur, 33 parties en poids d'ingrédient fruit pour 100 parties de produit fini. La délégation du Canada, appuyée par les délégations du Danemark et du Mexique, ont proposé que la proportion minimale de la teneur en fruits, pour l'échelon inférieur, soit abaissée à 30 parties en poids d'ingrédient fruit pour 100 parties de produit fini. Pour l'échelon supérieur, il a aussi été convenu que les framboises, les groseilles rouges, les griottes, les groseilles à maquereau et les ananas devraient représenter 45 parties en poids d'ingrédient fruit pour 100 parties du produit fini et que, par conséquent, ces ingrédients ne devraient plus figurer parmi les exceptions; il a également été convenu que la teneur minimale devrait être respectivement de 35 parties pour les cassis, les cynorrhodons et les coings, de 23 parties pour les anacardes et de 8 parties pour les grenadilles.

42. La délégation du Royaume-Uni a fait valoir que, comme le projet de norme prévoit maintenant un système à deux échelons dans son pays et comme le gingembre est utilisé dans de nombreuses spécialités britanniques, la définition du gingembre en ce qui concerne les confitures devrait être modifiée et le minimum porté à 30 parties. Si un pays quelconque désire une teneur inférieure à 30 parties, il peut le faire à l'échelon inférieur. La délégation des Pays-Bas n'a pas partagé ce point de vue et s'est prononcée en faveur d'une proportion de 25 parties. Le Comité modifie la définition du gingembre pour qu'elle désigne la racine comestible égouttée et nettoyée du gingembre, conservée dans du sirop, et est convenu de porter à 30 parties le minimum de la teneur en gingembre.

43. En ce qui concerne l'échelon inférieur, les framboises, les groseilles, les griottes, les groseilles à maquereau et les ananas ont été portés à 33 parties, les cassis, les coings et les cynorrhodons à 25 parties, les anacardes à 16 parties, les grenadilles à 5 parties et le gingembre à 20 parties. La délégation des Pays-Bas s'est déclarée en faveur d'une proportion de 15 parties pour le gingembre. Diverses délégations ont dit que l'ingrédient gingembre utilisé dans certaines confitures était du gingembre en poudre et que les proportions minimales de 30 et 20 parties étaient inadéquates dans ces cas. De l'avis du Comité, cette question mérite un examen plus approfondi.

Agents acidifiants et ajusteurs du pH

44. La délégation du Danemark a proposé la suppression de l'acide fumarique, car on procède actuellement à son évaluation toxicologique. Plusieurs délégations ont partagé ce point de vue. La délégation des Etats-Unis a fait observer que cet acide est un constituant naturel d'un grand nombre de fruits et qu'il n'est pas nécessairement utilisé comme additif. On a en outre souligné que l'emploi de l'acide fumarique

a déjà été confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires. Le Comité décide de maintenir l'acide fumarique dans le projet de norme.

Epaississants

45. Le Comité décide d'inclure une disposition pour la pectine amidée, fixant son maximum à 0,5% en poids.

Colorants

46. Plusieurs délégations ont contesté la nécessité d'établir une aussi longue liste de colorants. La délégation du Canada a précisé que le besoin technologique d'utiliser des colorants dans les confitures n'ayant pas encore été établi, il conviendrait de limiter leur utilisation aux confitures à l'échelon inférieur. Elle a en outre estimé trop longue la liste des colorants figurant dans la norme et a suggéré de n'autoriser que l'amarante, la tartrazine et le jaune soleil FCF dans les confitures. La délégation de la Pologne a déclaré qu'elle s'opposait à l'utilisation de tout colorant artificiel dans les confitures. Le Comité décide de ne pas modifier la liste des colorants actuelle. Il a été décidé que, en sus des destinataires habituels, la lettre circulaire du Comité des additifs alimentaires sollicitant des renseignements sur les colorants utilisés dans les confitures sera envoyée également aux participants à la présente session.

Agents de conservation

47. Le Comité décide d'inscrire entre parenthèses l'expression "sur la base du produit fini" après la concentration maximale de 100 mg/kg en ce qui concerne l'anhydride sulfureux. Plusieurs délégations ont déclaré qu'elles s'opposaient à l'utilisation d'agents de conservation puisqu'il n'était nullement nécessaire d'y recourir sur le plan technologique. La délégation du Ghana a souligné que la haute teneur en humidité qui existait dans son pays, rendait nécessaire l'utilisation d'agents de conservation. Le Comité convient donc de maintenir le texte actuel tel qu'il a été modifié.

Aromatisants naturels

48. Le Comité décide de supprimer le terme "naturels" dans le titre.

Agents raffermissants

49. Le Comité prend note de la version révisée de cette section confirmée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (ALINORM 74/12, par. 38) et décide de l'incorporer dans le projet de norme.

Antioxygènes

50. Tenant compte des commentaires du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (ALINORM 74/12, par. 39), le Comité décide de supprimer la disposition relative à l'acide érythorbique.

Autres types de produits à base de confiture

51. La délégation de la Suisse a proposé d'élaborer, pour les besoins du Codex, un troisième échelon prévoyant que le produit fini doit contenir plus de 50% de fruits en poids et au minimum 50% de matière sèche soluble totale. On a expliqué qu'en raison de la teneur élevée en fruits, il n'était pas possible d'atteindre la haute teneur en matière sèche soluble des confitures dites traditionnelles, sans réduire par ébullition dans une mesure excessive la teneur en fruits initiale.

52. La délégation des Pays-Bas a déclaré qu'un autre type de confiture, actuellement commercialisé dans son pays, présentait une teneur minimale en fruits de 50% et une faible teneur en sucre. Il en est de même d'une variété de confiture commercialisée au Danemark, contenant 30% de fruits. Plusieurs délégations ont exprimé la crainte que l'on n'essaie d'élaborer une norme pour des produits qui ne faisaient pas encore l'objet d'un important commerce international et ont estimé qu'il conviendrait de réfléchir à la façon d'envisager les questions afférentes à ces produits. Après avoir fait observer que le marché intérieur pour ces "confitures semi-sucrées" s'élargissait, il a été suggéré que ces variétés de produits soient groupées de façon à permettre la création d'un système à deux échelons pour les produits à base de confiture.

53. Le Comité reconnaît qu'il serait préférable de décider tout d'abord de la façon d'examiner les diverses variétés de produits à base de confiture avant d'essayer d'arrêter la nomenclature des confitures traditionnelles. Aussi le Comité convient-il de constituer un groupe ad hoc restreint composé du Danemark, des Pays-Bas, du Royaume-Uni et de la Suisse, avec mission de tenter de résoudre la question du classement de ces diverses variétés de produits à base de confitures par rapport aux confitures traditionnelles. Ce groupe ad hoc devait rendre compte de ses conclusions au Comité le lendemain matin.

54. Le groupe ad hoc a informé le Comité qu'il n'avait pu parvenir à un accord (voir par. 51 à 53). Il avait été suggéré de distribuer aux gouvernements pour commentaires la proposition suisse visant à incorporer son produit dans la norme et les propositions relatives à d'autres variétés de produits à base de confiture. Le Comité accepte cette suggestion et demande que les diverses variétés de produits à base de confiture soient indiquées à l'Annexe VIII du présent rapport.

Champ d'application

55. Après avoir examiné la question des produits à base de confiture, il a été également jugé approprié d'incorporer la section légèrement modifiée traitant du champ d'application qui avait été révisée par le Groupe de travail officieux. Le texte révisé figure à l'Annexe V du présent rapport.

Etiquetage

56. Il a été convenu de demander aux gouvernements de formuler des observations sur les diverses appellations qui avaient été proposées pour les confitures traditionnelles. Ces appellations sont les suivantes: confiture extra, confiture et confiture à haute teneur en fruits pour l'échelon supérieur et confiture, confiture légère, confiture à faible teneur en fruits et produits à tartiner à base de fruits pour l'échelon inférieur.

Etat d'avancement de la norme

57. Compte tenu des modifications de fond qui ont été apportées, le Comité est convenu de renvoyer le projet de norme à l'étape 6 pour permettre aux gouvernements de formuler de nouvelles observations. On demandera aussi l'avis des gouvernements sur les autres types de produits à base de confiture. Des renseignements seront également sollicités sur le volume et le commerce de ces produits. Il a été en outre décidé d'adresser ces observations au Président du Groupe de travail officieux, qui comprendra aussi désormais le Danemark et se réunira pour les examiner avant la fin de l'année, si possible. La version révisée du projet de norme figure à l'Annexe V du présent rapport.

Réexamen à l'étape 7 du projet de norme pour la marmelade d'agrumes

58. Le Comité était saisi, pour réexamen à l'étape 7, du texte de la norme susmentionnée, tel qu'il figure dans le document ALINORM 74/20, Annexe III.

59. Le Comité rappelle la décision prise à sa dernière session de maintenir la norme à l'étape 7, eu égard aux similitudes existant entre ce texte et le projet de norme générale pour les confitures et les gelées, tout en estimant dans l'ensemble que le projet de norme aurait pu passer à l'étape 8. Le Président du Groupe de travail officieux sur les confitures et les gelées a déclaré que, si la décision du Groupe de travail adoptée à sa dernière réunion au sujet des confitures n'affectait pas le présent projet de norme, il serait néanmoins préférable de maintenir le projet de norme à l'étape 7 compte tenu du fait que le projet de norme pour les confitures et les gelées était renvoyé aux gouvernements pour une nouvelle série de commentaires et qu'il pourrait en découler des modifications importantes. Le Comité décide d'examiner brièvement le projet de norme.

Champ d'application

60. A la suggestion de la délégation du Danemark, le Comité accepte de modifier la section "Champ d'application" de la même façon qu'il l'a fait dans la norme pour les confitures.

Définition du produit

61. La délégation du Royaume-Uni a proposé de remanier cette section comme suit: "La 'marmelade' est le produit obtenu par transformation d'agrumes préparés (selon la définition donnée à l'alinéa 2.2.1) à partir de fruits entiers, de pulpe ou de purée de fruits, avec un édulcorant glucidique (selon la définition donnée à l'alinéa 3.1.1 (2)), avec ou sans jus d'agrumes, avec ou sans peau, addition d'eau, de pectine, d'acides comestibles et d'autres ingrédients en petites quantités, le mélange étant transformé jusqu'à obtention de la consistance convenable". Le reste de la phrase serait inchangé. Le Comité accepte ce nouveau texte.

Critères essentiels de composition et de qualité

62. Le Comité décide d'insérer le terme "citrus" avant "fruit" dans le texte anglais de la présente section et à l'alinéa 2.2.1 "Autres définitions", afin de spécifier qu'il s'agit particulièrement de "l'agrumes" et non simplement du "fruit".

Additifs alimentaires

63. La délégation de l'Argentine s'est déclarée contraire à l'emploi d'additifs alimentaires qui ne sont pas absolument indispensables ou qui n'ont pas été approuvés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Acidifiants, ajusteurs du pH et épaississants

64. Il a été convenu d'adopter pour les acidifiants et les ajusteurs du pH le même libellé que dans le cas des confitures. Il a également été convenu d'inclure une disposition pour la pectine amidée et non amidée analogue à celle de la norme pour les confitures. On a aussi souligné que la pectine amidée est utilisée afin de modifier la texture.

Colorants

65. L'attention du Comité a été attirée sur la demande présentée par le Comité sur les additifs alimentaires à sa dernière session en vue de proposer un maximum pour le colorant au caramel obtenu par le procédé à l'ammoniaque (ALINORM 74/12, par. 42). Il a été souligné que des DJA ont été fixées pour deux types de caramel, à savoir le caramel naturel et le caramel obtenu par la méthode à l'ammoniaque. Il a été convenu d'inclure ces deux types de caramel dans la norme et de modifier la disposition comme suit:

<u>Colorants</u>	<u>Concentration maximale</u>
Caramel naturel	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication (Confirmé)
Caramel (procédé à l'ammoniaque)	1500 mg/kg (A confirmer)

Agents de conservation

66. Plusieurs délégations ont pris position contre l'utilisation d'agents de conservation dans ce produit. La délégation du Ghana a de nouveau fait valoir que ces agents sont nécessaires dans les pays à climat très humide. Il a été convenu de modifier la disposition relative à l'anhydride sulfureux en ajoutant entre parenthèses après le nom "provenant de la matière première" et en insérant les mots "sur la base du produit fini", entre parenthèses, après la concentration maximale de 100 mg/kg.

Aromatisants naturels

67. Le Comité convient de supprimer l'adjectif "naturels" du titre et de préciser le sens de l'expression "essences de fruits naturels" en écrivant "essences d'agrumes naturelles".

Antioxygènes

68. Le Comité décide de supprimer la disposition relative à l'acide érythorbique.

Nom du produit

69. La délégation du Canada a proposé d'inclure un nouvel alinéa 7.1.6 qui serait calqué sur celui figurant dans la norme pour les confitures et serait libellé comme suit: "L'adjonction de colorant artificiel doit être déclarée au voisinage du nom du produit (par exemple, X avec adjonction de colorant)". La délégation du Canada a indiqué qu'une disposition de ce genre contribuerait à protéger le consommateur contre le risque de fraude et serait en accord avec la clause 3.1(a) de la norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées: "Le nom doit indiquer la nature véritable de la denrée alimentaire". La délégation des Etats-Unis a estimé qu'il convenait de traiter les colorants naturels ou synthétiques de la même façon étant donné qu'un produit pouvait être coloré artificiellement à l'aide de colorants naturels. Sans toutefois s'opposer à la déclaration des colorants dans la liste des ingrédients, elle préférerait une déclaration à proximité immédiate du nom du produit. Plusieurs délégations ont jugé qu'il n'était pas nécessaire de faire figurer sur l'étiquette une déclaration sélective. La délégation de la France a estimé que toute déclaration sur l'étiquette devait présenter un caractère d'information et d'objectivité à l'égard du consommateur. Le Comité décide de ne pas insérer la proposition du délégué du Canada dans le projet de norme mais est convenu de demander au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires de lui donner des directives sur le point de savoir si les aromatisants, les colorants et les agents de conservation doivent être déclarés sur l'étiquette plutôt que dans la liste des ingrédients.

Liste des ingrédients

70. On fait observer qu'il n'existait aucune disposition régissant la déclaration de "l'acide l-ascorbique comme antioxygène", à l'instar de ce qui a été fait dans le projet de norme pour le cocktail de fruits en conserve. Le Comité convient d'inclure une disposition semblable dans cette norme, de même que dans le projet de norme générale pour les confitures et gelées.

Etat d'avancement de la norme

71. Le Comité décide de maintenir le projet de norme à l'étape 7 de la Procédure.

Réexamen à l'étape 4 de l'avant-projet de norme pour les carottes en conserve

72. Le Comité était saisi pour réexamen à l'étape 4 de la norme susmentionnée qui figure à l'Annexe VIII du document ALINORM 74/20 et des observations des gouvernements qui se trouvent dans le document CX/PFV 74/5 et les Addenda I, II, et III. Voici les principaux points dont il a été débattu lors de la discussion.

Modes de présentation

73. La description du mode de présentation pour les carottes entières a été modifiée sur proposition de la délégation des Etats-Unis visant à ce que la dimension déjà autorisée s'applique expressément au diamètre maximal des carottes. La délégation de l'Australie a souligné que, dans son pays, le rapport entre le diamètre de la plus grande carotte et celui de la plus petite est de 5:1 et qu'elle préférerait que cette proportion remplace celle de 3:1 fixée dans le texte actuel. Elle a également proposé de mentionner un autre mode de présentation, à savoir "les jeunes carottes entières". Reconnaissant que les jeunes carottes entières sont de plus en plus demandées, le Comité convient d'ajouter un nouvel alinéa 1.3(b) pour ce mode de présentation et de prévoir à cet égard un rapport de 5:1. Le texte suivant a été retenu: "quand le diamètre des carottes ne dépasse pas 20 mm et quand leur longueur n'est pas supérieure à 100 mm, les carottes peuvent être désignées sous l'appellation de 'jeunes carottes entières'".

74. Les délégations du Danemark et des Pays-Bas ont déclaré qu'il existe un autre mode de présentation pour les carottes entières, à savoir les "carottes rondes" ou "carottes de Paris", et ont demandé si, en raison de leurs formes quasi sphériques, ces carottes étaient en fait couvertes par les prescriptions actuelles relatives aux dimensions des carottes entières. Le Comité convient que les "carottes de Paris" sont couvertes par la définition des carottes entières et qu'il n'est pas nécessaire de leur attribuer un mode de présentation distinct.

75. Au sujet de la disposition stipulant que le diamètre maximal des carottes entières ne doit pas dépasser 50 mm, le Comité prend note de la préférence exprimée par la délégation de la France pour un système de classification qui comporterait une rubrique "carottes nouvelles" ayant un diamètre maximal de 20 mm et qui fixerait à 40 mm le diamètre maximal autorisé pour tout mode de présentation des carottes entières.

76. Au sujet du mode de présentation "tronçons dans le sens de la longueur", la délégation des Etats-Unis a proposé de supprimer "finger cut" dans le texte anglais, car cette expression est rarement utilisée en règle générale et pas du tout aux Etats-Unis. Cette proposition a été acceptée et le mode de présentation modifié en conséquence.

77. La délégation de la France a souligné que dans le texte français du mode de présentation "tranches ou rouelles", le terme "rings" a été traduit par "rouelles" au lieu de "rondelles". Au sujet du mode de présentation "Julienne", ce terme est utilisé pour un produit qui se compose d'une macédoine de légumes et non pas de carottes seules, et par conséquent l'expression "Julienne" est inappropriée en français.

78. La délégation des Pays-Bas a proposé d'ajouter un nouveau mode de présentation intitulé "sections" qui désignerait "des morceaux de carottes entières ayant 40 mm de longueur au maximum et un diamètre inférieur ou égal à 23 mm." Le Comité accepte cette proposition et a décidé d'ajouter deux autres modes de présentation: "moitiés" et "quartiers", proposés et décrits par la délégation du Royaume-Uni. La liste des modes de présentation a été modifiée en conséquence et le texte révisé de la norme figure à l'Annexe VII du présent rapport.

79. Le Comité souscrit également à la proposition de la délégation des Pays-Bas visant à ajouter un nouvel alinéa intitulé "Tolérances pour les modes de présentation" conforme à celui qui figure dans la norme pour les asperges en conserve, et stipulant des tolérances pour le mode de présentation "sections". Il a été également convenu d'ajouter une phrase fixant une tolérance de 10% en nombre pour les unités qui peuvent dépasser la dimension maximale, en ce qui concerne tous les autres modes de présentation mentionnés.

80. Après un débat sur la nomenclature des divers modes de présentation des carottes, la délégation de la France a estimé qu'un excellent moyen d'informer le consommateur et d'éviter une confusion possible consisterait à illustrer de façon appropriée le mode de présentation particulier sur l'étiquette.

Autres ingrédients autorisés

81. Il a été convenu d'harmoniser le titre de cette section avec celui des autres normes et de le remplacer par "Ingrédients facultatifs". Il a été également convenu de supprimer la mention du sel à l'alinéa (a) du paragraphe 2.1.1 qui porte essentiellement sur les sucres et de le mentionner à part. La référence à l'essence de menthe, qui provient de la norme pour les petits pois en conserve, a été supprimée à l'alinéa (b) de la section 2.1.1, car elle n'est pas utilisée comme ingrédient dans les carottes en conserve. La délégation de la France a proposé de ramener à 10% la proportion maximale de 15% de l'ingrédient légume égoutté qui figure à l'alinéa (b) de la section 2.1.1. Le Comité n'a pas souscrit à cette proposition.

82. Plusieurs délégations ont fait état du commerce croissant des carottes conditionnées en sauces comme, par exemple, au beurre ou au fromage. En ce qui concerne la quantité minimale de beurre (3%) stipulée à l'alinéa (c) de la section 2.1.1, la délégation de la Suisse a estimé ce pourcentage beaucoup trop faible par rapport à la teneur totale et elle a proposé une proportion de 5%. Cette modification est conforme aux observations écrites présentées par la République fédérale d'Allemagne qui avait proposé une teneur en matière grasse laitière de 4%. La délégation de la France a fait valoir que si le mot "beurre" est mentionné sur l'étiquette des légumes en conserve, seule de la matière grasse butyrique peut être utilisée dans le produit.

83. La délégation des Etats-Unis a souligné qu'une partie des carottes mises en conserve le sont dans des sauces qui contiennent soit du beurre soit de la margarine et elle a proposé de prévoir l'utilisation de la margarine à l'alinéa (c) de la section 2.1.1. Le Comité accepte cette proposition et modifie le texte en conséquence. La teneur en beurre ou en margarine a été maintenue à 3%. La délégation de la Suisse a réservé sa position au sujet de sa préférence pour un niveau minimal de 5%.

Défauts et tolérances

84. Plusieurs délégations ayant estimé que cette section telle qu'elle figure dans la norme est imprécise, les délégations des Etats-Unis et des Pays-Bas ont entrepris une révision du texte. En conséquence, une nouvelle présentation sous forme de tableaux des défauts et tolérances a été soumise pour examen au Comité. Le tableau I concerne les carottes et jeunes carottes entières, les carottes en moitiés, en quartiers, en bâtonnets, en morceaux et en sections; le tableau II porte sur les carottes en dés, en doubles dés, en lanières et en tranches ou rondelles. Les délégations sont convenues que la nouvelle présentation sous forme de tableaux améliorerait nettement la classification par rapport au texte actuel. Après un court débat et quelques légères modifications, le Comité est convenu d'incorporer les deux tableaux en tant que nouvelle section concernant les défauts et tolérances. Les gouvernements pourront ensuite réexaminer la section et présenter, le cas échéant, des observations appropriées.

85. Il a été en outre jugé nécessaire de disposer d'un complément d'informations sur la nomenclature et la commercialisation de la carotte désignée sous le nom de "carotte de Paris", car la discussion a fait ressortir que cette variété n'est pas consommée dans de nombreux pays, et que dans les pays où elle est connue, il existe une grande diversité d'appellations.

86. Il a été décidé que les délégations de la Suisse et du Danemark se concerteront et présenteront au Comité une définition des carottes dites "type de Paris", ainsi que des données sur les pays producteurs de cette variété.

Contaminants

87. La délégation de la Pologne a souligné que les carottes ont une faible teneur en acides et a estimé que la concentration maximale prévue pour l'étain (250 mg/kg) ne devrait pas être le même que dans le cas des fruits en conserve à forte teneur en acides. La délégation du Royaume-Uni a fait valoir que la concentration de l'étain est fonction non seulement de l'acidité mais aussi de l'âge et de la température de l'entreposage. Le Comité convient de maintenir le niveau actuel pour les carottes en conserve en attendant de disposer d'un complément d'informations sur les facteurs qui exercent une influence sur la concentration de l'étain.

Additifs alimentaires

88. A l'issue d'un débat sur le niveau de glutamate monosodique autorisé dans les divers pays, il a été convenu de modifier la concentration maximale "non limitée" en "500 mg/kg" en conformité de la recommandation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires. Le Comité a décidé aussi de supprimer la déclaration entre parenthèses concernant la limitation d'emploi du glutamate monosodique au beurre et aux matières grasses végétales, afin d'en autoriser l'utilisation dans tous les types de préparation.

89. Pour les raisons exposées plus haut (voir par. 81), la menthe (essence de menthe) et l'arôme naturel de menthe ont été supprimés de la liste des additifs alimentaires. A cette exception près, le reste de la liste révisée des additifs a été incorporé dans le texte.

90. Des prescriptions révisées pour le poids égoutté minimal ont été présentées pour examen au Comité.

Poids égoutté minimal

91. Après examen de la proposition formulée par les Etats-Unis dans leurs observations écrites à l'effet d'augmenter le poids égoutté minimal pour divers modes de présentation, un sous-groupe composé des délégations des Etats-Unis et du Royaume-Uni a révisé les prescriptions pour les divers modes de présentation des carottes. Le Comité décide d'inclure sans modification dans le texte les chiffres recommandés. La version révisée de ce texte figure à l'Annexe VII du présent rapport.

Nom du produit

92. En ce qui concerne la teneur en beurre et en margarine, il a été décidé que la déclaration figurant dans le document ALINORM 72/20A (7.1.2.3) concernant les asperges en conserve pouvait être adoptée et insérée en tant qu'alinéa 7.1.4 assorti de la disposition stipulant que lorsqu'on utilise du beurre ou de la margarine, on ne doit utiliser que l'un ou l'autre de ces ingrédients.

Contenu net

93. Les délégations du Japon et de la Suisse ont déclaré qu'à leur avis le poids égoutté minimal doit être déclaré sur l'étiquette, notamment dans le cas de produits conditionnés à l'eau.

Etat d'avancement de la norme

94. Compte tenu des modifications considérables apportées à l'avant-projet de norme, le Comité décide de renvoyer le texte révisé aux gouvernements pour observations à l'étape 3.

Examen à l'étape 4 de l'avant-projet de norme pour les concombres (cornichons) au vinaigre

95. Le Comité était saisi pour examen à l'étape 4 de la norme susmentionnée figurant dans le document ALINORM 74/20, Annexe XI, ainsi que des observations des gouvernements contenues dans le document CX/PFV 74/7 et Addenda I, II et III.

Titre

96. Le Comité s'est demandé si l'on devait ou non conserver les deux noms. Il a été convenu de maintenir les deux désignations dans le titre et dans la section relative au champ d'application, mais, à l'exception de la section sur l'étiquetage, de ne faire allusion qu'aux concombres au vinaigre tout au long du texte de la norme.

Champ d'application

97. Il a été convenu de modifier la première phrase comme suit: "La présente norme vise le produit connu sous le nom de concombres (cornichons) au vinaigre et préparé". Sur proposition de la délégation du Royaume-Uni, le texte de la troisième phrase a été modifié comme suit: "Le produit est conservé par fermentation naturelle ou adjonction d'acidulants, mais il peut en outre être conservé par pasteurisation à la chaleur, par d'autres procédés physiques ou conservation chimique".

98. La délégation de la France a précisé que les noms de concombres au vinaigre ou de concombres en conserve n'étaient pas connus en France et que ces produits renfermaient des fruits généralement dénommés "cornichons" et atteignant une longueur maximale de 150 mm. Le Comité est convenu de supprimer de la section l'expression "ayant généralement moins de 70 mm de long". Il a été également convenu de supprimer de la dernière phrase les expressions ci-après: "et portent l'appellation de concombres en conserve ou concombres au vinaigre".

Définition du produit

99. Le Comité souscrit à la proposition de la délégation des Etats-Unis visant à réviser comme suit la première partie de cet alinéa: "les concombres au vinaigre sont le produit préparé à partir de concombres propres, sains, appartenant à des cultivars conformes aux caractéristiques Cucumis sativus L., et a) pouvant avoir été pelés ou non; b) pouvant contenir du sel".

Type "saumurés"

100. La délégation du Royaume-Uni a estimé que le texte actuel manquait de clarté et a proposé de le modifier comme suit: "Produits préparés à partir de concombres saumurés, fermentés ou salés". La délégation de la France a proposé d'ajouter à la suite du texte proposé par le Royaume-Uni l'expression suivante: "et soumis ensuite à un traitement complémentaire après avoir été dessalés".

Etat d'avancement de la norme

101. Le Comité décide que, faute de temps, il ne peut examiner plus avant l'avant-projet de norme au cours de la présente session; il a donc été convenu que le rapporteur (Pologne), en collaboration avec les Etats-Unis, remanierait la norme en tenant compte des observations écrites qui n'avaient pas été examinées. Il a été en outre convenu de renvoyer le projet révisé à l'étape 3 et de le communiquer aux gouvernements pour une nouvelle série d'observations, en tant que document distinct du rapport. Le Comité décide également d'examiner l'avant-projet de norme au début de ses travaux à sa prochaine session.

Observations générales

102. La délégation de l'Argentine a fait les réserves générales suivantes, réitérant la position qu'elle a prise à l'égard des sujets énumérés ci-après, à savoir:

- a) La déclaration du pays d'origine devrait être obligatoire pour tous les produits.
- b) Elle s'oppose à l'utilisation dans les confitures et les gelées et dans la marmelade d'agrumes d'additifs dont l'emploi n'a pas été entièrement confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.
- c) Elle s'oppose à l'utilisation des colorants suivants dans les confitures et les gelées; vert solide FCF (42053) et azorubine (cramoisine) (14720).

Autres questions

103. L'attention du Comité a été attirée sur le paragraphe 122 du document ALINORM 74/20, dans lequel il avait demandé à la Commission d'examiner la procédure de révision et de modification des normes Codex recommandées, en vue de la simplifier. On a fait observer que, pour donner pleinement suite à cette requête, il faudrait formuler certaines suggestions sur la façon de simplifier la procédure.

104. La délégation des Pays-Bas a déclaré avoir simplement souhaité attirer l'attention de la Commission sur l'opinion selon laquelle la procédure pouvait être améliorée. Ce point a été réglé de manière satisfaisante par correspondance avec le Secrétariat.

Programme de travail futur

105. La délégation de l'Iran a proposé l'élaboration de normes pour les abricots secs, les dattes et les pistaches non décortiquées. La délégation a déclaré qu'elle avait déjà préparé des avant-projets de normes pour les dattes - en collaboration avec les Etats-Unis; les abricots secs - en collaboration avec l'Australie; les pistaches non décortiquées - en collaboration avec la Turquie.

106. L'attention du Comité a été attirée sur les travaux que la Commission économique pour l'Europe a entrepris au sujet des fruits secs et séchés. Des recommandations portant sur une période d'essai de deux ans sont déjà appliquées pour les dattes et les pistaches non décortiquées, et l'on procède actuellement à l'élaboration d'une norme pour les abricots secs. Etant donné que les dattes et les abricots secs sont produits principalement hors d'Europe et font l'objet d'un commerce mondial, le Comité reconnaît qu'il conviendrait d'élaborer des normes Codex pour ces deux fruits. Il a donc été convenu que la délégation de l'Iran présenterait ces avant-projets de normes pour les dattes et les abricots secs à la prochaine session du Comité, assortis d'une justification reposant sur les critères relatifs aux priorités de travail, tels qu'ils sont énoncés à la page 53 du Manuel de procédure, aux fins d'examen à l'étape 2.

107. En ce qui concerne les pistaches non décortiquées, certaines délégations ont demandé si ces produits étaient traités et également si les fruits à coque faisaient partie des attributions du Comité. Le Comité décide que l'Iran fournira des renseignements au sujet du traitement de ces produits et sur la situation concernant le commerce international.

108. La délégation des Etats-Unis a proposé l'élaboration d'une norme pour les pommes de terre déshydratées et a accepté de fournir à une date ultérieure, une justification reposant sur les critères relatifs aux priorités de travail, tels qu'ils sont énoncés à la page 53 du Manuel de procédure.

109. Le Comité décide que l'ordre du jour de sa prochaine session comprendra l'examen des normes pour les produits suivants, parvenues aux étapes indiquées ci-après:

Confitures et gelées (*)	- étape 7
Marmelade d'agrumes	- étape 7
Concombres (cornichons) au vinaigre	- étape 4
Carottes en conserve	- étape 4
Abricots secs	- étape 2
Dattes	- étape 2

(*) Compte tenu du rapport du Groupe de travail officieux.

Date et lieu de la prochaine session

110. Le Comité note que sa douzième session se tiendra à Washington en 1975. Il note en outre que les Comités du Codex sur l'hygiène alimentaire, sur l'étiquetage des denrées alimentaires et sur les fruits et légumes traités se réuniront tous dans le courant du mois de mai 1975. Le Comité a été informé que la date de la dixième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, qui se tiendra à Ottawa, est provisoirement fixée pour la dernière semaine de mai.

Etat d'avancement des normes

111. Norme	Document pertinent	Etape
Tomates en conserve	CAC/RS 13-1969	9
Pêches en conserve	CAC/RS 14-1969	
Pomelos en conserve	CAC/RS 15-1969	
Haricots verts et haricots beurre en conserve	CAC/RS 16-1969	
Purée de pomme en conserve	CAC/RS 17-1969	
Maïs doux en conserve	CAC/RS 18-1969	
Ananas en conserve	CAC/RS 42-1970	
Champignons de couche en conserve	CAC/RS 55-1972	
Asperges en conserve	CAC/RS 56-1972	
Concentrés de tomate traités	CAC/RS 57-1972	
Pois en conserve	CAC/RS 58-1972	
Prunes en conserve	CAC/RS 59-1972	
Framboises en conserve	CAC/RS 60-1972	
Poires en conserve	CAC/RS 61-1972	
Fraises en conserve	CAC/RS 62-1972	
Ananas en conserve - Amendement	ALINORM 72/20A, Annexe XI	
Mandarines en conserve	ALINORM 74/20, Annexe VII	9 *)
Raisins secs	ALINORM 74/20, Annexe VI	
Olives de table	ALINORM 74/21, Mixte Codex/CEE	
Pêches en conserve - Amendement	ALINORM 74/20, Annexe IV	
Tomates en conserve - Amendement	ALINORM 74/20, Annexe V	
Cocktail de fruits en conserve	ALINORM 76/20, Annexe II	8
Confitures et gelées	ALINORM 76/20, Annexe V	6
Marmelade d'agrumes	ALINORM 76/20, Annexe VI	7
Pois jaunes trempés en conserve	ALINORM 74/20, Annexe X	6 **)
Carottes en conserve	ALINORM 76/20, Annexe VII	3
Macédoine de fruits tropicaux en conserve	ALINORM 76/20, Annexe III	5
Concombres (cornichons) au vinaigre	ALINORM 76/20, par. 101	3
Dattes	ALINORM 76/20, par. 105-107, 109	Pour examen ultérieur à l'étape 2
Figues sèches	ALINORM 69/20, par. 33 et 35	
Abricots secs	ALINORM 76/20, par. 105-107, 109	
Pistaches	ALINORM 76/20, par. 105-107	
Raisins de Corinthe	ALINORM 68/20, par. 69	
Salade de fruits en conserve (autres que les fruits tropicaux)	ALINORM 70/20, par. 38(c)	
Salade de deux fruits en conserve	ALINORM 70/20, par. 38(c)	
Pommes de terre déshydratées	ALINORM 76/20, par. 108	

*) Avancées à l'étape 9 par la Commission du Codex Alimentarius à sa 10ème session.

***) Avancées à l'étape 6 par la Commission du Codex Alimentarius à sa 10ème session.

LIST OF PARTICIPANTS

OFFICERS OF THE MEETING

Chairman

Dr. Floyd F. Hedlund
Chairman, Codex Committee on
Processed Fruits and Vegetables
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Rapporteur

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

Food and Agriculture Organization
Representatives

Mr. Lawrie W. Jacobson
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of
the United Nations
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Mr. James Hutchinson
Food Control Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of
the United Nations
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

MEMBER COUNTRIES

ARGENTINA

Delegate

Mr. Marcelo Eduardo Huergo
Second Secretary
Embassy of the Argentine Republic
1600 New Hampshire Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20009

AUSTRALIA

Head of Delegation

Mr. W. C. K. Hammer
Assistant Secretary
Department of Primary Industry
Canberra, Australia

Delegate

Mr. W. J. Bettenay
Chief Fruit Officer
Department of Primary Industry
10-16 Queen Street
Melbourne, Australia

BRAZIL

Head of Delegation

Mr. Agid e Gorgatti-Netto
General Director
Institute of Food Technology
Caixa Postal, 139
Campinas, SP, Brazil

Delegate

Dr. Luis Ivan Dias Campos
Director of Special Division
Patronization and Specification
Ministry of Agriculture
Esplanada dos Ministeries
Bloco 8 - 6° Andar
Brazilia, Brazil

CANADA

Head of Delegation

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

Delegates

Mr. B. Smith
Office of International Standards
Health and Welfare Canada
Ottawa, Canada

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

DENMARK

Delegates

Mr. Poul Anton Hansen
Agricultural Attache
Embassy of Denmark
3200 Whitehaven Street, N.W.
Washington, D.C. 20008

Mr. P. Vendelbo
Advisor
Embassy of Denmark
3200 Whitehaven Street, N.W.
Washington, D.C. 20008

FRANCE

Delegate

Mr. Jean Laguionie
Inspecteur au Service Central
de la Repression des Fraudes et
du Controle de la Qualite
Ministre de Agriculture
Paris, France

GERMANY, FEDERAL REPUBLIC OF

Delegate

Dr. Otto Bammel
Agricultural Counselor
Embassy of the Federal Republic
of Germany
4645 Reservoir Road, N.W.
Washington, D.C. 20007

GHANA.

Delegate

Mr. F. J. Tekyi
General Manager, Cannery Division
Ghana Industrial Holding Corporation Delegates
P. O. Box 115
Nsawan, Ghana

IRAN

Head of Delegation

Dr. Abass Khalesi
Director for the Division of
Agricultural Industries
ISIRI
P. O. Box 2937
Tehran, Iran

Delegate

Mr. Mohammed Razi
Director General of the Division
for Supervision on Food Stuff
and Cosmetics
Ministry of Health
Tehran, Iran

ITALY

Head of Delegation

Prof. Angelo Stacchini
Istituto Superiore Sanita
Viale Regina Elena 299
Roma, Italy

Delegate

Mr. Luigi Binetti
Chemist
Ministry of Health
Rome, Italy

JAPAN

Head of Delegation

Mr. Shinsuke Narisawa
Technical Official
Consumer Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture and Forestry
2-2-1 Kasumigaseki Ghyoda - ku
Tokyo, Japan

Mr. Susumu Matsuoka
First Secretary
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

Mr. Takashi Ichikawa
First Secretary (Welfare)
Embassy of Japan
2530 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

THE LIBYAN ARAB REPUBLIC

Head of Delegation

Mr. Ali Fathi Shahawy
Chief, Nutrition and Food Control Section
Secretary General, National Food and
Nutrition Council
Ministry of Health
P. O. Box 1583
Tripoli, Libya

THE LIBYAN ARAB REPUBLIC (Cont.)

Delegates

Mr. Ramadan Musa Tayeb
Chief, Health Education Section
Ministry of Health, P.O. Box 8369
Tripoli, Libya

Mr. Fauzi Bashir Bedri
Nutritionist
Nutrition and Food Control Section
Ministry of Health
Tripoli, Libya

MEXICO

Head of Delegation

Dr. Heriberto Barrera
Technical Assessor
Comision Nacional de Fruticultura
Apartado Postal #41-740
Mexico (18), D.F.

Delegate

Mr. Armando Bejarano Almada
Department of International
Standards
Codex Contact Point
Bureau of Standards
Department of Industry and
Commerce
Mexico, D.F., Mexico

NETHERLANDS

Head of Delegation

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

NETHERLANDS (Cont.)

Delegates

Mr. L. Gersons
Adviser, Sprenger Institute
Ministry of Agriculture
6 Haagsteeg
Wageningen, The Netherlands

Mr. Gustaaf W. J. Pieters
Agricultural Counselor
Embassy of the Netherlands
4200 Linnean Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

NORWAY

Delegate

Mr. O. Tvete
Director, Food Inspection
Ministry of Agriculture
Gladengvein 3B
Oslo 6, Norway

PHILIPPINES

Delegate

Mr. Leonides T. Caday
Counselor and Second Secretary
Embassy of the Philippines
1617 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20036

POLAND

Delegate

Mr. Wacław Orłowski
Chief, Fruits and Vegetables Section
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9 str.
Warsaw, Poland

SWITZERLAND

Head of Delegation

Mr. Hans U. Pfister
Head of Codex Section
Swiss Federal Health Service
Haslerstrasse 16
CH-3008 Bern, Switzerland

Delegate

Dr. G. F. Schubiger
Sous-Directeur
Nestec
CH-1814 La Tour-de-Peilz,
Switzerland

THAILAND

Head of Delegation

Mr. Amara Bhumiratana
Director
Institute of Food Research and
Product Development
P.O. Box 4-170
Bangkok 4, Thailand

Delegate

Mrs. Rabieb Bhumiratana
Deputy Director
Department of Science
Bangkok, Thailand

UNITED KINGDOM

Head of Delegation

Mr. J. Harvey
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1, England

UNITED KINGDOM (Cont.)

Delegates

Mr. J. B. Hiron
Principal Scientific Officer
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1, England

Mr. R. Sawyer
Superintendent of Fruit and
Nutrition
Laboratory of the Government
Chemist
Cornwall House, Stamford Street
London SE1, England

Mr. H. R. Hinton
Director of Research
Campden Food Preservation Research
Association
Chipping Campden
Gloucestershire, England

Mr. F. M. Gilliatt
Director, Industry and Government
Relations
Del Monte Foods Ltd.
West Lynn
King's Lynn
Norfolk, England

Dr. Z. Hybs
Hybs Foods International Ltd.
55 Park Street
Bristol BS1 5NT, England

UNITED STATES

Head of Delegation

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

UNITED STATES (Cont.)

Delegates

*Mr. Lowrie M. Beacham
Assistant to the Director
Bureau of Foods, for International
Standards
Bureau of Foods, HFF-40
Food and Drug Administration, HEW
Washington, D.C. 20204

Mr. David A. Patton
Assistant Chief, PPS&I Branch
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Mr. Dale C. Dunham
Head, Standardization Section
PPS&I Branch
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Mr. Ronald J. Tolley
Assistant to Executive Vice
President
National Canners Association
1133 20th Street, N.W.
Washington, D.C. 20036

Mr. Arthur W. Hansen
Director, Consumer and Environmental
Protection
Del Monte Corporation
215 Fremont Street, Box 3575
San Francisco, California 94119

* See Observer Organizations

UNITED STATES (Cont.)

Delegates (Cont.)

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

Dr. Lorne A. Campbell
Food Regulations Administrator
Sunkist Growers, Inc.
P. O. Box 7888, Valley Annex
Van Nuys, California 91409

Mr. M. F. Markel
Markel, Hill and Byerley
1625 K Street, N.W.
Washington, D.C. 20006

Mr. James Rogers
Director Quality Control
California Canners and Growers
P. O. Box 67
Sunnyvale, California 94068

VENEZUELA

Delegate

Ms. Violeta Matos
Second Secretary
Embassy of Venezuela
2445 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

OBSERVER COUNTRY

SOUTH AFRICA

Mr. P.J.A. Swart
Agricultural Attache (Economic)
Embassy of South Africa
3051 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

OBSERVER ORGANIZATIONS

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL
CHEMISTS (AOAC)

*Mr. Lowrie M. Beacham
Association of Official Analytical
Chemists
Box 540, Benjamin Franklin Station
Washington, D.C. 20260

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Mr. Georges Castille
Administrateur Principal
Commission of the European
Communities
200, rue de la Loi
1040 Bruxelles, Belgium

Mr. Georges Adelbrecht
Administrateur au Secretariat
General
du Conseil des Communautés
Europeennes
170, rue de la Loi
1040 Bruxelles, Belgium

INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE
MANUFACTURERS (IFG)

Mr. Charles Feldberg
Manager, International Food
Regulations
CPC International, Inc.
International Plaza
Englewood Cliffs, New Jersey 07632

Mr. Carl Snyder
International Food Regulations
CPC International, Inc.
International Plaza
Englewood Cliffs, New Jersey 07632

INTERNATIONAL PECTIN PRODUCERS
ASSOCIATION (IPPA)

Mr. Raldon R. Wiles
Chemist
Lemon Products Division
Sunkist Growers
P.O. Box 640
Corona, California 91720

*See U.S. Delegation

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 ----- Toutes variétés de l'espèce Prunus cerasus L.; en moitiés ou entières; dénoyautées ou avec leurs noyaux, et pouvant:
- a) appartenir à toute variété sucrée, de couleur claire; ou
 - b) être artificiellement colorées en rouge; ou
 - c) être 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, sur la base du poids égoutté de chaque espèce de fruit par rapport au 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%
		- et soit -
Raisins	6% à 20%	6% à 20%
		- soit -
Cerises	2% à 6%	2% à 15%

2.1.1 Un lot est considéré comme répondant aux spécifications 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 ne répondant pas aux spécifications requises pour une ou pour plusieurs espèces de fruits ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

2.2 Milieux de couverture

Le cocktail de fruits en conserve peut être conditionné dans l'un quelconque des milieux de couverture ci-après:

- a) Eau ----- milieu de couverture composé uniquement d'eau.
- b) Eau et jus de fruits - milieu de couverture composé uniquement d'eau et du ou des jus des fruits spécifiés.
- c) Jus de fruits ----- milieu de couverture composé uniquement de 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 un ou plusieurs des sucres suivants: saccharose, sirop de sucre interverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose.

2.2.1 Classification des milieux de couverture contenant des sucres d'ajout

- 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 couverture facultatifs

Sauf interdiction dans le pays de vente, les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

- Eau légèrement sucrée } Au minimum 10°Brix et
- Eau sucrée légèrement } au maximum 14°Brix
- Sirop très léger }
- Sirop très épais Au minimum 22°Brix

2.2.2 Conformité à la classification des milieux de couverture

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, le cas échéant.

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 (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 acceptable.

2.5.2 Saveur - le cocktail de fruits en conserve doit présenter une saveur caractéristique normale pour chaque fruit et pour 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 ingrédients fruits ne doivent être ni trop fermes ni trop mous, selon les caractéristiques particulières à chaque espèce.

2.5.4 Défauts et tolérances

Le cocktail de fruits en conserve doit être substantiellement exempt de défauts. Le pourcentage de défauts ne doit pas dépasser les limites suivantes:

	<u>Limites maximales</u> (sur la base du poids des fruits égouttés)
a) <u>Morceaux de fruits abîmés</u> ----- (morceaux de fruits présentant les zones sombres sur la surface, 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 pelés)	25 cm ² surface totale par kg
c) <u>Débris de noyau - (calculé sur la moyenne)</u> - (morceaux de noyaux ou de pépins, durs et présentant des pointes aiguës; les très petits fragments de noyaux de moins de 5 mm à leur plus grande dimension, qui ne présentent pas de pointes ou de bords tranchants, ne sont pas considérés comme un défaut)	1 morceau, quelle qu'en soit la dimension, par 2 kg
d) <u>Petits pédoncules - (calculé sur la moyenne)</u> ----- (tels que 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" définies à l'alinéa 2.5.5 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) des Plans d'échantillonnage appropriés pour les fruits et légumes traités; et
- b) les exigences qui reposent sur des moyennes sont satisfaites.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
<u>Colorant</u>	
Erythrosine ----- (pour colorer les cerises, uniquement lorsque des cerises colorées artificiellement sont utilisées)	limitée par les bonnes pratiques de fabrication (confirmée à titre provisoire)
<u>Aromatisants</u>	
Essences naturelles de fruits -----	limitée par les bonnes pratiques de fabrication (confirmée)
Aromatisants naturels et leurs équivalents identiques de synthèse -----	limitée par les bonnes pratiques de fabrication (confirmée à titre provisoire)
Essence de laurier- cerise } ----- et/ou } Uniquement pour aromatiser Essence d'amande } les cerises artificielle- amère } ment colorées	10 mg/kg dans l'ensemble du produit (confirmée)
	40 mg/kg dans l'ensemble du produit (confirmée)
<u>Antioxygène</u>	
Acide l-ascorbique -----	500 mg/kg (confirmée à titre provisoire)

4. CONTAMINANTS

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

Etain, maximum ----- 250 mg/kg, calculés en Sn.

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par 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 (CAC/RCP 2-1969).

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

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

- a) doit être exempt de micro-organismes capables de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et
- b) 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

Le récipient doit être bien rempli 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, c'est-à-dire le volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient fermé une fois entièrement rempli.

6.1.2 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à l'alinéa 6.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90% de la contenance du récipient) doit être considéré comme "défectueux".

6.1.3 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises sous 6.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le critère d'acceptation c) des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969).

6.1.4 Poids égoutté minimal

6.1.4.1 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 fermé une fois complètement rempli.

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 examinés 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 (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1. Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit doit être "Cocktail de fruits".

7.1.2 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 graphique exacte du produit accompagnée de la liste de tous les fruits 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".

7.1.3 Lorsque le milieu de couverture se compose d'eau ou bien d'eau avec un ou plusieurs jus de fruits mais où l'eau domine, 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".

7.1.4 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)".

7.1.5 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 un mélange des jus de fruits"

7.1.6 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
- "mélange de jus de fruits fortement sucré".

7.1.7 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".

7.1.8 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, celui-ci doit être déclaré de manière à indiquer la prépondérance du ou des jus de fruits. Par exemple:

- "jus de (nom du ou des fruits) et eau"

7.1.9 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.

7.2 Liste des ingrédients

7.2.1 L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés 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, sauf dans les cas prévus aux alinéas 7.2.2 et 7.2.3.

7.2.2 Lorsque les cerises sont colorées et/ou aromatisées artificiellement, les déclarations ci-après peuvent figurer dans la liste des ingrédients ou ailleurs et remplacer la déclaration nominale des additifs:

- "Cerises artificiellement colorées en rouge";
ou
- "Cerises artificiellement colorées en rouge et artificiellement aromatisées".

7.2.3 Si de l'acide ascorbique a été ajouté pour conserver la couleur, la présence de cet additif doit être déclarée dans la liste des ingrédients de la manière suivante:

- "Acide l-ascorbique ajouté comme antioxygène"

7.3 Contenu net

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

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 subi dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où 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 mentionnées ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage qui ont été 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 du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969)

8.1.1 Dimension des unités échantillons

8.1.1.1 Pour déterminer la proportion des fruits et le remplissage du récipient (poids égoutté inclus), le récipient entier sera considéré comme unité échantillon.

8.1.1.2 Pour déterminer si les spécifications de pourcentage sont satisfaites en ce qui concerne les dimensions et formes des fruits et les défauts, on choisira comme unité échantillon:

- 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'un litre.

8.2 Vérification des proportions de fruits

8.2.1 Mode opératoire

8.2.1.1 Déterminer le poids égoutté et garder séparément le liquide et les fruits.

8.2.1.2 Séparer chacun des ingrédients fruits et enlever les fruits présents en plus petite quantité (cerises, ananas, raisins).

8.2.1.3 Peser chacun des ingrédients fruits à 1 gramme près.

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

8.2.2 Calcul et expression des résultats

Calculer le pourcentage des fruits en appliquant la formule suivante:

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

* Ne pas utiliser le poids égoutté initial du produit avant séparation des fruits.

8.3 Détermination du poids égoutté

Selon les Méthodes du Codex Alimentarius FAO/OMS pour l'analyse des fruits et légumes traités (CAC/RM 36-1970), Détermination du poids égoutté - Méthode I.

Les résultats sont exprimés en pourcentage m/m calculé sur la base de la masse d'eau distillée à 20°C que contient le récipient fermé une fois complètement rempli.

8.4 Mesure de la densité du sirop (méthode réfractométrique)

La densité du sirop est mesurée par réfractométrie et est exprimée en pourcentage pondéral (m/m) de saccharose ("degrés Brix"). Réf.: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11ème édition, 1970, section 31.011, sans correction pour le sucre interverti.

8.5 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

8.5.1 Récipients métalliques

8.5.1.1 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 en 2) du poids obtenu en 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

8.5.2 Récipients en verre

8.5.2.1 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 en 2) du poids obtenu en 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA
MACEDOINE DE FRUITS TROPICAUX EN CONSERVE
Avancé à l'étape 5

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

La macédoine de fruits tropicaux en conserve est le produit (a) préparé à partir d'un mélange de fruits de base spécifiés à l'alinéa 1.2(a) auxquels peuvent être ajoutés un ou plusieurs des fruits facultatifs spécifiés à l'alinéa 1.2(b); (b) ces fruits peuvent être des fruits frais, congelés ou en conserve; (c) le mélange de fruits est conditionné dans de l'eau ou dans un autre milieu de couverture liquide approprié et auquel des édulcorants nutritifs peuvent être ajoutés, et soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Espèces et modes de présentation des fruits

L'ingrédient fruit doit se composer de chacun des trois groupes de fruits énumérés à la rubrique Fruits de base auxquels on peut ajouter un ou plusieurs des fruits énumérés dans la liste des Fruits facultatifs. Les fruits doivent être pelés, évidés, parés et épépinés ou dénoyautés selon les spécifications requises dans chaque cas pour la préparation culinaire normale.

a) Fruits de base

1. Ananas (Ananas comusus) - morceaux, miettes, dés, fines tranches ou lamelles.
2. Papayes (Carica papaya) ou mangue (Mangifera indica) - seules ou ensemble - tranches, dés ou tronçons.
3. Bananes (variétés cultivées de Musa comestible) - tranches ou dés.

b) Fruits facultatifs

- Litchis ————— (Litchi chinensis) segments entiers ou morceaux.
- Anacardes ————— (Anacardium occidentale) chair du fruit.
- Goyaves ————— (Psidium guajava) quartiers, tranches, dés.
- Longanes ————— (Euphoria longana) segments entiers ou brisés.
- Oranges ————— (Citrus sinensis et Citrus reticulata) segments entiers.
(y compris les mandarines)
- Pomelos ————— (Citrus paradisi) segments entiers ou moitiés de segments.
- Raisins ————— (Variétés comestibles cultivées de Vitis) grains entiers de toutes les variétés sans pépins.
- Cerises au marasquin - (Préparées à partir de fruits conformes aux caractéristiques de Prunus avium) entières ou en moitiés (et dénoyautés)
- Grenadilles ————— (Variétés comestibles cultivées de Passiflora) pulpe avec ou sans pépins.
- Jaques ————— (Artocarpus integrifolia) tranches
- Melons ————— (Cucumis melo) tranches, dés ou boules.
- Ramboutans ————— (Nephelium lappaceum) segments entiers ou brisés.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Proportions de fruits (ingrédients de base)

Les proportions de fruits doivent être les suivantes, sur la base du poids égoutté de chacun des fruits par rapport au poids égoutté de tous les fruits:

<u>Fruits de base</u>	<u>Minimum</u> (%)	<u>Maximum</u>
Ananas	45	65
Papayes ou mangues (seules ou en combinaison)	25	50
Bananes	5	20
<u>Fruits facultatifs</u>		
Litchis	5	20
Melons	5	20
Longanes	5	20
Goyaves	5	20
Anacardes	2	5
Jaques	5	20
Raisins	3	15
Ramboutans	5	20
Oranges (y compris les mandarines)	3	15
Cerises au marasquin	1	4
Grenadilles	1	5
Pomelos	3	15

2.1.1 Un lot est considéré comme répondant aux spécifications 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 ne répondant pas aux spécifications requises pour un ou plusieurs fruits ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969).

2.2 Milieux de couverture

La macédoine de fruits tropicaux en conserve peut être conditionnée dans l'un quelconque des milieux de couverture ci-après:

- 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 du ou des fruits spécifiés.
- c) Jus de fruits — milieu de couverture composé uniquement de 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, sirop de sucre interverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose, fructose et sirop de fructose.

2.2.1 Classification des milieux de couverture contenant des sucres d'ajout

- 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 de la manière suivante:

Densités fondamentales de sirop

Sirop léger _____ au minimum 14° Brix
sirop épais _____ au minimum 18° Brix

Milieus de couverture facultatifs

Sauf interdiction dans le pays de vente, les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

<u>Eau légèrement sucrée</u>	}	au minimum 10° Brix et au maximum 14° Brix
<u>Eau sucrée légèrement</u>		
<u>Sirop très léger</u>		
<u>Sirop très épais</u>		au minimum 22° Brix

2.2.2 Conformité à la classification des milieux de couverture

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, le cas échéant.

2.3 Autres ingrédients

Edulcorants nutritifs, aromatisants autres que les aromatisants artificiels et essences naturelles de fruits.

2.4 Critères de qualité

- 2.4.1 Couleur - La macédoine de fruits tropicaux en conserve doit présenter une couleur caractéristique du mélange du fruit traité, à ceci près qu'une légère perte de couleur des cerises colorées est acceptable.
- 2.4.2 Saveur - La macédoine de fruits tropicaux en conserve doit présenter la saveur et l'odeur normales caractéristiques du mélange de fruits particulier.
- 2.4.3 Texture - La texture des ingrédients fruits doit être appropriées à chacun des fruits.
- 2.4.4 Défauts et tolérances

La macédoine de fruits tropicaux en conserve doit être substantiellement exempte de défauts dans les limites prescrites ci-après, lorsqu'elle est examinée conformément au plan d'échantillonnage spécifié à l'alinéa 8.1.1:

<u>Défaut</u>	<u>Limites maximales</u>
a) <u>Morceaux de fruits abîmés</u> _____ (morceaux de fruits présentant des zones sombres sur la surface, des taches pénétrant dans le fruit, et d'autres anomalies)	2 morceaux par 100 g de fruit égoutté
b) <u>Peaux</u> - (calculé sur la moyenne) _____ (n'est un défaut que dans le cas des fruits conditionnés, pelés)	6,5 cm ² par 500 g de contenu total
c) <u>Pépins</u> (autres que ceux des grenadilles), morceaux _____ de noyaux et substances végétales étrangères	2 g par 500 g de contenu total

2.4.5 Classification des unités "défectueuses"

On considère qu'un récipient est "défectueux" lorsqu'il ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications de qualité énoncées sous 2.4.1 à 2.4.4.

2.4.6 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme satisfaisant aux spécifications de qualité et autres spécifications qui lui sont applicables, telles que définies à l'alinéa 2.4.5, lorsque:

- a) pour les exigences qui ne reposent pas sur des moyennes, le nombre des unités "défectueuses" définies sous 2.4.5, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969); et
- b) les exigences qui reposent sur des moyennes sont satisfaites.

3. 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:

<u>Additifs</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
<u>Colorant</u>	
Erythrosine (pour colorer les cerises) _____	limitée par les bonnes pratiques de fabrication (confirmée à titre provisoire)
<u>Aromatisants</u>	
Essence de laurier-cerise) _____ et/ou) uniquement pour aromatiser Essence d'amande amère) les cerises artificiellement colorées	10 mg/kg dans le produit total (confirmée)
	40 mg/kg dans l'ensemble du produit (confirmée)
<u>Antioxygène</u>	
Acide l-ascorbique _____	700 mg/kg (confirmation différée)
<u>Acidifiant</u>	
Acide citrique _____	limitée par les bonnes pratiques de fabrication (confirmée)
<u>Raffermissants</u>	
Chlorure de calcium) _____ Lactate de calcium) Gluconate de calcium)	350 mg/kg calculés en Ca (confirmée)

4. CONTAMINANTS

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

Etain, maximum _____ 250 mg/kg, calculés en Sn

5. HYGIENE

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

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

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

- a) doit être exempt de micro-organismes capables de se développer dans des conditions d'entreposage normales, et
- b) 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

Le récipient doit être bien rempli 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, c'est-à-dire le volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient fermé une fois complètement rempli.

6.1.1.1 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à l'alinéa 6.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal doit être considéré comme défectueux.

6.1.1.2 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à l'alinéa 6.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969).

6.1.2 Poids égoutté minimal

6.1.2.1 Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 50% du poids d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient fermé une fois entièrement rempli.

6.1.2.2 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 examinés 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 (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit doit être "Macédoine de fruits tropicaux".

7.1.2 Lorsque le milieu de couverture se compose d'eau ou bien d'eau avec un ou plusieurs jus de fruits mais où l'eau domine, 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".

7.1.3 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)".

7.1.4 Lorsque le milieu de couverture se compose de deux ou 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 un mélange de jus de fruits".

7.1.5 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

"mélange de jus de fruit fortement sucré".

7.1.6 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"
"eau sucrée légèrement"	ou	"eau légèrement sucrée"
"sirop très léger"	ou	"sirop très épais".

7.1.7 Lorsque le milieu de couverture contient de l'eau et un ou plusieurs jus de fruits, et que ces jus de fruits représentent 50% ou plus dudit milieu, celui-ci doit être déclaré de manière à indiquer la prépondérance du ou des jus de fruits. Par exemple:

"jus de (nom du ou des fruits) et eau"

7.2 Liste des ingrédients

7.2.1 L'étiquette doit comporter une liste complète des ingrédients énumérés 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, sauf dans les cas prévus aux alinéas 7.2.2 et 7.2.3.

7.2.2 Les cerises au marasquin doivent être déclarées comme suit:

"Cerises artificiellement colorées et aromatisées".

7.2.3 Si de l'acide ascorbique a été ajouté pour conserver la couleur, la présence de cet additif doit être déclarée dans la liste des ingrédients de la manière suivante:

"Acide l-ascorbique ajouté comme antioxygène".

7.3 Contenu net

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

7.5 Pays d'origine

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

8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE, D'ANALYSE ET D'EXAMEN

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou mentionnées ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage qui ont été 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 du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969).

8.1.1 Taille des unités échantillons

8.1.1.1 Pour déterminer la proportion des fruits et le remplissage du récipient (poids égoutté inclus), le récipient entier sera considéré comme unité échantillon.

8.1.1.2 Pour déterminer si les spécifications de pourcentage sont satisfaites en ce qui concerne les dimensions et formes des fruits et les défauts, on choisira comme unité échantillon:

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

8.2 Vérification des proportions de fruits

8.2.1 Mode opératoire

- 8.2.1.1 Déterminer le poids égoutté et garder séparément le liquide et les fruits.
- 8.2.1.2 Séparer chacun des ingrédients fruits et enlever les fruits présents en plus petites quantités (cerises, raisin).
- 8.2.1.3 Peser chacun des ingrédients fruits à 1 g près.
- 8.2.1.4 Noter le poids de chaque fruit et faire la somme de ces poids.

8.2.2 Calcul et expression des résultats

Calculer le pourcentage de fruits en appliquant la formule suivante:

$$\frac{\text{poids de chacune des espèces}}{\text{somme de tous les poids}} \times 100 = \% \text{ pondéral des fruits}$$

(Ne pas utiliser le poids égoutté initial du produit avant séparation des fruits)

8.3 Détermination du poids égoutté

Selon les Méthodes du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes traités (CAC/RM 36-1970).

Détermination du poids égoutté - Méthode I

Les résultats sont exprimés en pourcentage m/m sur la base de la masse d'eau distillée à 20°C que contient le récipient fermé une fois entièrement rempli.

8.4 Mesure de la densité du sirop (méthode réfractométrique)

La densité du sirop est mesurée par réfractométrie et est exprimée en pourcentage pondéral (m/m) de saccharose ("degrés Brix"). Réf. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11ème édition, section 31.011, sans correction pour le sucre interverti.

8.5 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

8.5.1 Récipients métalliques

8.5.1.1 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 en (2) du poids obtenu en (3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

8.5.2 Récipients en verre

8.5.2.1 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 en (2) du poids obtenu en (3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

**

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL OFFICIEUX CHARGE D'ETUDIER LE
PROJET DE NORME GENERALE POUR LES CONFITURES ET GELEES

1. Le Groupe de travail s'est réuni au Ministère de l'agriculture des Etats-Unis, à Washington, D.C., du 30 au 31 mai 1974, sous la présidence de M. John Harvey (Royaume-Uni). Assistaient à cette réunions les représentants de l'Australie, des Etats-Unis, des Pays-Bas, du Royaume-Uni (Coordonnateur) et de la Suisse.
2. Le Groupe de travail a jugé nécessaire d'établir une distinction entre deux concepts différents adoptés pour la confiture: "Confiture traditionnelle" et "Confiture moderne". La "Confiture traditionnelle" est de la confiture ayant une teneur en matière sèche soluble qui permet au produit de se conserver longtemps à température ambiante après ouverture du récipient. La "Confiture moderne" est de la confiture consistant en un mélange de fruits et de sucres, qui peut ne pas avoir été soumis à ébullition, ayant une faible teneur en matière sèche soluble, avec ou sans agents de conservation et avec ou sans instructions pour la conservation après ouverture du récipient.
3. Le Groupe de travail est convenu qu'avant de débattre de la teneur en fruits, il fallait examiner d'abord si le projet de norme ne devait contenir qu'un niveau de teneur minimale en fruits ou, comme c'est la coutume dans certains pays, deux niveaux de fruits, et déterminer ce que ces niveaux devaient être. La délégation de la Suisse a indiqué qu'il conviendrait d'envisager également un troisième niveau ayant une teneur en fruits encore plus forte (60%) que les deux niveaux susmentionnés et n'atteignant donc pas le haut niveau en matière sèche soluble de la "Confiture traditionnelle" sans éliminer par très forte ébullition le liquide des fruits entrant dans le produit. Ces produits devront être pasteurisés mais ne devront contenir aucun agent de conservation et doivent être consommés dans les trois ou quatre jours qui suivent l'ouverture du récipient ou gardés sous réfrigération pour éviter toute détérioration.
4. Après un débat général, le Groupe de travail a décidé tout d'abord d'examiner la "Confiture traditionnelle", puis la "Confiture moderne" à laquelle se rapporte la proposition suisse. Il a été convenu qu'un système à deux échelons constituerait la meilleure solution pour les besoins du Codex. Sans perdre de vue la nécessité de faire une distinction suffisante pour permettre au consommateur d'établir une différence entre les deux niveaux, le Groupe de travail est convenu que la teneur minimale en fruits serait de 45% pour l'échelon supérieur et de 33% pour l'échelon inférieur.

Matière sèche soluble

5. En ce qui concerne la proportion de matière sèche soluble totale, plusieurs délégations ont déclaré que, dans certaines législations nationales, les niveaux variaient de 61 à 68%. Le Groupe de travail a estimé que, pour garantir la conservation du produit dans des conditions ambiantes normales après ouverture, il fallait prévoir un minimum de 65%.

Agents de conservation

6. Le Groupe de travail n'a pu parvenir à aucune conclusion en ce qui concerne l'emploi d'agents de conservation: certaines délégations ont estimé que les confitures doivent se conserver d'elles-mêmes, alors que d'autres ont considéré que, dans certaines conditions climatiques (par exemple humidité élevée) et avec certains types de récipients, l'emploi d'agents de conservation est une nécessité technologique. Le Groupe de travail a recommandé à l'examen du Comité deux solutions possibles:
 - a) n'autoriser l'emploi d'aucun agent de conservation, sauf dans les pays qui peuvent en démontrer la nécessité technologique, ou bien
 - b) autoriser l'emploi d'agents de conservation, les pays qui ne sont pas disposés à admettre leur utilisation pouvant accepter la norme en l'assortissant d'une dérogation spécifiée.

Spécifications d'étiquetage

7. Après un long débat, le Groupe de travail n'a pu parvenir à aucune conclusion quant à l'appellation à donner à chaque échelon, bien qu'une majorité de délégués ait convenu qu'on pourrait les désigner tous deux du nom de confiture. Le Groupe de travail n'a pu se mettre d'accord sur les qualificatifs précis qui doivent accompagner la désignation de confiture applicable à chaque type. Parmi les appellations considérées figuraient les désignations suivantes: confiture extra, confiture et confiture à haute teneur en fruits pour l'échelon supérieur, et confiture, confiture légère, confiture à faible teneur en fruits, et produit à tartiner à base de confiture pour l'échelon inférieur.

8. La possibilité de faire une différence entre les deux échelons par la déclaration de la teneur minimale en fruits a été également examinée. On a cependant estimé dans l'ensemble que cette déclaration à elle seule ne suffirait pas en l'absence d'une distinction nette en ce qui concerne l'appellation. On a également estimé qu'en raison des diverses teneurs minimales en fruits de chaque échelon de confitures faites avec des fruits différents, les consommateurs pourraient être induits en erreur s'ils comparaient les quantités de fruits déclarées pour ces confitures.

Confitures modernes

9. Le Groupe de travail s'est demandé s'il fallait inclure ou non les confitures modernes dans les normes Codex. De l'avis général, ce ne serait possible que si l'on pouvait définir séparément le groupe de produits à faible teneur en sucre, de façon à les distinguer de la confiture traditionnelle. A condition que cela soit possible, le Groupe de travail a estimé que les produits à faible teneur en sucre pourraient figurer soit dans une norme Codex distincte, soit dans le présent projet de norme pour les confitures et gelées. Cependant, la discussion sur les critères de composition qui devraient s'appliquer au groupe des produits à faible teneur en sucre a fait ressortir qu'il n'existait aucun accord ni sur les teneurs minimales en fruits ou en sucre qui seraient applicables, ni sur l'emploi d'agents de conservation artificiels et que, par conséquent, on ne pouvait inclure ces produits dans le présent projet de norme. De plus, compte tenu de la grande variété de ces produits, ayant tous une teneur en sucre réduite, et de l'absence de preuves concernant un commerce international important permettant de justifier à ce stade l'élaboration d'une norme pour ces produits, on a estimé dans l'ensemble que les critères des priorités de travail du Codex n'étaient pas satisfaits; le Groupe de travail est donc convenu qu'il ne pouvait recommander pour le moment l'élaboration d'une norme pour ces produits. La délégation de la Suisse a cependant maintenu que son produit n'était pas essentiellement un produit à faible teneur en sucre mais surtout un produit à haute teneur en fruits et que, par conséquent, l'inclusion du produit dans le projet de norme constituerait une extension logique du système à deux échelons.

Il a été en outre décidé, pour montrer que ces produits n'étaient pas couverts dans le présent projet de norme, de modifier la section intitulée "Champ d'application" pour exclure les "produits à tartiner à base de confiture" ayant une faible teneur en sucre, qui ne répondent pas aux spécifications minimales de cette norme et que, dans certains pays, on désigne communément sous le nom de "confiture".

Additifs alimentaires

10. Le Groupe de travail a examiné le document ALINORM 74/12, par. 32-40 et Annexe II.

Acidifiants et ajusteurs du pH

Le Groupe de travail s'est déclaré d'accord avec le projet proposé par le Comité des additifs alimentaires (ALINORM 74/12, Annexe II, point 1).

Pectine

Le Groupe de travail est convenu que la pectine non amidée était habituellement utilisée dans la fabrication de la confiture et que la proposition du Comité des additifs alimentaires visant à ne pas exiger de limite était acceptable. Toutefois, en ce qui concerne l'emploi de la pectine amidée, le Groupe de travail a été informé que son emploi était technologiquement nécessaire pour améliorer la consistance des produits, et il est convenu de recommander une dose maximale d'emploi de 0,5% en poids.

Colorants

Le Groupe de travail n'ayant reçu qu'un petit nombre de commentaires écrits, il a estimé impossible pour le moment d'examiner utilement ce point et jugé qu'il convenait de laisser au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités le soin de l'étudier.

Agents de conservation

Le Groupe de travail a estimé ne pouvoir faire aucune recommandation ferme tant que le Comité ne se sera pas prononcé sur la question de l'emploi des agents de conservation.

Raffermissants

Le Groupe de travail a estimé qu'il n'existait aucune incompatibilité entre la disposition permettant l'emploi de bisulfite de calcium et la disposition relative à un niveau d'anhydride sulfureux de 100 ppm en tant que résidu. Lorsque le bisulfite de calcium est utilisé à concurrence de 200 ppm, il sert à la fois d'agent raffermissant pour le fruit et d'agent de conservation. On ne provoquerait aucun dépassement du niveau de 100 ppm d'anhydride sulfureux dans le produit fini en employant du bisulfite de calcium dans le fruit. Le Groupe de travail a cependant estimé qu'il fallait préciser que les agents raffermissants étaient utilisés sur le fruit et non dans le produit final.

Antioxygène

Le Groupe de travail a estimé qu'il incombait au Comité d'aborder l'examen de l'utilisation de l'acide érythorbique (acide ascorbique) pour qu'il puisse tenir compte de tous les points de vue.

PROJET DE NORME GENERALE POUR LES CONFITURES ET GELEES
Ramené à l'étape 6

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 matière sèche soluble 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 non glucidiques et qui sont destinés manifestement, ou selon les indications figurant sur l'étiquette, aux diabétiques ou à des usages diététiques spéciaux; elle ne vise pas non plus les produits préparés avec une faible teneur en sucre et qui ne sont pas conformes aux prescriptions minimales de la présente norme et qui, dans certains pays, sont généralement désignés sous le nom de "confitures"; elle ne vise pas non plus les produits préparés avec des agrumes, généralement désignés par le nom de marmelades, ces derniers produits étant couverts par la "Norme Codex pour la marmelade d'agrumes". De même, la présente norme ne vise pas non plus les produits clairement destinés à l'industrie de transformation et marqués en tant que tels.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition des produits

2.1.1 Par "confitures", on entend le produit:

- a) préparé à partir d'un ingrédient fruit approprié (tel que défini à l'alinéa 2.2.2.1) constitué de fruits entiers ou de morceaux de fruits, de pulpe de fruits ou de purée de fruits; et pouvant aussi contenir des jus de fruits non concentrés ou concentrés ajoutés comme ingrédients facultatifs;
- b) dont l'ingrédient fruit préparé est mélangé avec un édulcorant glucidique, 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 destiné à lui donner la consistance voulue.

Le produit doit être conditionné dans des récipients propres et selon une méthode permettant d'éviter les risques de contamination et de détérioration microbiologique.

2.1.2 Par "gelée", on entend le produit:

- a) préparé à partir d'un ingrédient fruit approprié (tel que défini à l'alinéa 2.2.2.2) pratiquement exempt de particules de fruits en suspension;
- b) dont l'ingrédient fruit préparé est mélangé avec un édulcorant glucidique, le mélange pouvant être ajusté par 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 destiné à lui donner une consistance pâteuse.

Le produit doit être conditionné dans des récipients propres et selon une méthode permettant d'éviter les risques de contamination et de détérioration microbiologique.

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, les melons, 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, déshydratés, concentrés ou soumis à d'autres traitements de transformation ou de conservation;
- b) un ingrédient préparé à partir de fruits substantiellement sains, en bon état 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 pelés. Dans le cas du gingembre, de la rhubarbe et du melon, il s'agit respectivement des racines comestibles, égouttées et épluchées de gingembre (Zingiber officinalis), conservées dans du sirop, des tiges de rhubarbe parées et de melons dont les graines, la tige et la peau ont été enlevées;
- c) le fruit préparé doit contenir toutes les matières sèches solubles naturelles (produits d'extraction), 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, en bon état 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 toutes ou pratiquement toutes les matières 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, écrasées ou coupées en morceaux, mais non pas réduites en purée.

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

2.2.5 Par "solides solubles", on entend le pourcentage en poids des matières sèches solubles déterminé par réfractométrie avec correction de température rapportée à 20°C et exprimé en fonction des Echelles internationales du saccharose, sans correction pour les matières 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 à l'alinéa 2.2.2.
- 2) Un ou plusieurs des édulcorants glucidiques ou des sucres définis par le Comité du Codex sur les sucres, y compris le saccharose, le dextrose, le sucre interverti, le sirop de sucre interverti, le fructose, le sirop de glucose et le sirop de glucose déshydraté.

3.1.2 Ingrédients facultatifs

- 1) Jus d'agrumes.
- 2) Aromates, épices et vinaigre.
- 3) Huiles essentielles.
- 4) Spiritueux.
- 5) Beurre, margarine, autres huiles comestibles d'origine animale ou végétale (utilisées comme agents antimoussants).
- 6) Miel.

- 7) Jus de fruits non concentrés ou concentrés dans le cas des confitures. Ceux-ci ne peuvent être considérés comme faisant partie intégrante de l'ingrédient fruit que dans le cas du jus de raisin et du concentré de jus de raisin utilisés dans la confiture de raisin.

3.2 Proportions

3.2.1 Teneur en fruits

3.2.1.1 Echelon supérieur

Le produit doit être fabriqué à partir d'au moins 45 parties, en poids, de l'ingrédient fruit initial, à l'exclusion de toute adjonction de sucre ou d'autres ingrédients facultatifs utilisés dans la préparation de l'ingrédient fruit, par 100 parties, en poids, du produit fini, à l'exception des fruits suivants:

coings, cassis, cynorrhodons	35 parties
anacardes	23 parties
grenadilles	8 parties
gingembre	30 parties

Lorsqu'on utilise un ingrédient fruit concentré ou dilué, la composition est établie sur la base de l'équivalent en fruits non concentrés déterminé d'après le rapport entre les matières sèches solubles du concentré et celles du fruit naturel (non concentré).

3.2.1.2 Echelon inférieur

Le produit doit être fabriqué à partir d'une ou plusieurs sortes de fruits contenant au minimum 33 parties en poids de l'ingrédient fruit initial, à l'exclusion de toute adjonction de sucre ou d'autres ingrédients facultatifs utilisés dans la préparation de l'ingrédient fruit, par 100 parties, en poids, du produit fini, à l'exception des fruits suivants:

cassis, coings, cynorrhodons	25 parties
anacardes	16 parties
grenadilles	6 parties
gingembre	20 parties

Lorsqu'on utilise un ingrédient fruit concentré ou dilué, la composition est établie sur la base de l'équivalent en fruits non concentrés déterminé d'après le rapport entre les matières sèches solubles du concentré et celles du fruit naturel (non concentré).

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 utilisés, sauf si des melons, des grenadilles, des citrons, des papayes ou du gingembre sont l'un des deux fruits. Lorsque le melon est l'un des deux constituants, il peut être présent en proportion pouvant atteindre 95%, et lorsque des ananas, des grenadilles, des citrons ou du gingembre entrent dans la composition de ces produits, ils doivent être présents en proportion minimale de 5%, le principal ingrédient pouvant alors être utilisé en proportion supérieure 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 utilisés.

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 utilisés.

3.3 Matière sèche soluble (produit fini)

La teneur du produit fini en matière sèche soluble ne doit pas être inférieure à 65%.

3.4 Critères de qualité

3.4.1 Spécifications générales

Le produit fini doit être visqueux ou pâteux, présenter une couleur et une saveur normales pour le type ou l'espèce d'ingrédient fruit utilisé, compte tenu de toute saveur conférée par des ingrédients facultatifs, 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 des grenadilles, 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

Sur la base d'une unité échantillon de 500 grammes, le nombre de défauts du produit ne doit pas dépasser les limites ci-après:

	<u>Tolérance</u>
a) <u>Matières végétales étrangères inoffensives</u> _____ (matières végétales propres au fruit considéré, par exemple feuilles, pédoncules, tiges de plus de 10 mm de longueur et bractées d'une surface totale de 5 mm ou plus)	2 morceaux
b) <u>Noyaux (pépins)</u> _____ (noyaux ou pépins entiers dans des fruits tels que les cerises qui sont normalement dénoyautées; ou morceaux de noyau de la dimension approximative de la moitié du noyau)	1 morceau
c) <u>Fragments de noyau</u> _____ (morceaux de noyau d'une dimension inférieure à la moitié du noyau et pesant au moins 5 mg)	2 morceaux
d) <u>Fruits abîmés</u> _____ (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)	5 morceaux
e) <u>Impuretés minérales</u>	
Confitures de fraises _____	0,04% 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 aux alinéas 3.4.1 et 3.4.2, doit être considéré comme "défectueux".

3.4.4 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme satisfaisant aux spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies à l'alinéa 3.4.3, lorsque le nombre des unités "défectueuses" définies à l'alinéa 3.4.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

4.1 Acidifiants et ajusteurs du pH

Concentration maximale

1) Acide citrique) Quantités suffisantes pour maintenir le pH entre 2,8 et 3,5) Confirmée
2) Acide malique		
3) Acide lactique		
4) Acide l-tartrique		
5) Acide fumarique) Acide l-tartrique et acide fumarique et leurs sels, exprimés en acide, 3000 mg/kg) Confirmée
6) Sels sodique, potassique et calcique de l'un quelconque des acides énumérés de (1) à (5) inclus		
7) Carbonates de sodium et de potassium		
8) Bicarbonates de sodium et de potassium		

4.2 Antimoussants

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

4.3 Epaississants

Pectine (non amidée)	- Limitée par les bonnes pratiques de fabrication - Confirmée
Pectine (amidée)	- 0,5% en poids - A confirmer

4.4 Colorants

Erythrosine 45430	(Confirmé à titre provisoire)) 200 mg/kg (seuls ou en combinaison)
Amarante 16185	(Confirmée à titre provisoire)	
Vert solide FCF 42053	(confirmé à titre provisoire)	
Ponceau 4 R 16255	(confirmé à titre provisoire)	
Azorubine (Cramoisine 14720)	(non confirmée)	
Tartrazine 19140	(confirmée à titre provisoire)	
Vert acide brillant BS 44090	(confirmé à titre provisoire)	
Jaune soleil FCF 15985	(confirmé à titre provisoire)	
Bleu N°1 (Bleu brillant FCF) 42090		
Noir PN 28440		
Carmin indigo (Indigotine) 73015		
Orangé G 16230		
Orangé RN 15970		
Rouge azonaphtol G 18050		
Caramel		
Curcumine 75300		
Lactoflavine		
Cochenille 75470		
Orseille		
Carbo Medicinalis Vegetalis		
Chlorophylles 75810		
Caroténoïdes		
a) alpha 75130, bêta 40800 et gamma) Sous réserve de confirmation	
b) bixine, norbixine (rocou) 75120		
c) Capsanthéine ou Capsorbine		
d) lycopène 75125		
e) bêta-apo-8' - caroténol 40820		
f) ester éthylique de l'acide bêta-apo-8' caroténique 40825		

4.4 Colorants (suite)

Xanthophylles		
a) flavoxanthéine	}	200 mg/kg (seuls ou en combinaison)
b) lutéine		
c) kryptoxanthéine		} Confirmation différée
d) riboxanthéine		
e) violoxanthéine		
f) rhodoxanthéine		
g) canthaxanthéine		
Rouge de betterave ou bétanine	} Confirmation différée	
Anthocyanines		

4.5 Agents de conservation

Benzoate de sodium	}	1000 mg/kg (seuls ou en combinaison)	}
Acide sorbique ou son sel de potassium		(Confirmation différée)	
Esters de l'acide p-hydroxybenzoïque			
Anhydride sulfureux (en tant que résidu de la matière première)		100 mg/kg - sur le produit fini (Confirmation différée)	

4.6 Aromatisants

Essences naturelles du ou des fruits entrant dans la composition du produit	}	Limitée par les BPF (Confirmée)
Essence naturelle de menthe		
Essence naturelle de canelle		

4.7 Raffermissants

1) Bisulfite de calcium	}	200 mg/kg, exprimés en Ca, seuls ou en combinaison	}	Confirmation différée
2) Carbonate de calcium				Confirmée
3) Chlorure de calcium				
4) Lactate de calcium				
5) Gluconate de calcium				

4.8 Antioxygène

Acide l-ascorbique	500 mg/kg	Confirmation différée
--------------------	-----------	-----------------------

5. HYGIENE

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

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

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

- a) doit être exempt de micro-organismes capables de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et
- b) 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

Les récipients doivent être bien remplis de produit et ce dernier ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient, c'est-à-dire le volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient fermé une fois entièrement rempli.

6.1.1 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas à la spécification requise au par. 6.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90% de la capacité du récipient) doit être considéré comme "défectueux".

6.1.2 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises au par. 6.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969).

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

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit doit être "Confiture" ou "Gelée", selon le cas.

7.1.2 L'appellation du produit doit être précédée ou suivie du nom du ou des fruits entrant dans sa composition, énumérés dans l'ordre de leur proportion en poids.

7.1.3 L'appellation du produit peut comporter 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 figes, qu'elle contienne ou non des agrumes, peut être désignée par le nom "Marmelade de gingembre", "Marmelade d'ananas" ou "Marmelade de figes" si ces désignations sont d'usage courant dans le pays où le produit est vendu.

7.1.6 L'adjonction de colorant artificiel doit être déclaré dans le nom du produit (par exemple: x avec adjonction de colorant).

7.2 Liste des ingrédients

7.2.1 L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés 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 (CAC/RS 1-1969).

7.2.2 Si de l'acide ascorbique a été ajouté pour conserver la couleur, la présence de cet additif doit être déclarée dans la liste des ingrédients de la manière suivante:

"Acide l-ascorbique ajouté comme antioxygène".

7.3 Contenu net

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

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 où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE, D'ANALYSE ET D'EXAMEN

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou mentionnées ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage qui ont été confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (sauf la méthode 8.5 qui n'a pas encore été confirmée).

8.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969).

8.2 Méthodes d'examen

8.2.1 Matière sèche soluble

La teneur en matière sèche soluble doit être déterminée par réfractométrie, sans ajustement pour les matières insolubles et les sucres intervertis, conformément aux indications de la méthode AOAC.

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

8.3 Détermination de la teneur en calcium des confitures

Codex Alimentarius FAO/OMS, CAC/RM 38-1970; également dans Methods of 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 en (2) du poids obtenu en (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 en (2) du poids obtenu en (3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

8.5 Détermination des impuretés minérales

8.5.1 Appareillage

- 1) Mélangeur ou broyeur (Atomix, Turmix, Waring ou équivalent).
- 2) Bêchers - capacité 2 000 ml.
- 3) Entonnoirs.
- 4) Papier filtre, Whatman N° 1 ou équivalent.
- 5) Creusets de porcelaine ou de platine.
- 6) Four à moufle (600°C).
- 7) Dessiccateur avec dessiccatif actif.
- 8) Balance de précision.

8.5.2 Réactifs

- 1) Solution de NaCl à 15%.
- 2) HCl.

8.5.3 Préparation de la prise d'essai

a) Récipients de 500 g ou moins

Utiliser la totalité du contenu. Déterminer le poids du contenu en soustrayant le poids du récipient vide du poids du récipient plein. A cette fin:

Peser le récipient avec le contenu. Transférer le contenu dans un bécher de 2 l en prenant soin d'inclure tout dépôt de sable ou particules en rinçant avec environ 500 ml d'eau chaude. Peser le récipient vidé et séché. Déterminer le poids du contenu en soustrayant le poids du récipient vide du poids du récipient plein. Utiliser tout le contenu pour l'échantillon analytique.

b) Récipients contenant plus de 500 g

Utiliser un sous-échantillon d'environ 500 g pour l'échantillon analytique. A cette fin:

Vider le récipient sur un plateau. Diviser en parts le long de l'axe vertical. Retirer un sous-échantillon d'environ 500 g pour l'échantillon analytique en prenant soin d'utiliser toutes les couches du contenu. Transférer l'échantillon dans un bécher de 2 l préalablement pesé. Peser. Déterminer le poids de l'échantillon à partir de la différence de poids.

8.5.4 Mode opératoire

- 1) Ajouter environ 500 ml d'eau chaude à l'échantillon dans le bécher de 2 l et homogénéiser complètement le contenu.
- 2) Remplir presque entièrement le bécher avec de l'eau et mélanger le contenu en faisant tourner, au besoin à l'aide d'un agitateur.
- 3) Laisser reposer environ 10 minutes et décanter le surnageant et l'eau dans un second bécher de 2 l.
- 4) Remplir à nouveau le premier bécher avec de l'eau, répéter l'opération de mélange et brassage et laisser à nouveau reposer pendant 10 minutes.
- 5) Remplir le second bécher avec de l'eau, mélanger, brasser et laisser reposer pendant 10 minutes.
- 6) Au bout de 10 minutes, décanter le bécher N° 2 dans le bécher N° 3. De même, décanter le bécher N° 1 dans le bécher filtration N° 2.
- 7) Répéter soigneusement la série d'opérations en décantant le surnageant du bécher N° 3 dans l'évier, jusqu'à ce que tous les fruits soient retirés de l'échantillon.
- 8) Rassembler finalement le résidu de tous les béchers dans le bécher N° 3.
- 9) Retirer toute graine ou tissu de fruit déposés en traitant le résidu dans le bécher N° 3 avec une solution chaude de NaCl à 15%.
- 10) Eliminer NaCl par lavage à l'eau chaude. On peut vérifier que NaCl a bien été enlevé en ajoutant AgNO₃ 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 taré. Faire sécher dans une étuve ou sur un bec Bunsen. Calciner dans le moufle pendant environ une heure à 600°C.
- 13) Laisser refroidir, ajouter 5 ml de HCl et chauffer jusqu'à ébullition. Faire refroidir à nouveau, ajouter 10 ml de H₂O et chauffer jusqu'à ébullition.
- 14) Filtrer et laver pour enlever complètement l'acide.
- 15) Calciner 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 résidu incinéré.
- 18) Exprimer le résidu ou les impuretés minérales sur la base de ___ mg par kilogramme.

Si la prise d'essai pèse 500 g, multiplier la valeur obtenue à l'étape 17 par deux (2).

Si la prise d'essai pèse moins de 500 g, utiliser la formule suivante:

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

où:

X = impuretés minérales

W = poids de la prise d'essai (en grammes)

R = résidu restant après incinération (en milligrammes).

PROJET DE NORME GENERALE POUR LA MARMELADE D'AGRUMES
Maintenu à l'étape 7

1. CHAMP D'APPLICATION

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

Les marmelades de gingembre, d'ananas ou de figues (qu'elles contiennent ou non des agrumes) qui portent généralement la désignation de marmelade de l'un ou plusieurs de ces fruits, mais qui sont conformes aux spécifications applicables aux confitures, sont couvertes par la Norme générale Codex pour les confitures et gelées.

Elle ne vise pas les produits préparés à partir d'autres fruits que les agrumes ni les produits préparés avec des édulcorants non glucidiques et destinés aux diabétiques ou à des usages diététiques ou les produits à faible teneur en sucre, qui ne sont pas conformes aux prescriptions minimales de la présente norme et qui, dans certains pays, sont généralement désignés sous le nom de Marmelade. Elle ne concerne pas non plus les produits destinés à l'industrie de transformation ou marqués en tant que tels.

2. DESCRIPTION

2.1 Définitions des produits

2.1.1 La "Marmelade" est le produit obtenu par transformation d'agrumes préparés (tels que définis à l'alinéa 2.2.1) à partir de fruits entiers, de pulpe ou de purée de fruits, avec un édulcorant glucidique, avec ou sans jus d'agrumes, avec ou sans zeste, entièrement ou partiellement pelés, avec adjonction d'eau, de pectine, d'acides comestibles et d'autres ingrédients en petites quantités, le mélange préparé étant transformé jusqu'à obtention de la consistance convenable.

Le produit doit être conditionné dans des récipients propres de manière à éviter les risques de contamination et de détérioration microbiologique.

2.1.2 La "Gelée d'agrumes" est le produit décrit à l'alinéa 2.1.1 et duquel ont été enlevées toutes les matières insolubles, ou toutes les matières insolubles à l'exception d'une petite quantité de zeste découpé en fines lamelles.

2.2 Autres définitions

2.2.1 Par "Agrume préparé" ou "Ingrédient agrume préparé", on entend un agrume substantiellement sain et propre, y compris la pulpe, des jus concentrés, des produits d'extraction et des zestes en conserve desquels les tiges, calices et pépins ont été enlevés. Le fruit et le jus doivent contenir toutes les matières sèches solubles naturelles (produits d'extraction) à l'exception de ceux qui se perdent inévitablement pendant la préparation selon de bonnes pratiques de fabrication. L'ingrédient agrume peut être préparé à partir de fruits frais, transformés ou conservés autrement que par séchage.

3. CRITERES ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

- 1) Ingrédient agrume préparé.
- 2) Edulcorant(s) glucidique(s) ou sucres définis par le Comité du Codex sur les sucres, y compris le saccharose, le dextrose, le sucre interverti, le sirop de sucre interverti, le fructose, le sirop de fructose, le sirop de glucose, le sirop de glucose déshydraté.

3.1.2 Ingrédients facultatifs

- 1) Jus d'agrumes.
- 2) Huiles essentielles.
- 3) Spiritueux.
- 4) Beurre, margarine, autres huiles comestibles d'origine animale ou végétale (utilisées comme antimoussants).
- 5) Miel.

3.2 Proportions

Le produit doit contenir au minimum 20 parties en poids d'agrume préparé par 100 parties en poids de produit fini. Les zestes en quantités supérieures à celles qui sont généralement utilisées avec ces fruits ne sont pas considérés comme une partie de l'ingrédient fruit en ce qui concerne la conformité aux spécifications relatives à la teneur minimale en fruit.

Lorsqu'on utilise un ingrédient agrume concentré ou dilué, la composition est établie sur la base de l'équivalent en fruits non concentrés déterminé d'après le rapport entre les matières sèches solubles du concentré et celles du fruit naturel (non concentré).

3.3 Matière sèche soluble (produit fini)

La teneur du produit fini en matière sèche soluble ne doit pas être inférieure à 65%.

3.4 Critères de qualité

3.4.1 Spécifications générales

Le produit fini doit être visqueux ou pâteux, présenter une couleur et une saveur normales pour le type d'agrume utilisé, compte tenu de tout arôme conféré par des ingrédients facultatifs. 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 associés à l'espèce de fruit considérée.

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, doit être considéré comme "défectueux".

3.4.3 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme satisfaisant aux spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies à l'alinéa 3.4.2, lorsque le nombre des unités "défectueuses" définies à l'alinéa 3.4.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

4.1 Acidifiants et ajusteurs du pH

Concentration maximale

1) Acide citrique) Quantités suffisantes pour maintenir le pH entre 2,8 et 3,5) Confirmé
2) Acide malique		
3) Acide lactique		
4) Acide l-tartrique) Acide l-tartrique et acide fumarique et leurs sels, exprimés en acide, 3000 mg/kg)
5) Acide fumarique		
6) Sels sodique, potassique ou calcique de l'un quelconque des acides énumérés de (1) à (5) inclus))
7) Carbonates de sodium et de potassium		
8) Bicarbonates de sodium et de potassium		

4.2 Antimoussants

Mono- et diglycérides des acides gras des huiles comestibles) Pas plus qu'il n'est nécessaire pour empêcher la formation de mousse (confirmée) 10 mg/kg (Confirmée à titre provisoire)
Diméthylpolysiloxane _____	

4.3 Epaississants

Pectine (non amidée) - Limitée par les BPF - Confirmée
Pectine (amidée) - 0,5% en poids - à confirmer.

4.4 Colorants

Caramel _____ Limitée par les BPF (Confirmée)
Caramel (procédé à l'ammoniaque) _____ 1500 mg/kg (A confirmer)
Jaune soleil FCF _____ 200 mg/kg (Confirmation différée)

Dans la marmelade de limettes uniquement

Tartrazine) 100 mg/kg - seuls ou en combinaison
Vert acide brillant BS) (Confirmation différée)

4.5 Agents de conservation

Acide sorbique et sorbate de potassium _____ 250 mg/kg. (seuls ou en combinaison)
(Confirmée)
Anhydride sulfureux _____ 100 mg/kg (sur le produit fini)
(en tant que résidu de matière première) (Confirmée)

4.6 Aromatisants

Essences naturelles d'agrumes _____ Limitée par les BPF (Confirmée)

4.7 Antioxygènes

Acide l-ascorbique _____ 500 mg/kg (Confirmée)

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par 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 (CAC/RCP 2-1969).

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

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

- a) doit être exempt de micro-organismes capables de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et
- b) 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

Les récipients doivent être bien remplis de produit et, s'ils sont rigides, ce dernier ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient, c'est-à-dire le volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient fermé une fois entièrement rempli.

6.1.1 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas à la spécification relative au remplissage minimal (90% de la capacité du récipient), énoncée au par. 6.1, doit être considéré comme "défectueux".

6.1.2 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises au par. 6.1 si le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969).

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

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit doit être "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 Sous réserve des dispositions de l'alinéa 7.1.2, lorsque 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 zeste présent, selon les usages du pays où il est vendu.

7.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés 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 (CAC/RS 1-1969).

7.2.2 Si de l'acide ascorbique a été ajouté pour conserver la couleur, la présence de cet additif doit être déclarée dans la liste des ingrédients, de la manière suivante:

"Acide l-ascorbique ajouté comme antioxygène".

7.3 Contenu net

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

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 où 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 mentionnées dans les par.8.1, 8.2 et 8.4 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 du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969).

8.2 Méthodes d'examen

8.2.1 Matière sèche soluble

La teneur en matière sèche soluble doit être déterminée par réfractométrie, sans ajustement pour les matières insolubles et les sucres intervertis, conformément à la méthode AOAC.

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

8.3 Détermination de la teneur en calcium des confitures

Codex Alimentarius FAO/OMS, CAC/RM 38-1970; également dans Methods of 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 en (2) du poids obtenu en (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 en (2) du poids obtenu en (3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

*

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CAROTTES EN CONSERVE
Renvoyé à l'étape 3

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Par "carottes en conserve", on entend le produit (a) préparé à partir de racines propres et saines de variétés (cultivars) de carottes conformes aux caractéristiques de l'espèce Daucus carota L., débarrassées des fanes, des extrémités vertes et de la pelure; (b) conditionné avec de l'eau ou autre liquide de couverture approprié ainsi qu'avec des sucres, des agents de sapidité et d'autres ingrédients convenant au produit; et (c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Types variétaux

Toute variété (cultivar) appropriée de carotte peut être utilisée.

1.3 Modes de présentation

- a) Entières: carottes qui, après transformation, gardent approximativement leur conformation initiale. Le diamètre le plus grand des carottes, mesuré à angle droit par rapport à l'axe longitudinal, ne doit pas dépasser 50 mm et la différence entre le diamètre de la plus grande carotte et celui de la plus petite ne doit pas être supérieure à 3:1.
- b) Jeunes carottes entières: quand le diamètre des carottes ne dépasse pas 20 mm et quand leur longueur n'est pas supérieure à 100 mm, les carottes peuvent être désignées sous l'appellation de "jeunes carottes entières".
- c) Moitiés: carottes découpées suivant l'axe longitudinal en deux parties à peu près égales.
- d) Quartiers: carottes découpées en quatre tronçons à peu près égaux par tranchage en deux points perpendiculairement à l'axe longitudinal.
- e) Tronçons dans le sens de la longueur: carottes débitées longitudinalement en quatre morceaux ou plus de dimensions approximativement égales, de 20 mm de long au minimum et de 5 mm de large au minimum au point de plus grande largeur.
- f) Tranches ou rondelles: carottes découpées perpendiculairement à l'axe longitudinal en rondelles ayant une épaisseur maximum de 10 mm et un diamètre maximum de 50 mm.
- g) Dés: carottes découpées en cubes d'environ 12,5 mm de côté au maximum.
- h) Lanières: carottes découpées longitudinalement en bâtonnets. La section des bâtonnets ne doit pas dépasser 5 mm (mesurés aux arêtes les plus longues de la section).
- i) Doubles dés: sections de carottes coupées en morceaux réguliers de section carrée et dont la dimension la plus longue est à peu près égale au double de la dimension la plus courte, laquelle ne doit pas dépasser 12,5 mm.
- j) Morceaux: carottes entières coupées transversalement en sections d'une épaisseur supérieure à 10 mm, ou carottes entières coupées en deux et débitées transversalement en sections, ou bien encore sections de carottes dont la forme ou le calibre peuvent être irréguliers et qui sont de dimension supérieure à celle des rondelles ou doubles dés.
- k) Sections: morceaux de carottes entières, de 40 mm de longueur au maximum et de diamètre inférieur ou égal à 23 mm.

1.3.1 Tolérances pour les modes de présentation

Au plus 25% par rapport au poids net égoutté peuvent dévier au maximum de 5 mm de la longueur prescrite, et au plus 10% par rapport au poids net égoutté peuvent dévier au maximum de 10 mm de la longueur prescrite, étant entendu que ces tolérances s'appliquent à 1.3(k).

Pour tous les autres modes de présentation mentionnés sous 1.3, 10% des unités peuvent dépasser la dimension maximale.

1.4 Modes de conditionnement

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

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Ingrédients de base

Carottes et milieu de couverture liquide convenant au produit.

2.1.1 Ingrédients facultatifs

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

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur

Le produit doit présenter la coloration normale caractéristique du type utilisé. Le milieu de couverture liquide doit être pratiquement limpide (sauf s'il est susceptible d'être affecté par d'autres ingrédients) et seul un très faible dépôt ou une très petite proportion de parties de carottes est autorisé.

2.2.2 Saveur

Les carottes en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exemptes de saveurs ou d'odeurs étrangères au produit.

2.2.3 Texture

Les carottes doivent être raisonnablement exemptes d'unités excessivement fibreuses ou dures.

2.2.4 Défauts et tolérances

Les carottes en conserve doivent être raisonnablement exemptes de défauts et la proportion de ces derniers ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

2.2.4.1 Matières végétales étrangères

(Toute feuille ou substance végétale de carotte, ou toute autre matière végétale inoffensive qui n'a pas été ajoutée intentionnellement comme ingrédient).

Tolérance - 1 morceau par 1000 g sur la base du contenu total de tous les récipients constituant l'échantillon (c'est-à-dire Moyenne de l'échantillon).

2.2.4.2 Autres défauts

La proportion des défauts autres que les MVE ne doit pas dépasser les limites établies au Tableau I et au Tableau II pour les divers modes de présentation.

L'effectif de l'unité-échantillon pour les "Autres défauts" est fixé comme suit:

1. Carottes entières et jeunes carottes entières - 40 unités.
2. Carottes en moitiés, en quartiers, tronçons dans le sens de la longueur, carottes en morceaux, sections - 80 unités.
3. Dés, doubles dés, lanières, tranches ou rondelles - 400 grammes.

TABLEAU I

Carottes entières et jeunes carottes entières, carottes en moitiés, en quartiers, tronçons dans le sens de la longueur, carottes en morceaux, sections

DEFAUT	CATEGORIE DE DEFAUT		
	Mineur	Majeur	Grave
a) Carottes tachées - zones tachées ou décolorées			
— jusqu'à 30 mm ²	x		
— de 30 mm ² à 200 mm ²		x	
— plus de 200 mm ² , ou toute tache très sombre ou noire dépassant 30 mm ²			x
b) Dommages mécaniques - carottes écrasées ou éraillées au moment de la mise en boîte			
— légèrement éraillées	x		
— écrasées ou brisées ou fissurées		x	
c) Malformations - déformations ou crevasses provenant de la croissance			
— légère malformation	x		
— malformation importante		x	
d) Carottes non épluchées - parties non épluchées			
— légère imperfection	x		
— imperfection importante		x	
e) Carottes fibreuses et carottes dures ou ligneuses en raison de la fibrosité			
— légère imperfection	x		
— imperfection sensible		x	
— imperfection importante			x
f) Bouts verts - carottes dont l'extrémité supérieure est verte, à l'exception des carottes "type de Paris"			
— légère imperfection	x		
— imperfection importante		x	

Tolérances de défauts (nombre maximal permis)

Moitiés, quartiers, tronçons dans le sens de la longueur, morceaux, sections.

Echantillon de 80 unités - total de tous les défauts: 13 par unité-échantillon, à condition que les défauts majeurs et graves ne dépassent pas, ensemble, le nombre de 10, et à condition, en outre, qu'un seul défaut, au plus, soit grave.

Carottes entières et jeunes carottes entières

Echantillon de 40 unités - total de tous les défauts: 13 par unité-échantillon, à condition que les défauts majeurs et graves ne dépassent pas, ensemble, le nombre de 5, et à condition, en outre, qu'un seul défaut, au plus, soit grave.

TABLEAU II

(Carottes en dés, en doubles dés, en lanières et en tranches ou rondelles)

Définition des défauts

- a) Unité désagrégée - unité déformée ou désintégrée à tel point que la forme initiale de la carotte a disparu ou n'est pas reconnaissable.
- b) Unité tachée - unité qui présente des taches sombres ou vertes, avec des parties non épluchées, à tel point que l'apparence ou la comestibilité est gravement affectée.
- c) Unité fibreuse - unité à texture fibreuse, à tel point que la comestibilité est sérieusement affectée.

Tolérances de défauts

Total de tous les défauts - 50 grammes, par unité-échantillon de 400 grammes, à condition qu'aucun défaut (a, b ou c ci-dessus) ne dépasse 25 grammes par unité-échantillon.

2.2.5 Classification des unités "défectueuses"

Toute unité-échantillon dont la proportion de défauts dépasse les tolérances fixées aux Tableaux I et II (2.2.4) ou qui ne répond pas à d'autres critères de qualité (2.2.1 - 2.2.3) doit être considérée comme "défectueuse".

2.2.6 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme satisfaisant aux spécifications de qualité définies au par. 2.2 lorsque le nombre des unités "défectueuses" définies à l'alinéa 2.2.5 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969) et ne dépasse pas les tolérances prévues pour les matières étrangères inoffensives basées sur la moyenne d'échantillonnage.

3. CONTAMINANTS

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

Etain, maximum _____ 250 mg/kg, calculés en Sn.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

		<u>Concentration maximale</u>	
4.1	Glutamate monosodique	500 mg/kg	Confirmation différée
4.2	<u>Raffermissants</u>		
	Chlorure de calcium	} Total 350 mg/kg, calculés en Ca dans le produit final }	} Confirmée
	Lactate de calcium		
	Gluconate de calcium		
4.3	<u>Epaississants</u>		
4.3.1	<u>Amidons modifiés</u>		
	Amidons traités aux acides	} 10 g/kg, seuls ou en combinaison, à utiliser seulement lorsque du beurre ou d'autres grai- ses ou huiles végétales sont utilisés comme in- grédients, par exemple dans un "conditionnement en sauce" }	} Confirmée
	Amidons traités aux bases		
	Amidons blanchis		
	Phosphate de diamidon 1/		
	Phosphate de diamidon phosphaté		
	Phosphate de monoamidon		
	Acétate d'amidon		
	Amidon hydroxypropylique		
	Adipate de diamidon acétylé		

1/ Les amidons traités au métaphosphate de sodium et à l'oxychlorure de phosphore ont été combinés sous la rubrique "phosphate de diamidon".

<u>4.3.1 Amidons modifiés (suite)</u>	<u>Concentration maximale</u>	
Glycérol de diamidon hydroxypropylique)	- Voir page précédente -	}
Succinate d'amidon sodique)		
Phosphate de diamidon acétylé)		
Glycérol de diamidon acétylé)		
Glycérol de diamidon)		
Amidons oxydés)		}
Phosphate de diamidon hydroxypropylique)		
		Confirmée à titre provisoire Confirmation différée
 <u>4.3.2 Gomme végétales</u>		
Gomme arabique)	" " "	}
Carragénine)		
Furcellarane)		
Gomme guar)		
Gomme adragante)		}
Gomme de caroube (gomme de caroubier))		
		Confirmation différée dans l'attente d'une évaluation toxicologique par le JECFA
 <u>4.3.3 Alginates</u>		
Alginate d'ammonium)	" " "	}
Alginate de calcium)		
Alginate de potassium)		
Alginate de sodium)		
Alginate de propylène-glycol)		
		Confirmée
<u>4.3.4 Pectines (amidées et non amidées)</u>		Confirmée

5. HYGIENE

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

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

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

- a) doit être exempt de micro-organismes capables de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

5.4 Le produit doit, en cours de transformation, 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 minimal

Le récipient doit être bien rempli de carottes et, sauf dans le cas des carottes "conditionnées sous vide", le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient, c'est-à-dire le volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient fermé une fois complètement rempli.

6.1.1.1 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas à la spécification de l'alinéa 6.1.1 relative au remplissage minimal (90 pour cent de la capacité du récipient) doit être considéré comme "défectueux".

6.1.1.2 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises à l'alinéa 6.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969).

6.2.1 Poids égoutté minimal

6.2.1.1 Sauf dans le cas des conditionnements en sauce, le poids égoutté minimal ne doit pas être inférieur à:

<u>Mode de présentation</u>	<u>Récipient < 850 ml</u>	<u>Récipients > 850 ml</u>
Entières, moitiés et tronçons	55	60
Dés, doubles dés	60	65
Lanières	53	60
Quartiers, morceaux, tranches (rondelles)	58	60
Sections	62	65

6.2.1.2 On jugera que les spécifications relatives au poids égoutté minimal sont satisfaites lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente un écart excessif par rapport au minimum.

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 (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit doit être "carottes".

7.1.2 Le mode de présentation doit, selon le cas, faire partie de la désignation ou être placé à proximité immédiate de celle-ci: "Entières", "Tronçons dans le sens de la longueur", "Rondelles", "Tranches", "Dés", "Lanières", "Doubles dés", "Morceaux", "Tranchées", "Sections", "Moitiés", "Quartiers".

7.1.3 La désignation du produit peut comprendre la variété ou le type de carottes utilisées.

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

7.1.5 Si les carottes en conserve sont conditionnées sous vide, ce fait doit être déclaré sur l'étiquette comme "conditionnées sous vide" ou "conditionnement sous vide".

7.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés 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, sauf dans le cas de l'eau qui n'a pas besoin d'être déclarée.

7.3 Contenu net

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

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 où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE, D'ANALYSE ET D'EXAMEN

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou mentionnées 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 aux paragraphes 8.1, 8.2 et 8.3.

8.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969).

8.2 Détermination du poids égoutté

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS (Méthodes d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes traités, CAC/RM 36-1970, Détermination du poids égoutté - Méthode I).

Les résultats sont exprimés en % m/m en fonction de la masse d'eau distillée à 20°C que contient le récipient fermé une fois entièrement rempli.

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 en (2) du poids obtenu en (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 en (2) du poids obtenu en (3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

*

AUTRES PRODUITS A BASE DE CONFITURE NON COUVERTS
PAR LE PRESENT PROJET DE NORME

A. SUISSE

La délégation de la Suisse a proposé la création, pour les besoins du Codex, d'un troisième échelon contenant plus de 50% de fruits en poids et pas moins de 50% de matières sèches solubles totales dans le produit fini.

En raison de la haute teneur en fruits entrant dans la composition du produit, il n'est pas possible d'atteindre la haute teneur en matière sèche soluble de la confiture dite traditionnelle sans réduire par ébullition une quantité excessive de la teneur en fruits initiale. Exception faite de la teneur du produit fini en matière sèche soluble, toutes les autres spécifications du projet de norme générale pour les confitures et gelées sont applicables.

B. PAYS-BAS

Composition du "Halvajam" néerlandais

1. Fruit, proportion égale à ou supérieure à 50%.
2. Sucres, proportion égale ou inférieure à 30%.
3. Agents de conservation, à concurrence de 0,03% c'est-à-dire l'acide sorbique jusqu'à 0,02%, SO₂ jusqu'à 0,005%.
4. Agents épaississants, à concurrence de 2% (pectine, alginate, gélatine, etc.).
5. Acides:
 - Acide citrique à concurrence de 0,8%
 - Citrate de potassium à concurrence de 0,35%
 - Phosphate de calcium à concurrence de 0,07%.
6. Colorants:
 - dans la confiture de fraises seulement
 - les colorants sont autorisés à concurrence de 0,05%.

Ceci se ramènera à:

1. fruit \geq 50
2. sucres \leq 30
3. agents de conservation autorisés
4. agents épaississants 2%
5. acides: acide citrique à concurrence de 0,8%
phosphate de calcium à concurrence de 0,07%
6. colorants seulement dans la confiture de fraises.

C. DANEMARK

Proposition danoise pour la "confiture moderne"

Le système à deux échelons, y compris les limites fixées pour les fruits, est adopté tel qu'il est décrit dans le projet pour la confiture traditionnelle.

La limite supérieure de la teneur en matière sèche soluble devrait être de 60 ou 65%.

Aucune limite inférieure pour la teneur en matière sèche soluble.

Le nom des produits devrait comporter le mot "confiture".

L'échelon supérieur doit comporter le terme supplémentaire: Extra.

Les agents de conservation devraient être autorisés.

La déclaration de la teneur en fruits et de la teneur en matière sèche soluble doit figurer sur les produits.

*