

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**ALINORM 05/28/27**

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

**Vingt-huitième session  
Rome (Italie), 4 - 9 juillet 2005**

**RAPPORT DE LA VINGT-DEUXIÈME SESSION DU  
COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS**

**Washington D.C., (États-Unis d'Amérique), 27 septembre – 1er octobre 2004**

**NOTE: Le présent rapport contient la lettre circulaire CL 2005/03-PFV**

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**CX 5/5.2**

**CL 2005/03-PFV  
Janvier 2005**

**AUX:** - Services centraux de liaison avec le Codex  
- Organisations internationales intéressées

**DU:** Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius  
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Rome (Italie)  
Télécopie: 39.06.570-54593;  
Mél: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)

**OBJET: DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA VINGT-DEUXIEME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (ALINORM 05/28/27)**

**PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA VINGT-HUITIÈME SESSION POUR ADOPTION**

## **Avant-projets de norme à l'étape 5 de la procédure**

1. **Avant-projet de norme Codex pour les concentrés de tomate traités** (par. 48 et Annexe II)
2. **Avant-projet de norme Codex pour les tomates en conserve** (par. 76 et Annexe III)
3. **Avant-projet de norme Codex pour certains agrumes en conserve** (par. 89 et Annexe IV)

Les gouvernements et organisations internationales intéressées, dotées du statut d'observateur auprès du Codex, qui souhaitent formuler des observations au sujet des incidences que les avant-projets de norme ou leurs dispositions pourraient avoir sur leurs intérêts économiques sont invités à les faire parvenir, conformément à la *Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés* (à l'étape 5) (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, **de préférence par courrier électronique, AVANT LE 15 MAI 2005.**

## **PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS**

4. **Avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve, y compris les dispositions relatives aux milieux de couverture** (par. 80 et Annexe V)
5. **Avant-projet de norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades** (par. 84 et Annexe VI)

Les gouvernements et organisations internationales intéressées, dotées du statut d'observateur auprès du Codex, qui souhaitent formuler des observations sur tous les aspects des avant-projets de norme, y compris les incidences éventuelles sur leurs intérêts économiques sont invités à les faire parvenir, conformément à la *Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés* (à l'étape 3) (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, **de préférence par courrier électronique, AVANT LE 30 JUIN 2005.**

**6. Amendements proposés à la liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une révision et d'une normalisation** (par. 94 & 98 et Annexe VII)

Les gouvernements et organisations internationales intéressées, dotées du statut d'observateur auprès du Codex, qui souhaitent formuler des observations sur la question susmentionnée sont invités à les faire parvenir, conformément aux *Propositions visant à entreprendre une nouvelle activité ou à réviser une norme* (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, Partie 2 Examen critique) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, **de préférence par courrier électronique, AVANT LE 31 MAI 2006.**

**7. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage des fruits et légumes traités - produits aqueux à base de noix de coco, crème de coco et lait de coco** (par. 104 et Annexe VIII – Partie II)

Les gouvernements et organisations internationales intéressées, dotées du statut d'observateur auprès du Codex, qui souhaitent formuler des observations sur la question susmentionnée sont invités à les faire parvenir par écrit, **de préférence par courrier électronique,** au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, **AVANT LE 31 MAI 2006.**

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa vingt-deuxième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités est parvenu aux conclusions suivantes:

### QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS A SA VINGT-HUITIEME SESSION POUR EXAMEN

Le Comité:

- Est convenu de transmettre les *avant-projets de norme Codex pour les concentrés de tomate traités, les tomates en conserve et certains agrumes en conserve* à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption préliminaire à l'étape 5 (par. 48, 76, et 89);

### AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION

Le Comité est convenu de:

- remplacer le titre du projet de norme Codex pour les produit marinés fermentés par *projet de norme Codex pour les fruits et légumes marinés fermentés* et de renvoyer celui-ci à l'étape 6 pour remaniement par un Groupe de travail dirigé par la Thaïlande, diffusion pour nouvelles observations à l'étape 6 et examen ultérieur à sa vingt-troisième session (par. 22);
- renvoyer les *avant-projets de norme Codex pour certains légumes en conserve* (y compris les dispositions relatives aux milieux de couverture) et pour les *Confitures, gelées et marmelades* à l'étape 3 pour diffusion, observations à l'étape 3, révision par des groupes de travail dirigés par la France et le Royaume-Uni respectivement, diffusion pour observations supplémentaires à l'étape 3 et nouvel examen par le Comité à sa vingt-troisième session (par. 80 et 84);
- interrompre l'examen de l'*avant-projet de norme Codex pour la sauce de soja* tout en recommandant au Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius de confier cette tâche au Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (par. 87);
- ne pas modifier *la liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une révision et d'une normalisation* tout en continuant à demander des observations sur les amendements à apporter à la liste des priorités pour examen à sa prochaine session (par. 94 et 98);
- examiner une *Structure standard pour les normes Codex sur les fruits et les légumes traités* à sa prochaine session afin de garantir une approche cohérente au niveau du plan de présentation, de la terminologie et des dispositions de ces normes (par. 106);
- transmettre les méthodes d'analyse pour les fruits et légumes traités au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour confirmation (par. 104);
- demander des observations sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les produits aqueux à base de noix de coco, la crème de coco et le lait de coco pour examen à sa prochaine session (par. 104);
- demander au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et au Comité du Codex sur les additifs alimentaires de donner des éclaircissements sur l'utilisation correcte du terme "édulcorant" dans les normes de produit Codex (par. 13);
- demander au Comité du Codex sur les résidus de pesticides son avis sur le facteur de concentration à utiliser pour les résidus de pesticides dans les normes Codex sur les fruits et légumes traités lorsque le produit est concentré et dilué à nouveau (par. 39 et 68).

## TABLE DES MATIÈRES

	<u>Paragraphes</u>
OUVERTURE DE LA SESSION .....	1 - 2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR .....	3 - 5
QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE EMANANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES ET GROUPES SPECIAUX DU CODEX .....	6-10
EXAMEN DES PROJETS DE NORME CODEX A L'ETAPE 7	
Considérations générales concernant les normes Codex pour les fruits et légumes traités .....	11 - 18
• Projet de norme Codex pour les produits marinés fermentés .....	19 - 22
EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORME CODEX A L'ETAPE 4	
• Avant-projet de norme Codex pour les concentrés de tomate traités .....	23 - 48
• Avant-projet de norme Codex pour les tomates en conserve .....	49 - 76
• Avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve (y compris les dispositions relatives aux milieux de couverture) .....	77 - 80
• Avant-projet de norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades .....	81 - 84
• Avant-projet de norme Codex pour la sauce de soja .....	85 - 87
• Avant-projet de norme Codex pour certains agrumes en conserve .....	88 - 90
AMENDEMENTS PROPOSES A LA LISTE DES FRUITS ET LEGUMES TRAITES DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITE D'UNE REVISION ET DUNE NORMALISATION .....	91 - 98
AUTRES QUESTIONS	
• Méthodes d'analyse et d'échantillonnage des fruits et légumes traités.....	99 - 104
• Structure standard pour les normes Codex sur les fruits et légumes traités .....	105 - 106
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION .....	107

## LISTE DES ANNEXES

	<u>Pages</u>
ANNEXE	
I - Liste des participants .....	18
II - Avant-projet de norme Codex pour les concentrés de tomate traités .....	30 – 39
III - Avant-projet de norme Codex pour les tomates en conserve .....	40 – 51
IV - Avant-projet de norme Codex pour certains agrumes en conserve .....	52 – 66
V - Avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve (y compris dispositions relatives aux milieux de couverture) .....	67 – 96
VI - Avant-projet de norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades .....	97 – 109
VII - Liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une révision et d'une normalisation .....	110
VIII - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage des fruits et légumes traités .....	111 - 120

## **OUVERTURE DE LA SESSION**

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a tenu sa vingt-deuxième session à Washington, D.C, États-Unis d'Amérique, du 27 septembre au 1<sup>er</sup> octobre 2004, à l'aimable invitation du gouvernement des États-Unis d'Amérique. M. David Priester, chef de la section de la normalisation, service de commercialisation des produits agricoles, programmes de fruits et légumes, Département de l'Agriculture des États-Unis, a présidé la réunion. La session a réuni des délégués représentant 31 États membres et 1 organisation membre ainsi que des observateurs de 6 organisations internationales. La liste complète des participants figure à l'Annexe I du présent rapport.
2. La session a été ouverte par M. Kenneth Clayton, administrateur adjoint du service de commercialisation des produits agricoles, Département de l'Agriculture des États-Unis.

## **ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)<sup>1</sup>**

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme l'ordre du jour de sa présente session.
4. La délégation de la Communauté européenne (CE) a présenté le document de séance CRD 1 sur la répartition des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres conformément à l'Article II, paragraphe 5, du règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius.
5. Le Comité est convenu de réunir les groupes de travail sur l'Avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve (Point 4c de l'ordre du jour), l'Avant-projet de norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades (Point 4d de l'ordre du jour) et les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités (Point 6a de l'ordre du jour) sous la présidence de la France, du Royaume-Uni et des États-Unis respectivement.

## **QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE EMANANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES ET GROUPES SPECIAUX DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)<sup>2</sup>**

### **Adoption des normes Codex pour les fruits et légumes traités**

6. Le Comité a noté que le document était présenté à des fins d'information uniquement et qu'il n'y avait pas de suite à donner aux questions exposées. À cet égard, le Comité a été informé que la Commission du Codex Alimentarius a adopté à sa vingt-sixième session les Projets de normes Codex pour les pousses de bambou (avec des amendements); les fruits à noyau en conserve; les produits aqueux à base de noix de coco – lait de coco et crème de coco; et le Projet de directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (avec des amendements dans la version espagnole) qui remplaçait le document CAC/GL 35-1985 Milieux de couverture (Composition et étiquetage).

### **Confirmation de dispositions figurant dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités**

7. Le Comité a pris note que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants a confirmé à sa trente-cinquième session les dispositions supplémentaires figurant dans les Projets de normes Codex pour les fruits à noyau en conserve et pour les produits aqueux à base de noix de coco. D'autre part, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a confirmé à sa trente et unième session les dispositions d'étiquetage énoncées dans le projet de directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve et dans les projets de normes suivants: pousses de bambou en conserve; fruits à noyau en conserve; produits aqueux à base de noix de coco – lait de coco et crème de coco.

---

<sup>1</sup> CX/PFV 04/22/1 et CRD 1 (Répartition des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres).

<sup>2</sup> CX/PFV 04/22/2.

## **Élaboration des normes Codex pour la pâte de soja fermentée (doenjang) et la pâte de piments forts fermentée (gochujang)**

8. Le Comité a également pris note que, à sa vingt-septième session, la Commission du Codex Alimentarius a confié l'élaboration initiale des Normes Codex pour la pâte de soja fermentée (doenjang) et la pâte de piments forts fermentée (gochujang) au Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie et, si nécessaire, leur mise au point définitive au Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses.

## **Code d'usages international recommandé pour la transformation et la manipulation de denrées surgelées**

9. Le Comité a également pris note que, à sa vingt-septième session, la Commission avait chargé les États-Unis d'Amérique, en tant que pays hôte du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités et du Comité sur l'hygiène des denrées alimentaires de réviser et de coordonner par correspondance les travaux sur les dispositions relatives à la qualité figurant dans le Code d'usages international recommandé pour la transformation et la manipulation de denrées surgelées, jusqu'à l'adoption provisoire à l'étape 5 et la mise au point définitive des dispositions relatives à l'hygiène et à la sécurité sanitaire par le Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires pour adoption finale à l'étape 8 par la Commission. Une réunion conjointe du Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires et/ou des comités de produits du Codex concernés pourrait mettre au point les dispositions en matière d'hygiène ainsi que les dispositions relatives à la qualité pour lesquelles il n'avait pas été possible de trouver un consensus durant les travaux par correspondance.

## **Autres questions**

10. Par ailleurs, le Comité a pris note que, à sa trente-sixième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants a demandé au Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les jus de fruits et légumes de préciser si l'eau de noix de coco devait figurer dans le projet de Norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits, afin de lui assigner une catégorie de denrées alimentaires (c.-à-d., 14.1.2.1 Jus de fruits) et inclure des dispositions dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.

## **EXAMEN DE PROJETS DE NORMES A L'ETAPE 7 (Point 3 de l'ordre du jour)<sup>3</sup>**

### **CONSIDERATIONS GENERALES CONCERNANT LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES**

#### **Édulcorants**

11. Le Comité a pris note que différentes combinaisons des termes « nutritifs », « glucidiques » et « édulcorants » et le préfixe « non » devant l'une de ces combinaisons sont utilisées dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités sans une application cohérente de ces termes qui ont le pouvoir de créer une confusion quant à savoir si des expressions comme « édulcorants glucidiques (nutritifs) » ou « édulcorants nutritifs » ne s'appliquent qu'à des ingrédients alimentaires (par ex., sucre, miel, sirops, etc.) ou à certains types d'additifs alimentaires ayant une certaine valeur nutritive/calorique (par ex., alcools de sucre, etc.). De même, il n'est pas clair si des termes comme « édulcorants non glucidiques (nutritifs) » ou « édulcorants non nutritifs » ne s'appliquent qu'à certains types d'édulcorants généralement considérés comme « artificiels » ou « intenses » ou à tous types d'édulcorants utilisés dans la préparation d'aliments à usage diététique (par ex., aliments de régime). Le Comité a d'autre part pris note de l'utilisation possible de termes comme édulcorants « artificiels » ou « naturels » pour établir une distinction entre des additifs alimentaires et d'autres agents édulcorants comme les sucres, le miel, etc.

<sup>3</sup> CX/PFV 04/22/3 et observations soumises par l'Égypte, les États-Unis, la France, l'Iran, la Malaisie, la Nouvelle-Zélande et le Venezuela (CX/PFV 04/22/3-Add.1); l'Australie (CRD 2); le Canada (CRD 7); la CE (CRD 10); et la Thaïlande (CRD 11)



12. Le Comité a constaté qu'au sein du Codex, les termes « sucres » (y compris certains sirops), « miel » et « édulcorants » étaient définis, respectivement, dans les Normes Codex pour les sucres<sup>4</sup> et pour le miel<sup>5</sup> et dans les Noms de catégorie et système international de numérotation Codex des additifs alimentaires<sup>6</sup>. Par ailleurs, la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées<sup>7</sup> n'établit pas de différence entre les différents types d'additifs alimentaires/édulcorants et les regroupe sous le terme général « édulcorants » alors que tous les types de saccharose sont désignés sous le nom de « sucre » et sont considérés comme des ingrédients. Par ailleurs, dans une norme Codex, les « édulcorants » sont généralement considérés comme des additifs alimentaires quelle que soit leur valeur nutritive/calorique et sont énumérés dans la section sur les additifs alimentaires sous le nom général « édulcorants » tandis que les composés qui ne sont pas considérés comme des additifs alimentaires mais qui ont une fonction d'édulcoration sont considérés comme des aliments/ingrédients alimentaires et énumérés dans la section sur les facteurs essentiels de composition et de qualité. Le Comité a également noté que lors de la discussion sur la Norme Codex pour la purée de pomme en conserve, le Comité est convenu que les termes « sucres » ou « édulcorants nutritifs » apparaissant dans la norme devraient être remplacés par « *sucres tels qu'ils sont définis dans le Codex Alimentarius et/ou autres matières sucrantes telles que le miel* ».

13. Le Comité est convenu qu'il s'agissait d'une question intersectorielle qui devrait être résolue de manière horizontale par le biais du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires afin que les substances utilisées comme ingrédients alimentaires pour l'édulcoration et les substances utilisées comme additifs alimentaires pour l'édulcoration puissent être désignées de manière cohérente au sein du système du Codex. Par conséquent, le Comité est convenu de soumettre les questions suivantes aux Comités précités:

- a. Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires: Concernant les édulcorants alimentaires (naturels) (c.-à-d., non additifs alimentaires), quels termes (par ex., glucidiques, nutritifs) devraient être utilisés dans les normes de produits Codex pour désigner les édulcorants autres que ceux conformes aux normes Codex pour les sucres et le miel?
- b. Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires: Concernant les édulcorants/additifs alimentaires (artificiels), quels sont les termes appropriés pour désigner les édulcorants (par ex. non glucidiques, non nutritifs, intenses/non intenses)?

### **Milieux de couverture**

14. Le Comité a procédé à un échange de vues sur la nécessité de conserver des dispositions spécifiques pour les milieux de couverture dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités ou de renvoyer à des textes plus horizontaux tels que les Directives Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve récemment adoptées (voir paragraphe 6).

15. Le Comité est convenu que l'option (b) du paragraphe 17 du document de travail CX/PFV 04/22/3 donnerait la souplesse voulue pour introduire des dispositions spécifiques en plus de celles établies dans les Directives Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve ou dans les Directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve (en cours d'élaboration). Cela est identique aux spécifications supplémentaires généralement requises en ce qui concerne, par exemple, l'étiquetage grâce auxquelles, après une déclaration générale, des dispositions spécifiques concernant les milieux de couverture peuvent être établies (par ex. « *Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit respecter les dispositions des Directives Codex pour les milieux de couverture des fruits/légumes en conserve. Par ailleurs, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent...* »). Il a toutefois été reconnu que dans certains cas, la spécificité du produit ne permettrait pas de se référer aux Directives.

<sup>4</sup> CODEX STAN 212-1999, Amend. 1-2001.

<sup>5</sup> CODEX STAN 12-1987, Rév. 2-1001.

<sup>6</sup> CAC/GL 36-1989, Rév. 7-2003.

<sup>7</sup> CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991.

### **Additifs alimentaires**

16. Le Comité a pris note que, en ce qui concerne les normes Codex pour les fruits et légumes traités, l'approche actuelle consiste à rassembler dans une section toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires. Toutefois, certaines normes à l'examen contiennent des approches envisagées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants quant à la relation entre les comités de produits du Codex et la Norme Générale du Codex pour les additifs alimentaires.

17. Lors de l'examen des options données au paragraphe 17 du document de travail CX/PFV 04/22/3, certaines délégations étaient d'avis qu'il fallait utiliser les compétences techniques des comités de produits du Codex pour déterminer la nécessité d'additifs alimentaires, ce qui était conforme à la pratique actuelle établie dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (option a). D'autres délégations étaient d'avis que le travail déjà réalisé dans d'autres Comités horizontaux devait être utilisé en se référant aux textes généraux rédigés par ces comités, par ex., la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (option b).

18. Le Comité est convenu que, étant donné que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants examine à l'heure actuelle la relation entre les comités de produits du Codex et la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires, il convenait pour l'instant de suivre l'option (a), à savoir, d'établir « une liste des dispositions individuelles pour les additifs alimentaires soumis à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et à l'insertion dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires ».

### **PROJET DE NORME CODEX POUR LES PRODUITS MARINES FERMENTES**

19. Le Comité a procédé à un échange de vues concernant le champ d'application du Projet de norme. Plusieurs délégations étaient d'avis que le champ d'application devait être clarifié pour identifier et limiter les produits auxquels il s'applique avant de poursuivre. Les propositions ci-après ont été formulées:

- a. le titre du produit devrait être révisé pour ne couvrir que les fruits (avec ou sans noyau) et les légumes marinés fermentés car le terme « produits » pourrait englober des produits d'origine animale, par ex., viande, volaille, poisson mariné fermenté, qui n'entrent pas dans les attributions du Comité;
- b. le projet de norme devrait:
  - i. s'appliquer à des produits marinés fermentés pouvant créer des obstacles au niveau du commerce international ou susciter l'inquiétude des consommateurs en matière de santé et de pratiques frauduleuses;
  - ii. couvrir les produits marinés fermentés séchés conditionnés sans milieu de couverture;
  - iii. exclure les produits marinés fermentés déjà normalisés par le Comité, comme les olives de table, les cornichons (concombres) en conserve, le kimchi, etc. Par ailleurs, les oignons et la choucroute devraient également être exclus du champ d'application;
  - iv. exclure les produits marinés fermentés comme le chutney et les condiments au vinaigre (relishes) où les milieux de couverture sont consommés comme un élément du produit.

20. Par ailleurs, il a été noté que le Projet de norme devrait s'aligner sur la terminologie normalisée utilisée pour le champ d'application par souci de cohérence avec d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités.

21. Le Comité est convenu que la Norme devrait s'appliquer uniquement à des fruits et légumes marinés fermentés et, par conséquent, il a amendé le titre et le champ d'application comme suit:

Projet de Norme Codex pour les fruits et légumes marinés fermentés

La présente norme s'applique aux fruits et légumes comestibles qui ont été salés, transformés ou chauffés dans le but d'obtenir un produit acide préservé par fermentation naturelle ou par le biais d'acidulants. Le produit peut être conditionné dans un liquide de couverture à base d'huile, de saumure ou en milieu acide, comme du vinaigre. Les produits couverts par la présente norme sont, entre autres, les oignons, l'ail, les mangues, les radis, le gingembre, les betteraves, les poivrons Royal Plum, les cœurs de palmier, les citrons. La présente norme s'applique au produit tel qu'il est défini à la section 2 ci-dessous lorsque ce produit est prêt à la consommation directe, y compris dans l'industrie de la restauration, ou lorsqu'il est destiné au reconditionnement si nécessaire. La présente norme ne s'applique pas au produit lorsqu'il est destiné à une transformation ultérieure. La présente norme ne couvre pas les cornichons (concombres) en conserve, le kimchi, les olives de table, le chutney et les condiments au vinaigre.

**État d'avancement du projet de Norme Codex pour les produits marinés fermentés**

22. Le Comité est convenu que le projet de Norme sur les fruits et légumes marinés fermentés, désigné sous sa nouvelle appellation, sera révisé compte tenu du champ d'application révisé et des observations écrites soumises au cours de la présente session par un groupe de travail dirigé par la Thaïlande avec l'aide des États-Unis, de l'Inde, de la Malaisie, des Pays-Bas, des Philippines et du Royaume-Uni. Il a également été noté que les groupes de travail étaient ouverts à tous les observateurs et membres du Codex. Le Comité a demandé au groupe de travail de soumettre le texte révisé au Secrétariat du Codex au plus tard à la fin février 2005 pour diffusion, observations à l'étape 6 et nouvel examen par le Comité à sa prochaine session.

**EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORME CODEX A L'ETAPE 4**

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES CONCENTRES DE TOMATE TRAITES (Point 4a de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

23. Le Comité a révisé l'avant-projet de Norme section par section et est convenu des amendements suivants:

**Section 1 – Champ d'application**

24. Le Comité a inséré une référence pour inclure les concentrés de tomate traités destinés à l'industrie de l'alimentation ou au reconditionnement par souci de cohérence avec d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités. Il a supprimé « (à l'exception de la section 3.2.8 et de la section 7) » estimant qu'il était préférable de se référer à ces exceptions dans les sections correspondantes (voir paragraphes 36 et 40).

**Section 2.1 – Définition du produit**

25. Le Comité a supprimé la numérotation de la section 2.1.1 par souci de cohérence avec le plan de présentation d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités. Il est convenu qu'il était préférable de parler « de la pulpe ou du jus » plutôt que « du liquide ». En outre, il a constaté que *Lycopersicum esculentum* P. Mill et *Lycopersicon esculentum* P. Mill étaient tous deux des noms scientifiques de la tomate.

26. Le Comité a restructuré le texte de la section 2.1 en deux sections comme suit:

- i. Section 2.1 Définition du produit, qui reprend les points (a) et (b) et la phrase de la section 2.1.4
- ii. Section 2.2 Dénomination du produit, qui reprend la phrase « Le concentré de tomates peut être dénommé « Purée de tomates » ou « Pâte de tomates » lorsqu'il répond aux conditions suivantes » et les descriptions de la purée de tomates et de pâte de tomates.

<sup>8</sup> CX/PFV 04/22/4 et observations soumises par l'Égypte, les États-Unis, la France, l'Iran, la Malaisie, le Venezuela et le World Processing Tomato Council (CX/PFV 04/22/4-Add.1), l'Australie (CRD 2), l'Uruguay (CRD 4), le Nigeria (CRD 5), le Canada (CRD 7); la CE (CRD 10), la Thaïlande (CRD 11) et Cuba (CRD 20)

27. Le Comité a mis entre crochets toutes les valeurs concernant la teneur en matière sèche soluble naturelle de tomate pour nouvelle discussion à sa prochaine session étant entendu que les propositions visant à modifier ces valeurs doivent être justifiées. Il a également inséré une note en bas de page précisant que toutes les teneurs en matière sèche soluble sont mesurées dans le produit sans sel ajouté.

### **Section 3.1.1 – Ingrédients facultatifs**

28. Le Comité est convenu de faire état de « plantes aromatiques comestibles » par souci de cohérence avec d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités. Par souci de clarté, il est convenu de parler seulement d'eau et la phrase concernant le mode d'utilisation de l'eau a été supprimée. D'autres délégations ont proposé d'insérer l'ajout de sucre dans cette section.

### **Section 3.2 – Critère de qualité**

29. Le Comité a amendé la première phrase pour spécifier que les concentrés de tomate traités doivent « présenter une bonne saveur et une bonne odeur, une couleur rouge assez prononcée » ainsi que posséder « une texture homogène, dont les éléments constitutifs sont répartis également, caractéristique du produit ». Il a pris note de l'inquiétude de certaines délégations quant au fait que la saveur pourrait être altérée par l'adjonction d'épices et de plantes aromatiques comestibles. Les sections sur la couleur, la texture et la saveur ont été supprimées car elles étaient redondantes et la numérotation des autres sections a été modifiée en conséquence.

30. Le Comité est convenu de regrouper les textes des sections 3.2.4 « Défauts », 3.2.5 « Acide lactique » et 3.2.6 « Numération des moisissures » en deux nouvelles sections: 3.2.1 « Définition des défauts » et 3.2.2 « Défauts et tolérances » par souci de cohérence avec le plan de présentation d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités.

31. Dans la section 3.2.1 « Définition des défauts », le Comité a précisé que: i) les concentrés de tomate traités doivent être préparés conformément aux bonnes pratiques de fabrication; et que ii) le produit doit être presque exempt de peaux de tomate inadmissibles et presque exempt de pépins ou de fragments de pépins.

32. Dans la section 3.2.2 « Défauts et tolérances », le Comité a inséré tous les défauts mesurables pour lesquels des tolérances pouvaient être établies, à savoir: 3.2.2.1 « Impuretés minérales »; 3.2.2.2 « Acide lactique »; et 3.2.2.3 « Numération des moisissures ». Le Comité a ajouté une nouvelle section 3.2.2.4 « pH » où il a inséré un niveau de pH de 4,6 entre crochets pour nouvelle discussion à sa prochaine session. Le Comité a aussi ajouté une note en bas de page pour préciser qu'il était entendu par impuretés minérales le sable, le sol et les autres matières analogues n'entrant pas dans la section sur les contaminants.

33. Le Comité a constaté que l'acide lactique était le paramètre le plus important pour mesurer la qualité des ingrédients et de la transformation du concentré de tomates.

34. En ce qui concerne la numération des moisissures, le Comité a constaté que la tolérance concernant la numération des moisissures différait selon les législations nationales et qu'il sera difficile d'aboutir à un compromis sur une valeur. Il est convenu de remplacer le texte actuel par une nouvelle phrase prévoyant que la numération des moisissures soit déterminée en fonction de la législation nationale du pays d'importation. Certains pays ayant estimé qu'une valeur concernant la numération des moisissures garantirait la transparence et l'harmonisation et aiderait en particulier les pays dont la législation ne comporte pas de dispositions à cet égard, le Comité a placé la phrase entière entre crochets pour nouvelle discussion à sa prochaine session.

### **Section 3.2.8 – Acceptation des lots**

35. Le Comité a constaté qu'à sa vingt-septième session, la Commission du Codex Alimentarius avait adopté les Directives générales Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004) et que les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées FAO/OMS (NQA - 6,5) (CODEX STAN 233-1969) avaient été retirés. Par conséquent, le Comité est convenu de se référer aux Directives générales Codex sur l'échantillonnage et de conserver le niveau de qualité acceptable (NQA = 6,5) car son usage est généralisé et qu'il s'est révélé efficace. Le Comité a pris note que les Directives générales du Codex ne prévoyaient pas de plans d'échantillonnage spécifiques et en conséquence, il est convenu de conserver les Plans d'échantillonnage 1 (Niveau de contrôle I, NQA = 6,5) et 2 (Niveau de contrôle II, NQA = 6,5) des Plans d'échantillonnage abrogés (CODEX STAN 233-1969) et de les annexer à l'avant-projet de Norme. Le Comité est convenu d'appliquer cette décision aux normes Codex pour les fruits et légumes traités lorsqu'il convient (voir paragraphe 102).

36. Conformément à sa décision antérieure (voir paragraphe 24), le Comité a précisé que les critères d'acceptation ne s'appliquaient pas aux récipients non destinés à la vente au détail.

### **Section 4 – Additifs alimentaires (4.1 Régulateurs d'acidité)**

37. Conformément à sa décision antérieure (voir paragraphe 18), le Comité est convenu d'énumérer les dispositions individuelles concernant les additifs alimentaires et d'inclure l'acide citrique et les citrates à une concentration maximale limitée par les BPF. Le Comité n'a pas retenu les autres régulateurs d'acidité repris dans la Norme Codex pour les concentrés de tomate traités (CODEX STAN 57-1981) car: i) l'acide malique et l'acide L-tartarique n'étaient plus utilisés dans l'industrie du concentré de tomates, le premier à cause de son faible pouvoir tampon et de son coût élevé et le deuxième parce que sa saveur était incompatible avec celle de la tomate; ii) l'acide lactique n'était pas repris car il constitue un critère de qualité (voir paragraphe 30).

38. La délégation soudanaise a signalé que le sel devait être ajouté dans cette section. Le Comité a constaté qu'au sein du Codex, le sel (chlorure de sodium) n'était pas considéré comme additif alimentaire mais comme un ingrédient alimentaire et qu'il ne pouvait par conséquent pas figurer dans cette section.

### **Section 5 – Contaminants**

39. Le Comité a organisé la section en deux sections pour se référer spécifiquement aux Résidus de pesticides (section 5.1) et Autres contaminants (section 5.2) qui incluent les métaux lourds et d'autres contaminants comme les mycotoxines. Il a considéré nécessaire de tenir compte du facteur de concentration dans les limites maximales de résidus étant donné que le concentré de tomates était dilué à nouveau lorsqu'il était consommé en sauce. Par conséquent, la phrase suivante a été ajoutée dans les deux sections: « La valeur des limites maximales doit être conforme à la teneur en matière sèche soluble naturelle de tomate, avec une valeur de référence de 4,5% pour les tomates fraîches ». Le Comité est convenu de demander au Comité du Codex sur les résidus de pesticides et au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants leur avis sur l'incidence de la concentration sur la fixation de limites maximales de résidus de pesticides et contaminants.

### **Section 7 – Poids et mesures**

40. Conformément à sa décision antérieure (voir paragraphe 24), le Comité a ajouté une note en bas de page précisant que les dispositions de la section 7 ne s'appliquaient pas aux récipients non destinés à la vente au détail.

#### **Section 7.1 – Remplissage du récipient**

41. Le Comité a précisé la première phrase de la section 7.1.1 « Remplissage minimal » pour faire état des récipients souples, et de la section 7.1.2 « Classification des unités 'défectueuses' » pour se référer aux récipients rigides uniquement.

42. Le Comité a modifié la première phrase de la section 7.1.1 « Remplissage minimal » pour se référer aux récipients rigides et aux récipients souples, en indiquant que le niveau de 90% concernait les récipients rigides et que le remplissage des récipients souples ne devait pas être préjudiciable à la qualité ou à la présentation du produit ni au volume requis. Le Comité a décidé de modifier en conséquence la section 7.1.2.

### **Section 7.1.3 – Acceptation des lots**

43. Cette section a été alignée sur le texte de la section 3.2.8 (voir paragraphe 35).

### **Section 8 – Étiquetage**

44. Par souci de cohérence avec d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités, la numérotation de la section 8.1 a été supprimée et celle des autres sections a été modifiée en conséquence.

### **Section 8.2 – Nom du produit**

45. Par souci de cohérence avec la décision concernant les dénominations du produit (voir paragraphe 26), le Comité a supprimé le texte du point (c) et a ajouté une phrase indiquant que d'autres dénominations généralement utilisées dans le pays, accompagnées de la déclaration du pourcentage de matière sèche soluble naturelle de tomate, pouvaient être utilisées. Conformément à sa décision antérieure (voir paragraphe 27), le Comité est convenu de placer entre crochets toutes les valeurs concernant la teneur en matière sèche soluble naturelle de tomate.

### **Section 8.4 – Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

46. Le Comité a révisé la section par souci de cohérence avec la terminologie normalisée d'autres textes du Codex.

### **Section 9 – Méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

47. Voir paragraphes 100 à 104.

### **État d'avancement de l'avant-projet de norme codex pour les concentrés de tomate traités**

48. Le Comité a transmis l'avant-projet de Norme Codex pour les concentrés de tomate traités à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption préliminaire à l'étape 5 (voir annexe II).

### **AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES EN CONSERVE (Point 4b de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

49. Le Comité a examiné l'avant-projet de Norme Codex pour les tomates en conserve section par section et est convenu des changements suivants:

#### **Titre**

50. Le Comité est convenu de parler de « preserved tomatoes » dans l'ensemble du texte anglais car le terme « canned » pourrait limiter le produit aux tomates conditionnées dans des boîtes de conserves tandis que le terme « preserved » donne une souplesse adéquate et permet l'innovation ou le développement de matériaux d'emballage. Le Comité a noté que dans la version française l'expression « tomates en conserve » serait la traduction correcte.

### **Section 1 – Champ d'application**

51. Le Comité est convenu d'inclure une référence pour couvrir les tomates en conserve destinées à l'industrie de la restauration ou au reconditionnement ainsi que par souci de cohérence avec d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités. En outre, le Comité est convenu d'exclure les « tomates séchées » du champ d'application de l'Avant-projet de norme.

### **Section 2.1 – Définition du produit**

52. Le Comité est convenu:

- i. Dans la section 2.1 (a), de se référer à *Lycopersicum esculentum* P. Mill et à *Lycopersicon esculentum* P. Mill par souci de cohérence avec sa décision antérieure (voir paragraphe 25).
- ii. Dans la section 2.1 (b), de se référer à un « milieu de couverture » et non à un « liquide de couverture » par souci de cohérence avec d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités et d'appliquer ce changement à l'ensemble du texte.

---

<sup>9</sup> CX/PFV 04/22/5 et observations soumises par les États-Unis, la France, la Nouvelle-Zélande, le Venezuela et le WPTC (CX/PFV 04/22/5-Add.1); l'Australie (CRD 2); l'Uruguay (CRD 4); le Canada (CRD 7); la CE (CRD 10); la Thaïlande (CRD 11); la Malaisie (CRD 13), la CE (CRD 14) et Cuba (CRD 20).

- iii. Dans la section 2.1 (c), de laisser la dernière phrase entre crochets car il existe certaines variétés de tomates (par ex., tomates oblongues) qui ne pourraient pas ou ne devraient pas être évidées.

### **Section 2.2 – Types variétaux**

53. Le Comité a précisé que l'acronyme « OP » se référait à des tomates « à pollinisation libre ».

### **Section 2.3 – Modes de présentation**

54. Le Comité a modifié cette section en introduisant des dispositions supplémentaires pour les « Modes de présentation », par ex. en dés, en tranches, en quartiers, pulpe, concassées ou en morceaux et les « Autres modes de présentation » figurant à l'origine dans la section sur l'étiquetage (sections 8.2.2 et 8.2.3 respectivement). Il a été reconnu que ces dispositions concernaient la section « Modes de présentation » et non la section « Étiquetage » (voir paragraphe 72). En outre, le plan de présentation des normes Codex pour les fruits et légumes traités prévoit une section sur les « Modes de présentation » et les « Autres modes de présentation », ces derniers ayant une terminologie normalisée permettant des modes de présentation supplémentaires.

### **Section 2.4 – Types de conditionnement**

55. Certaines délégations se sont demandées si cette section devait faire partie de la définition du produit car le terme « emballage » était associé à l'emballage et pas au produit lui-même. Le Comité a pris note que les termes « conserve compacte » et « emballage ordinaire » ne se référaient pas aux emballages mais à la manière dont le produit était conditionné, à savoir, avec (« conditionnement normal ») ou sans (« conditionnement solide ») milieu de couverture. Le Comité a demandé que la traduction de ces termes dans les autres langues soit révisée afin d'éviter une éventuelle confusion quant à leur interprétation.

#### **Section 3.1.1 – Ingrédients de base**

56. Le Comité a amendé le texte en se référant au « milieu de couverture lorsqu'il convient » (voir paragraphe 55 ci-dessus) afin de donner une certaine souplesse car les tomates pourraient être conditionnées avec ou sans milieu de couverture.

#### **Section 3.1.2 – Milieux de couverture**

57. Le Comité est convenu de conserver certaines dispositions spécifiques concernant les milieux de couverture dans l'Avant-projet de norme car la tomate en conserve est un produit unique en soi.

58. Dans la section 3.1.2 (a), une note en bas de page a été ajoutée au terme « jus » pour préciser que dans cette norme, le mot « jus » ne correspond pas à la définition de « jus de fruit » (y compris jus de tomate) de la Norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits (en cours d'élaboration). En outre, le Comité est convenu d'appliquer la note en bas de page dans l'ensemble des avant-projets de normes pour les concentrés de tomate traités et les tomates en conserve. Certaines délégations ont indiqué que le terme « jus » devait être appliqué de manière constante dans toutes les normes du Codex.

59. Dans la section 3.1.2 (b), le Comité est convenu de parler de « concentré de tomate » plutôt que de « pâte de tomate », le trouvant plus approprié.

#### **Section 3.1.3 – Ingrédients facultatifs**

60. Dans la section 3.1.3 (c), le Comité est convenu de supprimer le terme « hydrates de carbone nutritifs déshydratés » car les composants spécifiés étaient déjà couverts par la Norme Codex pour les sucres. En outre, il est convenu de placer la section entre crochets car il n'y a eu aucun accord sur la nécessité de compter les sucres parmi les ingrédients du fait de problèmes de qualité liés à la détermination de la teneur en matière sèche soluble naturelle de tomate dans la matière première. Ces délégations en faveur du maintien de cette disposition signalaient que la Norme ne prévoyait pas de déterminer un degré Brix qui pourrait s'opposer à l'ajout facultatif des sucres.

### **Section 3.2 – Critères de qualité**

61. Le Comité est convenu de réorganiser cette section pour séparer ces paramètres de qualité (par ex., couleur, saveur, odeur, etc.) des paramètres liés aux défauts de qualité (par ex., entières/quasi entières, présence anormale de fragments de cœur, malformations, matières végétales étrangères, peaux, etc.) et leurs tolérances.

62. En conséquence, les sections 3.2.2 Couleur et 3.2.3 Saveur ont été supprimées et intégrées sous le titre « Critères de qualité » et une nouvelle section 3.2.1 « Définition des défauts » a été créée pour regrouper ces dispositions concernant les défauts de qualité. La numérotation de la section 3.2 a été modifiée en conséquence.

63. En outre, le Comité est convenu de déterminer la numérotation des moisissures (section 3.2.5.3) en fonction de la législation nationale du pays d'importation et a placé la section entre crochets par souci de cohérence avec sa décision antérieure concernant l'Avant-projet de norme Codex pour les concentrés de tomate traités (voir paragraphe 34). Certaines délégations ont signalé que la présence de moisissures pourrait causer des problèmes de sécurité sanitaire. Le Comité a constaté que la « numérotation des moisissures » figurait dans les critères de qualité et qu'elle ne posait donc pas de problème de sécurité. Il a été signalé que ce paramètre variait fortement d'un pays à l'autre et qu'il était impossible d'aboutir à un compromis sur une valeur qui répondrait aux besoins de tous les membres du Codex.

64. Le Comité a pris note qu'il serait préférable de se référer à des fourchettes de pH plutôt qu'à une valeur de pH afin de laisser une certaine souplesse aux pratiques de transformation dans le monde entier. En outre, le Comité est convenu de placer ce chiffre entre crochets pour examen ultérieur.

65. L'observateur du WPTC a remis en question la réorganisation de cette section car elle reflétait la norme actuellement en vigueur (CODEX STAN 13-1981).

### **Section 3.2.7 – Acceptation des lots**

66. Le Comité est convenu d'aligner cette section sur la section correspondante de l'Avant-projet de Norme pour les concentrés de tomate traités (voir paragraphes 35-36).

### **Section 4 – Additifs alimentaires**

67. Conformément à sa décision antérieure (voir paragraphe 18), le Comité est convenu d'énumérer les dispositions individuelles concernant les additifs alimentaires pour les régulateurs d'acidité et les affermissants.

### **Section 5 – Contaminants**

68. Le Comité a aligné cette section sur la section correspondante de l'Avant-projet de norme Codex pour les concentrés de tomate traités. Le Comité a pris note que le « facteur de concentration » s'appliquait également aux tomates en conserve étant donné que du concentré de tomates pourrait être utilisé pour leur élaboration (voir paragraphe 39).

### **Section 6 – Hygiène**

69. Le Comité a amendé la section 6.1 pour se référer au Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979, Rév. 1-1989).

70. Dans la section 6.2 concernant la conformité du produit aux critères microbiologiques, le Comité est convenu de demander conseil au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire pour déterminer si des produits stérilisés comme les tomates en conserve devaient répondre à ces critères.

### **Section 7 – Poids et mesures**

71. Le Comité a aligné cette section sur la section correspondante de l'Avant-projet de norme Codex pour les concentrés de tomate traités lorsqu'il y a lieu. En outre, le Comité est convenu de placer entre crochets la valeur de [50 %] du poids égoutté du produit à la section 7.1.4.1 pour examen ultérieur à sa prochaine session. À cet égard, certaines délégations ont proposé de prendre en considération une valeur de 56 % de poids égoutté. Le Comité est aussi convenu de mettre entre crochets le texte [à condition qu'il n'y ait pas d'insuffisance exagérée dans les récipients individuels] dans la section 7.1.4.2.



## **Section 8 – Étiquetage**

72. Le Comité est convenu de transférer les modes de présentation énumérés dans les sections 8.2.2 et 8.2.3 « Autres modes de présentation » (voir paragraphe 54). En prenant cette décision, il a conservé la première phrase de la section 8.2.2 pour couvrir les dispositions en matière d'étiquetage pour les modes de présentation énumérés dans la Norme. En outre, il est convenu de supprimer « garniture de pizza » du fait du large éventail de produits à base de tomates commercialisés comme garniture de pizza sans définition homogène du type de produits auquel elle s'applique.

73. La délégation marocaine a suggéré de supprimer la section 8.2.6 (nouvelle numérotation section 8.1.5) car elle était déjà couverte par des sections précédentes de la Norme (par ex., sections 8.2.2 (nouvelle numérotation 8.1.2), la section 8.2.5 (nouvelle numérotation 8.1.4), etc.)

74. En outre, le Comité a inclus une section sur les récipients non destinés à la vente au détail et appliqué la terminologie normalisée par souci de cohérence avec d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités.

## **Section 9 – Méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

75. Voir paragraphes 100 à 104.

### **État d'avancement de l'avant-projet de Norme Codex pour les tomates en conserve**

76. Le Comité a transmis l'avant-projet de Norme Codex pour les tomates en conserve, sous sa nouvelle appellation, à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption préliminaire à l'étape 5 (voir annexe III).

### **AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS LEGUMES EN CONSERVE, y compris les dispositions relatives aux milieux de couverture (Point 4c de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

77. Les délégations française et américaine ont présenté le document de séance CRD 16 qui contenait le texte révisé et les changements apportés par le groupe de travail (voir paragraphe 5). Le Comité a constaté que le texte révisé avait une structure simplifiée, était plus facile à suivre, et que toutes les dispositions pour un légume donné étaient regroupées dans des chapitres spécifiques. La structure des dispositions générales s'appliquant à tous les légumes en conserve ainsi que le contenu du document n'ont pas été modifiés.

78. Le Comité est convenu d'utiliser le texte révisé tel qu'il est repris dans le document de séance CRD 16 comme base pour des discussions ultérieures. Certaines délégations étaient d'avis qu'il était préférable de poursuivre l'examen du texte original.

79. Le Comité est également convenu que la section sur les contaminants devait être alignée sur la terminologie normalisée appliquée aux normes Codex pour les fruits et légumes traités (voir paragraphe 39).

### **État d'avancement de l'avant-projet de Norme Codex pour certains légumes en conserve, y compris les dispositions relatives aux milieux de couverture**

80. Le Comité est convenu de diffuser l'avant-projet révisé de Norme Codex pour certains légumes en conserve, y compris les dispositions relatives aux milieux de couverture des légumes en conserve (voir annexe V) pour observations à l'étape 3. Il est également convenu qu'un groupe de travail dirigé par la France, avec l'aide du Canada, de l'Espagne, des États-Unis d'Amérique, de l'Inde, de l'Italie, de la Malaisie, du Pérou, de la Thaïlande et de la Tunisie préparerait un texte révisé en fonction des observations écrites soumises lors de la présente session ainsi que des observations soumises à l'étape 3 pour diffusion, observations supplémentaires à l'étape 3 et examen à sa prochaine session (voir paragraphe 97).

---

<sup>10</sup> CX/PFV 04/22/6 et observations soumises par l'Égypte, les États-Unis d'Amérique, la France, l'Iran, le Kenya et l'OEITFL (CX/PFV 04/22/6-Add.1), l'Australie (CRD 2), l'Espagne (CRD 6), la CE (CRD 10), la Thaïlande (CRD 11), la Malaisie (CRD 13), le Pérou (CRD 15) et Cuba (CRD 20). Rapport du groupe de travail sur les légumes en conserve (CRD 16).

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES CONFITURES, GELEES ET MARMELADES (Point 4d de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

81. La délégation du Royaume-Uni a présenté le document de séance CRD 17 qui contenait le texte révisé ainsi qu'un résumé des discussions et des changements apportés par le groupe de travail (voir paragraphe 5), à savoir:

- (a) Une réorganisation de la section 1 – Champ d'application;
- (b) L'inclusion d'une référence aux « sucres tels que définis dans la section 2.2 » plutôt qu'aux « édulcorants glucidiques » dans la définition de la confiture extra/confiture à forte teneur en fruits (section 2.1);
- (c) La mise entre crochets du texte sur les fruits qui ne peuvent être mélangés à d'autres fruits dans la définition de la confiture extra et de la gelée (section 2.1);
- (d) L'adjonction de l'églantier comme fruit dans les sections 2.2 et 3.1.3;
- (e) L'adjonction des teneurs appropriées en fruits pour certains fruits tropicaux s'il y avait des informations disponibles (section 3.1.2 (a) et (b));
- (f) L'ajout de texte concernant le mélange de fruits et la nécessité de réduire les teneurs minimales en fruits par rapport aux pourcentages utilisés (section 3.1.2 (a) et (b));
- (g) La mise entre crochets de la section 3.3.1 (a) pour se demander s'il fallait définir la matière première dans la section sur les critères de qualité étant donné que cette dernière concerne normalement le produit fini;
- (h) La suppression de la section 3.3.1 (c) concernant l'anhydride sulfureux étant donné que cela figurait déjà dans la section sur les additifs et les dispositions en matière d'étiquetage de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées;
- (i) La mise entre crochets de la limite de [60 pour cent] de matières sèches solubles afin de signaler que certains pays présents préféreraient 65 pour cent, tandis que d'autres travaillaient avec une limite inférieure de 60 pour cent, la limite plus faible ayant dès lors été retenue pour permettre à ces produits d'exister.

82. Le Comité a procédé à un échange de vues sur l'opportunité d'élargir le champ d'application pour couvrir les produits non caloriques ou à teneur en sucre réduite. Certaines délégations ont fait remarquer que l'inclusion de ce type de produits introduirait des changements majeurs dans le texte actuel car ils étaient différents des confitures, gelées et marmelades normales et, par conséquent, nécessiterait de nouveaux travaux pour le Comité. À ce sujet, ces délégations ont fait remarquer qu'en vertu de la nouvelle procédure, les propositions de nouvelles activités devraient s'accompagner d'un document de projet faisant référence aux Critères pour l'établissement de l'ordre de priorité des activités. D'autres délégations ont fait remarquer que les produits diététiques devenaient de plus en plus populaires sur le marché et que le Comité devrait envisager la possibilité d'élargir le champ d'application pour couvrir ces produits. Il a aussi été examiné s'il convenait que le CCPFV entreprenne ce type de travail ou s'il était préférable qu'il soit réalisé par le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) ou en collaboration avec celui-ci. Le Comité est convenu qu'il n'y avait pas lieu d'élargir le champ d'application pour l'instant car il y avait encore de nombreuses questions concernant le texte actuel à résoudre avant de prendre en compte ces produits.

---

<sup>11</sup> CX/PFV 04/22/7 et observations soumises par l'Égypte, les États-Unis, la France, l'Iran, la Nouvelle-Zélande, le Venezuela et l'OEITFL (CX/PFV 04/22/7-Add.1); l'Australie (CRD 2); l'Uruguay (CRD 4); le Nigeria (CRD 5); l'Espagne (CRD 6); le Canada (CRD 7); la CE (CRD 10); la Thaïlande (CRD 11); la Malaisie (CRD 13) et Cuba (CRD 20); et le rapport du groupe de travail sur les confitures, gelées et marmelades (CRD 17).

83. Le Comité est convenu d'utiliser le texte révisé tel qu'il est repris dans le document de séance CRD 17 comme base pour des discussions ultérieures. À cet égard, le Comité a constaté que la section sur les additifs devrait être révisée car elle contenait des additifs alimentaires qui n'étaient pas évalués par le JECFA<sup>12</sup> et qui n'avaient pas de numéro SIN<sup>13</sup> au Codex. En outre, le Comité est convenu que la section sur les contaminants devait être alignée sur la terminologie normalisée appliquée aux normes Codex pour les fruits et légumes traités (voir paragraphe 39).

#### **État d'avancement de l'avant-projet de Norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades**

84. Le Comité est convenu de diffuser l'avant-projet révisé de Norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades (annexe VI) pour observations à l'étape 3. Il est également convenu qu'un groupe de travail dirigé par le Royaume-Uni, avec l'aide de l'Australie, du Canada, de la CE, des États-Unis d'Amérique, de la France, de la Malaisie, de la Suisse et de la Tunisie préparerait un texte révisé sur la base des observations écrites soumises lors de la présente session ainsi que des observations soumises à l'étape 3 pour diffusion, observations supplémentaires à l'étape 3 et examen par le Comité à sa prochaine session (voir paragraphe 97).

#### **AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LA SAUCE DE SOJA (Point 4e de l'ordre du jour)<sup>14</sup>**

85. Les délégations du Japon et de la République de Corée ont présenté le document de séance CRD 18 qui résume les discussions et conclusions du groupe de travail sur la sauce de soja. Le Comité a constaté que l'élaboration d'une Norme Codex pour la sauce de soja relevait davantage des attributions du Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses, à savoir: « *élaborer des normes mondiales pour les céréales, les légumes secs, les légumineuses et produits dérivés* ». Le Comité a également reconnu que ce Comité avait été ajourné *sine die* mais qu'il travaillait actuellement par courrier à la mise au point définitive de l'avant-projet de Norme Codex pour les nouilles instantanées (voir également paragraphe 8).

86. Le Comité a procédé à un échange de vues sur la nécessité d'une Norme Codex pour la sauce de soja. Certaines délégations étaient d'avis que la normalisation de la sauce de soja ne se justifiait pas à la lumière des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux<sup>15</sup>. D'autres délégations étaient d'avis que les travaux déjà réalisés au sein du Comité ne devaient pas être perdus et que le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses devrait se charger d'examiner la nécessité d'une Norme pour la sauce de soja et de son élaboration ultérieure.

#### **État d'avancement de l'avant-projet de Norme Codex pour la sauce de soja**

87. Le Comité est convenu d'interrompre les travaux sur la normalisation de la sauce de soja. En prenant cette décision, il est convenu de recommander au Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius de confier cette tâche au Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses, étant entendu que, avant de poursuivre l'élaboration de la Norme, ce Comité devrait débattre de manière exhaustive la nécessité d'une Norme Codex pour la sauce de soja en fonction des critères régissant l'établissement des priorités des travaux.<sup>15</sup>

---

<sup>12</sup> Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires.

<sup>13</sup> Système international de numérotation.

<sup>14</sup> CX/PFV 04/22/8 et observations soumises par la Chine, l'Égypte, les États-Unis d'Amérique, la France, l'Indonésie, la Malaisie, la Nouvelle-Zélande, la Suisse, de l'IEP et de l'IHPC (CX/PFV 04/22/8-Add.1); l'Australie (CRD 2); le Brésil (CRD 3); le Nigeria (CRD 5); le Canada (CRD 7); la CE (CRD 10); la Thaïlande (CRD 11); les Philippines (CRD 12); et le rapport du groupe de travail sur la sauce de soja (CRD 18).

<sup>15</sup> Manuel de procédure du Codex Alimentarius, 13<sup>e</sup> édition, pages 68–69 (disponible uniquement en anglais).

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS AGRUMES EN CONSERVE (Point 4f de l'ordre du jour)<sup>16</sup>**

88. Le Comité a constaté le nombre peu important d'observations reçues sur le texte qui avait été révisé par un groupe de travail dirigé par les États-Unis d'Amérique.<sup>17</sup> Le Comité est convenu que la section sur les contaminants devait être alignée sur la terminologie normalisée appliquée aux normes Codex pour les fruits et légumes traités (voir paragraphe 39) et que la section sur l'hygiène devait faire référence au Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979, Rév. 1-1989).

**État d'avancement de l'avant-projet de Norme Codex pour certains agrumes en conserve**

89. Le Comité a transmis l'avant-projet de Norme Codex pour certains agrumes en conserve (voir annexe IV) à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption préliminaire à l'étape 5 (voir paragraphe 97).

90. La délégation espagnole a cependant déclaré que l'adoption à l'étape 5 impliquait l'inclusion de certaines considérations exposées au document de séance CRD 6, en particulier, la classification et la simplification de la section 3.1.2 (Milieux de couverture).

**AMENDEMENTS PROPOSÉS A LA LISTE DES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITÉ D'UNE RÉVISION ET D'UNE NORMALISATION (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>18</sup>**

91. Le Comité a examiné les propositions d'ajouts à la liste des priorités émanant de la CE, des États-Unis d'Amérique et du Conseil oléicole international.

92. Le Comité a rappelé que la Commission du Codex Alimentarius a adopté à sa vingt-septième session les amendements à la procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés.<sup>19</sup> Les propositions de nouvelles activités ou de révision de normes devaient s'accompagner d'un document de projet et que le Comité exécutif examinerait l'état d'avancement des avant-projets de norme à la fin d'une période spécifiée, en général inférieure à cinq ans.

93. Le Comité a été informé que le Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie a transmis, à sa quatorzième session, l'avant-projet de Norme Codex pour le ginseng à l'étape 5 pour adoption préliminaire par la Commission et développement ultérieur conformément à la procédure par étapes du Codex, de préférence par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, comme norme internationale.

94. Étant donné la charge de travail considérable prévue pour sa prochaine session, le Comité a décidé de ne pas modifier la liste des priorités.

95. Le Comité a eu une longue discussion sur la manière d'accélérer ses travaux et de les rendre plus efficaces. Il a été suggéré: de convoquer des sessions du Comité plus souvent (tous les 12 ou 18 mois); d'étendre la durée des sessions du CCPFV; de limiter le temps d'intervention des délégations; d'utiliser les techniques d'informatique durant les sessions; de simplifier le plan de présentation des normes afin de ne contenir que les informations importantes et essentielles, d'élaborer un plan de présentation pour les normes pour les fruits et légumes traités; de renforcer la contribution et la participation des membres aux activités des groupes de travail; d'organiser des réunions des groupes de travail avant ou pendant les sessions du CCPFV; de réviser et de clarifier les critères régissant l'établissement des priorités des travaux au sein des comités de produits du Codex.

---

<sup>16</sup> CX/PFV 04/22/9 et observations soumises par la France, la Malaisie, la Nouvelle-Zélande et la Suisse (CX/PFV 04/22/9-Add.1); l'Australie (CRD 2); l'Espagne (CRD 6); le Canada (CRD 7); la CE (CRD 10); et la Thaïlande (CRD 11).

<sup>17</sup> ALINORM 03/27, paragraphe 97(v).

<sup>18</sup> ALINORM 03/27 - annexe VI et observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2002/48-PFV par le Conseil oléicole international (CX/PFV 04/22/10), les États-Unis (CX/PFV 04/22/10-Add.1), Conseil oléicole international (CRD 8) et la CE (CRD 10).

<sup>19</sup> CX/PFV 04/22/2, paragraphe 27.

96. Le Comité a pris acte des implications financières que comportait l'organisation de sessions plus fréquentes et du calendrier chargé des réunions de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires pour les deux prochaines années. Quant aux critères régissant l'établissement des priorités des travaux, le Comité a reconnu qu'il fallait prendre en compte notamment le volume des échanges entre les pays, la protection des consommateurs contre les risques pour la santé et les pratiques frauduleuses ainsi que les travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales. Il a également encouragé les délégations à participer plus activement aux groupes de travail.

97. Afin de progresser dans l'examen des questions inscrites à son ordre du jour et de faciliter la discussion, le Comité est convenu que sa vingt-troisième session s'étendra sur une période de 6 jours (du lundi au samedi). En outre, il a décidé de convoquer avant la session (par ex., le dimanche) des réunions des groupes de travail sur i) les agrumes en conserve (États-Unis d'Amérique, Malaisie et Espagne); ii) les légumes en conserve (voir paragraphe 80); iii) les confitures, gelées et marmelades (voir paragraphe 84); et iv) les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (États-Unis d'Amérique). Il a été noté que les groupes de travail étaient ouverts à tous les membres et observateurs du Codex.

### **État d'avancement des amendements proposés à la liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une révision et d'une normalisation**

98. Le Comité a annexé la liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une révision et d'une normalisation au présent rapport (voir annexe VII) pour observations et examen continu à ses prochaines sessions.

### **AUTRES QUESTIONS (Point 6 de l'ordre du jour)**

#### **A) METHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE DES FRUITS ET LEGUMES TRAITES<sup>20</sup>**

99. La délégation américaine a présenté le document de séance CRD 19 comportant les recommandations du Groupe de travail sur les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage au regard des méthodes d'analyse énumérées dans les Annexes I et II du document de travail CX/PFV 04/22/11.

100. Le Comité a souligné que le Groupe de travail s'était attaché à :

- a. fournir des précisions sur les méthodes d'analyse qui ont été entérinées provisoirement ou non entérinées par le CCMAS (CX/PFV 04/22/11 Annexe I - Partie 1 et Annexe II - Partie 1);
- b. proposer des méthodes d'analyse pour les différentes combinaisons de normes/dispositions (spécification et/ou exigences en matière d'étiquetage) pour lesquelles elles sont nécessaires. À cet égard, le Comité devrait préciser clairement si la révision se veut une mise à jour de la référence ou constitue une nouvelle méthode qui remplace la méthode utilisée actuellement (CX/PFV 04/22/11, Annexe I - Partie 2);
- c. identifier les CAC/RM qui devraient être supprimées ou remplacées par la référence originale disponible et rendre compte au CCMAS comme il se doit (CX/PFV 04/22/11, Annexe II - Partie 2);
- d. intégrer les méthodes d'analyse aux normes appropriées actuellement à l'étude.

101. Le Comité est convenu de ce qui suit

- a. Les méthodes d'analyse, y compris les méthodes recommandées par le Codex (CAC/RM), sur lesquelles le CCMAS doit fournir des précisions, seraient transmises à la prochaine session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, accompagnées des précisions apportées par le Groupe de travail (Annexe VIII - Partie I).

Les méthodes d'analyse pour les produits aqueux à base de noix de coco devaient être diffusées à des fins d'observation et d'examen ultérieur lors de la prochaine session du CCPFV (Annexe VIII – Partie II).

<sup>20</sup> CX/PFV 04/22/11 et CX/PFV 04/22/11-Add.1. Rapport du Groupe de travail sur les méthodes d'analyse (CRD 19).

- b. Les méthodes d'analyse, y compris les méthodes recommandées par le Codex (CAC/RM), identifiées par le Groupe de travail comme pertinentes pour les normes de produits à l'étude, seraient intégrées aux normes appropriées et diffusées à des fins d'observation et d'examen ultérieur lors de la prochaine session du CCPFV (Annexes II à VI au présent rapport).

102. D'autre part, le Comité a appuyé la recommandation du Groupe de travail visant à intégrer sous forme d'annexes le Plan d'échantillonnage 1 (Niveau de contrôle I, NQA = 6,5) et le Plan d'échantillonnage 2 (Niveau de contrôle II, NQA = 6,5), faisant partie des Plans d'échantillonnage du Codex abrogés pour les denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 233-1969), aux normes Codex sur les fruits et légumes traités, s'il y a lieu, d'autant que les Directives générales régissant les plans d'échantillonnage (CAC/GL 50-2004), adoptées récemment, ne contiennent aucun plan d'échantillonnage spécifique aux denrées alimentaires préemballées (voir paragraphe 35).

103. Quant à la requête du CCMAS de fournir des observations relatives au document sur *l'utilisation des résultats d'analyse: échantillonnage, relations entre les résultats d'analyse, l'incertitude des mesures, les facteurs de récupération et les dispositions des normes Codex* (en version anglaise), le Comité a indiqué que, faute de temps, il était impossible d'étudier cette question. Le Comité est toutefois convenu que le CCMAS devait poursuivre ses activités d'encadrement des comités de produits dans ce domaine.

### **État d'avancement des méthodes d'analyse et d'échantillonnage des fruits et légumes traités**

104. Le Comité est convenu de transmettre les recommandations pertinentes du Groupe de travail au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage à des fins de confirmation, telles que formulées dans le paragraphe 101(a) ci-dessus (Annexe VIII – Partie I).

### **B) STRUCTURE STANDARD POUR LES NORMES CODEX SUR LES FRUITS ET LES LEGUMES TRAITES**

105. Le Comité a reconnu qu'il fallait adopter une structure standard pour les normes Codex sur les fruits et les légumes traités afin de garantir une approche cohérente au niveau du plan de présentation, de la terminologie et, le cas échéant, des dispositions. Certains ont souligné que cette structure devait être simple et regrouper les principales dispositions requises pour les normes Codex de produits afin d'en faciliter l'application par les membres du Codex.

106. Le Comité est convenu que le Secrétariat du Codex mettra au point une structure standardisée pour les normes Codex de fruits et légumes traités pour examen lors de sa prochaine session.

### **DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 7 de l'ordre du jour)**

107. Le Comité a été informé que la vingt-troisième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a été provisoirement fixée en 2006 aux États-Unis d'Amérique. Les dates et lieu exacts seront décidés par les États-Unis d'Amérique et le Secrétariat du Codex.

## APPENDICE

## ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURES À PRENDRE PAR	DOCUMENT DE RÉFÉRENCE (ALINORM 05/28/27)
Projet de norme Codex pour les fruits et légumes fermentés	6	Groupe de travail Vingt-troisième session CCPFV	Paragraphe 22
Avant-projet de norme Codex pour les concentrés de tomate traités	5	Vingt-huitième session Commission du Codex Alimentarius  Vingt-troisième session CCPFV	Paragraphe 48 et Annexe II
Avant-projet de norme Codex pour les tomates en conserve			Paragraphe 76 et Annexe III
Avant-projet de norme Codex pour certains agrumes en conserve			Paragraphe 89 et Annexe IV
Avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve (y compris les dispositions relatives aux milieux de couverture)	3	Groupe de travail Vingt-troisième session CCPFV	Paragraphe 80 et Annexe V
Avant-projet de norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades			Paragraphe 84 et Annexe VI
Avant-projet de norme Codex pour la sauce de soja	interrompu	Vingt-huitième session CCPFV	Paragraphe 87
Liste des fruits et légumes traités devant faire l'objet en priorité d'une révision et d'une normalisation	-----	Vingt-troisième session CCPFV	Paragraphe 94 & 98 et Annexe VII
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage des fruits et légumes traités	-----	Vingt-sixième session CCMAS	Paragraphe 104 et Annexe VIII - Partie I
		Vingt-troisième session CCPFV	par. 104 et Annexe VIII - Partie II

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

Chairperson - President – Presidente

**David Priester**

Head, Standardization Section  
Fruit and Vegetable Programs  
Agricultural Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
Room 2065, South Building  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington DC 20250  
United States  
Phone: 202-720-2185  
Fax: 202-720-8871  
Email: [david.priester@usda.gov](mailto:david.priester@usda.gov)

Vice Chairperson - Vice President - Vice Presidente

**Shellee Anderson**

Office of Nutrition, Labeling and Dietary Supplements  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
Food and Drug Administration  
Harvey W. Wiley Federal Building  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park MD 20740  
United States  
Phone: 301-436-1491  
Fax: 301-436-2632  
Email: [shellee.anderson@cfsan.fda.gov](mailto:shellee.anderson@cfsan.fda.gov)

**AUSTRALIA/AUSTRALIE**

**Dr Dennis Bittisnich**

Manager, International Food Standards Section  
Australian Government  
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry  
GPO Box 858  
Canberra, ACT, 2601  
Australia  
Phone: 61 2 6272 3053  
Fax: 61 2 6272 4367  
Email: [Dennis.Bittisnich@daff.gov.au](mailto:Dennis.Bittisnich@daff.gov.au)

**Dr Mary Webb**

Science Writer  
Clarus Design  
GPO Box 661  
Canberra, 2601  
Australia  
Phone: 61 412 190 123  
Fax:  
Email: [mary@clarusdesign.com](mailto:mary@clarusdesign.com)

**BRAZIL/BRESIL/BRASIL**

**Mr Hiroshi Arima**

Division Chief  
Ministry of Agriculture  
Esplanada dos Ministerios  
Bloco D, Anexo B, Sala 347  
Brasilia, DF 70.043-900  
Brazil  
Phone: 61-218-2327  
Fax:  
Email: [hiroshi@agricultura.gov.br](mailto:hiroshi@agricultura.gov.br)

**Ms Colleen Magro**

Agricultural Trade Officer  
Brazilian Embassy  
3006 Massachusetts Avenue  
Washington, DC 20008  
United States  
Phone: 202-238-2770  
Fax: 202-238-2767  
Email: [cmagro@brasilemb.org](mailto:cmagro@brasilemb.org)



**Mr Odilson Ribeiro e Silva**

Chief of Division  
Ministry of Agriculture  
Esplanada dos Ministerios  
Bloco D, Anexo B  
Sala 422  
Brasilia, DF 70.043-900  
Brazil  
Phone: 55-61-2182308  
Fax: 55-61-224-3995  
Email: [odilson@agricultura.gov.br](mailto:odilson@agricultura.gov.br)

**Mr Jorge Waquim**

Chief of Division  
Ministry of Agriculture  
Esplanada dos Ministerios  
Bloco D, Anexo B  
Brasilia -DF, 70.043-900  
Brazil  
Phone: 5561-2269799  
Fax: 5561-2443995  
Email: [waquim@agricultura.gov.br](mailto:waquim@agricultura.gov.br)

**CAMEROON**

**Mr Michael Fon Ndeh**

Cameroon  
Phone:  
Fax:  
Email:

**CANADA**

**Mr Jim Trenholm**

A/Manager, Processed Products Section  
Canadian Food Inspection Agency  
159 Cleopatra Drive  
Nepean, Ontario KIA OY9  
Canada  
Phone: 613-221-7151  
Fax: 613-221-7294  
Email: [trenholmj@inspection.gc.ca](mailto:trenholmj@inspection.gc.ca)

**EGYPT**

**Dr Hussein Mansour**

Agricultural Minister Plenipotentiary and Head of  
the Agricultural Office  
Embassy of the Arab Republic of Egypt  
3521 International Court, NW  
Washington, DC 20008  
Egypt  
Phone: 202-966-2080  
Fax: 202-895-5493  
Email: [hmkmansour@aol.com](mailto:hmkmansour@aol.com)

**EUROPEAN COMMUNITY**

**Mr Henri Belveze**

Codex Coordinator  
European Commission  
101 Rue Froissard  
Brussels, 1049  
Belgium  
Phone: 32-2-296-2812  
Fax: 32-2-29-98566  
Email: [henri.belveze@cec.eu.int](mailto:henri.belveze@cec.eu.int)

**Mr Marc Duponcel**

Administrator, DG AGRI  
European Commission  
Rue de la Loi 130  
Brussels, 1049  
Belgium  
Phone: 32-2-298-61-85  
Fax: 32-2-295-3709  
Email: [marc.duponcel@cec.eu.int](mailto:marc.duponcel@cec.eu.int)

**FRANCE/FRANCIA**

**Ms Myriam Bloch**

In charge of Processed Fruits and Vegetables  
Federahon, FIAC  
44 Rue d' Alesia  
Paris, 75689 Paris Codex 14  
France  
Phone: 331-539-14469  
Fax: 331-153-91-4470  
Email: [mbloch@adepale.org](mailto:mbloch@adepale.org)

**Mr Bruno Cauquil**

Control Officer  
Ministere de l'Economie des Finances et de  
L'Industrie  
l'Industrie DGCCRF  
DGCCRF Teledoc 251  
59, Boulevard Vincent Auriol  
75703 Paris Cedex 13,  
France  
Phone: +33 1 44 97 31 43  
Fax: +33 1 44 97 05 27  
Email: [bruno.cauquil@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:bruno.cauquil@dgccrf.finances.gouv.fr)

**GEORGIA**

**Mr Vladimir Gugushvili**

General Director  
AromaProduct Ltd.  
17 Guramishvili Avenue  
Tbilisi 0192  
Georgia  
Phone: 995-32-61-33-56  
Fax: 995-99-50-12-23  
Email: [v\\_gugushvili@aroma.ge](mailto:v_gugushvili@aroma.ge)

**Mr George Jeiranashvili**

Chief Specialist  
Service for Food Products Expertise and  
Monitoring  
#5 Mindeli St  
Tbilisi 0186  
Georgia  
Phone: 99-32-32-14-35  
Fax:  
Email: [G\\_Jeiranashvili@mail.com](mailto:G_Jeiranashvili@mail.com)

**Mr Levan Kalandadze**

Chief Executive Officer  
Georgian Fruits and Vegetables  
5 Jikia St.  
0186 Tbilisi  
Georgia  
Phone: 995-322-44300  
Fax: 995-32-244300  
Email:

**Mr George Tkeshelashvili**

First Deputy Minister  
Ministry of Agriculture and Food of Georgia  
Georgia  
Phone:  
Fax:  
Email:

**HUNGARY/HONGRIE/HUNGRIA****Dr Tibor Abraham**

President  
Association of Preserving Industries  
13-15 Kuny D. Street  
Budapest, 1012  
Hungary  
Phone: 36-1-202-5586  
Fax: 36-1-355-5057  
Email: [t.abraham@kk.hu](mailto:t.abraham@kk.hu)

**Mr Jozsef Galambos**

Secretary  
Association of Preserving Industry  
13-15 Kuny D. Street  
Budapest, 1012  
Hungary  
Phone: 36-1-202-5586  
Fax: 36-1-355-5057  
Email: [galambos.matisz@efosz.hu](mailto:galambos.matisz@efosz.hu)

**Mr Jozsef Sos**

Managing Director  
Szelektroszerviz kft  
Arpadföldi u. 124.  
Budapest, H-1162  
Hungary  
Phone: 36-1-401-0570  
Fax: 36-1-401-0571  
Email: [szelektroszerviz@axelero.hu](mailto:szelektroszerviz@axelero.hu)

**Mr Jozsef Sos**

Manager General  
GAZDAG Engineering Ltd.  
Arpadföldi u. 124  
Budapest, 1162-H  
Hungary  
Phone: 36-1-401-0570  
Fax: 36-1-401-0571  
Email: [gazdag@axelero.hu](mailto:gazdag@axelero.hu)

**Dr Gazdag Maria Sos Jozsefne**

Chairman of Processed Fruit and Vegetable  
Committee  
Szelektroszerviz, Ltd.  
Arpadföldi u. 124.  
Budapest, H-1162  
Hungary  
Phone: 36-20-9621-403  
Fax: 36-1-401-0571  
Email: [sosncfm@consact.hu](mailto:sosncfm@consact.hu)

**Dr K. Szerdahelyi**

Ministry of Agriculture and Regional  
Development  
PO Box 1  
Budapest 55, H-1860  
Hungary  
Phone: 36-1-301-4000  
Fax: 36-1-301-4808  
Email: [tanya.szerdahelyi@fvm.hu](mailto:tanya.szerdahelyi@fvm.hu)

**INDIA/INDE****ANP Sinha**

Joint Secretary  
Ministry of Food Processing Industries  
Government of India  
New Delhi, 11000  
India  
Phone: 2649-2475  
Fax: 2649-7641  
Email: [ampsinhas@yahoo.com](mailto:ampsinhas@yahoo.com)

**INDONESIA/INDONESIE**

**Ms Tuti Irman**

First Secretary  
Embassy of Indonesia  
2020 Massachusetts Avenue NW  
Washington, DC 20036  
United States  
Phone: 202-775-5227  
Fax: 202-775-5241  
Email: [tuti@embassyofindonesia.org](mailto:tuti@embassyofindonesia.org)

**ITALY/ITALIE/ITALIA**

**Impagnatiello Ciro**

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Via Sallustiana 10  
Roma, 00187  
Italy  
Phone: 0039-06-46656511  
Fax: 0039-06-4880273  
Email: [ciroimpa@tiscali.it](mailto:ciroimpa@tiscali.it)

**Mr Carlo Leoni**

Delegation Member  
Ministry of Agriculture  
c/o SSICA  
v. 6 Tanara 31/A  
Parma, U3100  
Italy  
Phone: 39 0521 785214  
Fax: 39 0521 771829  
Email: [carloleoni@katamail.com](mailto:carloleoni@katamail.com)

**JAPAN/JAPON**

**Mr Naka Hironobu**

Deputy Director  
Food Safety and Consumer Policy Division  
Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1, Kasumigaseki  
Chiyoda  
Tokyo, 100-8950  
Japan  
Phone: 81-3-5512-2291  
Fax: 81-3-3597-0329  
Email: [hironobu\\_naka@nm.matt.go.jp](mailto:hironobu_naka@nm.matt.go.jp)

**Mr Saka Harumi**

Deputy Director  
Food Safety and Consumer Policy Division  
Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo, 100-8950  
Japan  
Phone: 81-3-5512-2291  
Fax: 81-3-3597-0329  
Email: [harumi\\_saka@nm.maff.go.jp](mailto:harumi_saka@nm.maff.go.jp)

**Mr Tanaka Hideo**

Director, Senior Research Scientist  
The Japan Soy Sauce Research Institute  
11-3 Koami-Cho, Nihonbashi Chuo-ku  
Tokyo, 104-0033  
Japan  
Phone: 81-3-3667-5240  
Fax: 81-3-3224-2398  
Email: [htanaka@soysauce.ne.jp](mailto:htanaka@soysauce.ne.jp)

**Dr Tachi Hiroshi**

Professor  
Tokyo University of Agriculture  
1-1-1, sakuragaoka Setagaya-ku  
Tokyo, 156-8502  
Japan  
Phone: 03-5477-2394  
Fax: 03-5477-2623  
Email: [tachi@nodai.ac.jp](mailto:tachi@nodai.ac.jp)

**Mr Takamatsu Hiroshi**

Executive Corporate Officer, Deputy General  
Manager  
Production Division of Kikkoman Corp.  
110 Noda  
Noda City, Chiba Pref. 278-0037  
Japan  
Phone: 04 71 23-5701  
Fax: 04-7123-5714  
Email: [htakamatsu@mail.kikkoman.co.jp](mailto:htakamatsu@mail.kikkoman.co.jp)

**Mr Nakashima Saburo**

Director  
Japan Soy Sauce Association  
11-3 Koami-Cho Nihonbashi  
Chuo-ku  
Chuo-ku, Tokyo, 103-0016  
Japan  
Phone: 81-3-3224-2367  
Fax: 81-3-3224-2398  
Email: [nakashima@soysauce.ne.jp](mailto:nakashima@soysauce.ne.jp)

**Dr Hirose Yoshio**

Technical Advisor  
The Japan Soy Sauce Research Institute  
11-3 Koami-cho  
Nihonbashi Chuo-ku  
Tokyo, 104-0033  
Japan  
Phone: 81-3-3667-5240  
Fax: 81-3-3667-6519  
Email: [hirose@soysauce.ne.jp](mailto:hirose@soysauce.ne.jp)

**KENYA**

**Mr Andrew Mugumbi**

Deputy Director of Agriculture/Horticulture  
Ministry of Agriculture-Kenya  
PO Box 30028  
Nairobi,  
Kenya  
Phone: 254-2-271-6497/2718870  
Fax: 254-2-271-6497  
Email: [andrewmugumbi@yahoo.com](mailto:andrewmugumbi@yahoo.com)

**Alice Akoth Okelo Onyango**

Senior Standards Officer (Food and Agriculture  
Dept.)  
Kenya Bureau of Standards  
PO Box 54974  
Nairobi, 00200  
Kenya  
Phone: 254-02-605490  
Fax: 254-02-609660  
Email: [aliceO@kebs.org](mailto:aliceO@kebs.org)

**KOREA, REPUBLIC OF/COREE,  
REPUBLIQUE DE LA/COREA, REPUBLICA  
DE**

**Mr Yong-Hwan Lee**

Professional Researcher  
Korea Food Research Institute  
Food Standardization Department  
San 46-1, Baekhyum-Dong, Bundang-ku.  
Seongnam-Si.Gyeonggi-Do  
Seongnam-Si, 463-746  
Korea  
Phone: 82-31-780-9153  
Fax: 82-31-780-9114  
Email: [lyhwan@kfri.re.kr](mailto:lyhwan@kfri.re.kr)

**Do-Hyung Choi**

International Affairs Specialist  
Food Standardization Dept/Korea Food  
San 46-1  
Baekhyen-dong  
Seongnam, 463-746  
Korea  
Phone: 31-780-9306  
Fax: 31-780-9264  
Email: [choi0313@kfri.re.kr](mailto:choi0313@kfri.re.kr)

**Soo-Jin Cho**

Senior Researcher  
Food Sanitation Council Codex Office  
Ministry of Health and Welfare  
Pharmaceutical & Food Policy Division  
#1 Joong-Ang  
Kwa-Chon, Kyung-Gi, 427-721  
Korea  
Phone: 82-2-504-6233  
Fax: 82-2-504-1456  
Email: [chosoo93@mohw.go.kr](mailto:chosoo93@mohw.go.kr)

**MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA**

**Dr Noraini Mohd Khalid**

Deputy Director  
Malaysian Agricultural Research and  
Development Institute (MARDI)  
P.O. Box 12301  
Kuala Lumpur, 50774  
Malaysia  
Phone: 603-8943-7722  
Fax: 603-8942-2906  
Email: [noramk@mardi.my](mailto:noramk@mardi.my)

**MOROCCO/MAROC/MARRUECOS**

**Najib Mikou**

Development Manager  
Autonomous Establishment for Control and  
Coordination of Exports 72 Angle Blvd.,  
Med. Smiha and Rue Med. El Baamrani,  
Casablanca, Morocco  
Phone: +212-22-302802  
Fax: +212-22-305168  
Email: [mikou@eacce.org.ma](mailto:mikou@eacce.org.ma)

**NETHERLANDS/PAYS-BAS/PAISES BAJOS**

**Ms Caroline Feitel**

Agricultural Trade Officer  
Royal Netherlands Embassy  
4200 Linnean Avenue, N.W.  
Washington, DC 20008  
The Netherlands  
Phone: 202-274-2719  
Fax: 202-244-3325  
Email: [caroline.feitel@minbuza.nl](mailto:caroline.feitel@minbuza.nl)

**O.T.J. Stiekema**

Senior Policy Officer Trade and Industry  
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality  
PO Box 20401  
The Hague, 2500 EK  
The Netherlands  
Phone: 0031-70-3784235  
Fax: 0031-70-3786123  
Email: [O.T.J.Stiekema@minlnv.nl](mailto:O.T.J.Stiekema@minlnv.nl)

liste des participants

ANNEXE I

**Mr Kari Tollikko**

Directorate General, Agriculture  
Council of the European Union  
The Netherlands  
Phone: 32-02-285-7841  
Fax: 32-02-285-6198  
Email: [kari.tollikko@consilium.eu.int](mailto:kari.tollikko@consilium.eu.int)

**NIGERIA****Mrs Orji Oriji Gladys**

Chief Regulatory Officer  
National Agency for Food & Drug Administration  
& Control (NAFDAC)  
23, Temple Road  
Ikoyi, Lagos,  
Nigeria  
Phone: 01-265-0590  
Fax: 01-269-3105  
Email: [oriejiorji@yahoo.com](mailto:oriejiorji@yahoo.com)

**Oriji Orji**

Chief Regulatory Officer  
National Agency for Food and Drug  
Administration & Control  
23B Temple Road  
Ikoyi - Lacros,  
Nigeria  
Phone: 01-269-0590  
Fax:  
Email: [oriejiorji@yahoo.com](mailto:oriejiorji@yahoo.com)

**PERU/PEROU****Ms Alejandra Diaz**

Consultant  
Peruvian Commission for Export Promotion  
Av. Republica de Panama 3647  
San Isidro  
Lima,  
Peru  
Phone: 511-222-1222  
Fax: 511-421-3179  
Email: [acring@correo.dnet.com.pe](mailto:acring@correo.dnet.com.pe)

**Adrian Campos Rivera**

Manager  
Private Consulting  
Ca. Amsterdam  
220 Los Portales de Javier Prado  
Lima, Peru  
Peru  
Phone: 511-351-5682  
Fax: 511-351-5682  
Email: [acringe@telelouica.com.pe](mailto:acringe@telelouica.com.pe)

**PHILIPPINES/FILPINAS****Lucio C. Manghinang, Jr.**

Assistant Agriculture Attache  
Embassy of the Philippines  
1600 Massachusetts Avenue, NW  
Washington, DC 20036  
Philippines  
Phone: 202-467-9423  
Fax: 202-467-9421  
Email: [sonny.manghinang@verizon.net](mailto:sonny.manghinang@verizon.net)

**PORTUGAL****Mr Mario Menezes**

Economic Counselor  
Embassy of Portugal  
4620 North Park Avenue, Apt. 1208E  
Chevy Chase, MD 20815  
United States  
Phone: 301-654-8834  
Fax:  
Email: [embporteeon@attglobal.net](mailto:embporteeon@attglobal.net)

**RWANDA****Dr Anastase Kimonyo**

Chairman of National Codex Committee  
Rwandan National Codex Committee  
c/o Kigali Institute of Science Technology and  
Management  
Avenue de l'Armee  
Kigali B.P. 3900  
Rwanda  
Phone: 00250-0853-2755  
Fax: 00250-571924  
Email: [akimonyo@gmx.de](mailto:akimonyo@gmx.de)

**SPAIN/ESPAGNE/ESPAÑA****Dr Jesus Campos Amado**

M Agricultura, Pesca Y Alimentacion  
P Infanta Isabel, 1  
Madrid, 28071  
Spain  
Phone: 34-91-347-5314  
Fax: 34-91-347-5728  
Email: [jcamposa@mapya.es](mailto:jcamposa@mapya.es)

**Dr Ignacio Martin Paco**

M Agricultura, Pesca Alimentacion  
Po Infanta Isabel, 1  
Madrid, 28071  
Spain  
Phone: 3491-347-5407  
Fax: 3491-347-5407  
Email: [imartinp@mapya.es](mailto:imartinp@mapya.es)

**SUDAN**

**Prof Suad Satti**

Director  
National Chemical Laboratories and Food Safety  
Coordinator  
Federal Ministry of Health  
P.O. Box 287  
Khartoum, 287  
Sudan  
Phone: 249-09-122-94767, 249-183-779789  
Fax: 249 183 795164  
Email: [satti10@hotmail.com](mailto:satti10@hotmail.com)

**SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA**

**Mrs Helen Falco**

International Regulatory Affairs  
Nestle  
55 Avenue Nestle  
Vevey, 1800  
Switzerland  
Phone: 41-21-924-42-13  
Fax: 41-21-924-45-47  
Email: [Helen.falco@nestle.com](mailto:Helen.falco@nestle.com)

**Mrs Franziska Wehrli**

Food Safety, Legal Compliance, Section  
Foodstuff  
Swiss Federal Office of Public Health  
Schwarzenburgstrasse 165  
Bern, 3003  
Switzerland  
Phone: 41-31-324-93-71  
Fax: 41-31-322-95-74  
Email: [fraenzi.wehrli@bag.admin.ch](mailto:fraenzi.wehrli@bag.admin.ch)

**TANZANIA**

**Mr Daimon Jim Mwakyembe**

Director  
Tanzania Bureau of Standards  
P.O. Box 9524  
Dar Es Salaam,  
Tanzania  
Phone: 255-22-245 0298  
Fax: 255-22-245 0959  
Email: [mwakyembe@tbs-tz.org](mailto:mwakyembe@tbs-tz.org)

**Mr Raymond Nicholas Wigenge**

Chief Food Inspector  
Tanzania Food and Drugs Authority  
PO Box 77150  
Dar Es Salaam,  
Tanzania  
Phone: 255-744-286094  
Fax: 255-22-2450793  
Email: [raywigenge@hotmail.com](mailto:raywigenge@hotmail.com)

**THAILAND/THAILANDE/TAÏLANDE**

**Dr Chintana Oupadissakoon**

Associate Professor  
Department of Product Development  
Faculty of Agro-Industry  
Kasetsart University  
50 Paholyothin Road  
Bangkok, 10900  
Thailand  
Phone: 66-2-562-5009  
Fax: 66-2-561-3456  
Email: [fagicto@ku.ac.th](mailto:fagicto@ku.ac.th)

**Ms Korwadee Phonkliang**

Standard Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Rajadamnern Nok Avenue  
Bangkok, 10200  
Thailand  
Phone: 662-280-3887  
Fax: 662-280-3899  
Email: [korwadee@acfs.go.th](mailto:korwadee@acfs.go.th)

**Mrs Linda Pleanprasert**

Assistant Manager (Technical)  
Thai Food Processor's Association  
170/21-22 Ocean Tower 1 Building  
9th Floor Ratchadaphisek Road  
Klongtoey, Bangkok 10110  
Thailand  
Phone: 662-261-2684-6  
Fax: 662-261-2996-7  
Email: [linda@thaifood.org](mailto:linda@thaifood.org)

**Mrs Oratai Silapanapaporn**

Assistant Director, Office of Commodity and  
System Standards  
National Bureau of Agricultural Commodity &  
Food Standards  
Ministry of Agriculture & Cooperatives  
Rajadamnern Nok Avenue  
Bangkok, 10200  
Thailand  
Phone: 66-2-280-3887  
Fax: 66-2-280-3899  
Email: [oratai@acfs.go.th](mailto:oratai@acfs.go.th)



**Mrs Malinee Subvanich**

Advisor  
Thai Food Processors' Association  
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg  
Ratchadaphisek Road  
Klongtoey, Bangkok 10110  
Thailand  
Phone: 662-261-2684-6  
Fax: 662-261-2996-7  
Email: [thaifood@thaifood.org](mailto:thaifood@thaifood.org)

**Mr Prakarn Virakul**

Minister Counselor (Agriculture)  
Office of Agricultural Affairs  
Royal Thai Embassy  
1024 Wisconsin Avenue, NW  
Washington, DC 20007  
United States  
Phone: 202-338-1543  
Fax: 202-338-1549  
Email: [moacdc@erols.com](mailto:moacdc@erols.com)

**TRINIDAD AND TOBAGO/TRINIDAD Y  
TABAGO/TRINITE ET TOBAGO**

**Mr Stanley Teemull**

Chief Chemist/Director, Food and Drugs  
Chemistry/Food and Drug Division: Ministry of  
Health  
92 Frederick Street  
Port of Spain,  
Trinidad  
Phone: 868-623-5242  
Fax: 868-623-2477  
Email: [cfdd@carib-link.net](mailto:cfdd@carib-link.net)

**TUNISIA**

**Ridha Mokni**

Assistant Professor  
National Institute of Nutrition and Food  
Technology  
11, Rue Jebel Lakholar  
1007 Tunis  
Tunisia  
Phone: 216-71-577-533, 216-71-577-533  
Fax: 216-71-570-725  
Email: [ridha.mokni@rns.tn](mailto:ridha.mokni@rns.tn)

**UNITED KINGDOM/ROYAUME-  
UNI/REINO UNIDO**

**Dr Michelle McQuillan**

Senior Scientific Officer  
Food Labeling & Standards Division  
Food Standards Agency  
Room 115B Aviation House  
125 Kingsway  
London, WC2B 6NH  
United Kingdom  
Phone: 00-44-207-276-8159  
Fax: 00-44-207-276-8193  
Email:  
[michelle.mcquillan@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:michelle.mcquillan@foodstandards.gsi.gov.uk)

**UNITED STATES OF AMERICA/ETATS  
UNIS D'AMERIQUE/ESTADOS UNIDOS DE  
AMERICA**

**Mr Dorian LaFond**

International Standards Coordinator  
Office of the Deputy Administrator  
AMS Fruit and Vegetable Programs  
U.S. Department of Agriculture  
Mailstop 0235  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250  
United States  
Phone: 202-690-4944  
Fax: 202-720-0016  
Email: [dorian.lafond@usda.gov](mailto:dorian.lafond@usda.gov)

**Mr Charles Cooper**

Director  
International Policy and Industry Outreach Branch  
U.S. Food and Drug Administration  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD 20740  
United States  
Phone: 301-436-1714  
Fax: 301-436-2618  
Email: [ccooper@cfsan.fda.gov](mailto:ccooper@cfsan.fda.gov)

**Mr Richard Boyd**

Head, Defense Contract Inspection Section  
Processed Products Branch  
Fruit and Vegetable Programs  
Agricultural Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Mail Stop 0247, Room 0726-South Building  
Washington, DC 20250  
United States  
Phone: 202-720-5021  
Fax: 202-690-1527  
Email: [richard.boyd@usda.gov](mailto:richard.boyd@usda.gov)

**Mr Robert Conover**

Assistant General Counsel  
Kikkoman Foods, Inc.  
Headquarters & Main Plant  
Hwy 14 & Six Corners  
PO Box 69  
Walworth, WI 53184  
United States  
Phone: 262-275-1651  
Fax: 262-275-9452  
Email: [rconover@kikkoman.com](mailto:rconover@kikkoman.com)

**Dr Dan Folmer**

OFAS/CFSAN/FDA, HFS-265  
US Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD 20740  
United States  
Phone: 202-208-3148  
Fax: 202-418-3030  
Email: [dfolmer@cfsan.fda.gov](mailto:dfolmer@cfsan.fda.gov)

**Dr Mark Hepp**

Consumer Safety Officer  
OFAS/CFSAN/FDA, HFS-275  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD  
United States  
Phone: 202-418-3098  
Fax: 202-418-3131  
Email: [mhepp@cfsan.fda.gov](mailto:mhepp@cfsan.fda.gov)

**Ms Jane Ho**

Food Technologist  
USDA/AMS/S&T/Technical Services Branch  
Room 3521, Stop 0272  
1400 Independence Ave., SW  
Washington, DC 20250-0272  
United States  
Phone: 202-720-0042  
Fax: 202-720-4631  
Email: [jane.ho@usda.gov](mailto:jane.ho@usda.gov)

**Mr Michael Jantschke**

Senior Scientist, Microbiology  
National Food Processors Association  
6363 Clark Avenue  
Dublin, CA 94568  
United States  
Phone: 925-551-4251  
Fax: 925-833-8795  
Email: [mjantschke@nfpa-food.org](mailto:mjantschke@nfpa-food.org)

**Dr Dennis Keefe**

OFAS/CFSAN/FDA, HFS-255  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD  
United States  
Phone: 202-418-3113  
Fax: 202-418-3131  
Email: [dkeefe@cfsan.fda.gov](mailto:dkeefe@cfsan.fda.gov)

**Ms Kristin Kezar**

International Trade Specialist  
USDA Foreign Agricultural Service  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250  
United States  
Phone: 202-720-9058  
Fax:  
Email: [kristin.kezar@fas.usda.gov](mailto:kristin.kezar@fas.usda.gov)

**Ms Ritu Nalubola**

Staff Fellow/Food Technologist  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD 20740  
United States  
Phone: 301-436-2371  
Fax: 301-436-2636  
Email: [ritu.nalubola@cfsan.fda.gov](mailto:ritu.nalubola@cfsan.fda.gov)

**Mr Richard Peterson**

Inspector  
Processed Products Branch  
Fruit and Vegetable Programs  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Mail Stop 0247  
Room 0726 - South Building  
Washington, DC 20250  
United States  
Phone: 202-720-0042  
Fax: 202-720-4631  
Email: [richard.peterson@usda.gov](mailto:richard.peterson@usda.gov)

**Ms Peggy Rochette**

Senior Director, International Policy  
National Food Processors Association  
1350 I Street, NW  
Washington, DC 20005  
United States  
Phone: 202-639-5921  
Fax: 202-639-5991  
Email: [prochet@nfpa-food.org](mailto:prochet@nfpa-food.org)



**Mr Thomas Ronkin**

French Interpreter  
US Department of State  
2401 E Street, NW  
14th Floor  
Washington, DC 20522  
United States  
Phone: 202-261-8756  
Fax:  
Email: [ronkints@state.gov](mailto:ronkints@state.gov)

**Ms Chere Shorter**

Marketing Specialist  
Processed Products Branch  
Fruit and Vegetable Programs  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Mail Stop 0247  
Room 0726 - South Building  
Washington, DC 20250  
United States  
Phone: 202-720-5021  
Fax: 202-720-1527  
Email: [chere.shorter@usda.gov](mailto:chere.shorter@usda.gov)

**Dr Robin Woo**

Team Leader, International Policy  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
U.S. Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway  
HFS-550  
College Park, MD 20740  
United States  
Phone: 301-436-2776  
Fax: 301-436-2618  
Email: [rwoo@cfsan.fda.gov](mailto:rwoo@cfsan.fda.gov)

**Mr Ed Yates**

Senior Vice-President  
California League of Food Processors  
980 Ninth Street, Suite 230  
Sacramento, CA 95814  
United States  
Phone: 916-444-9260  
Fax: 916-444-2746  
Email: [ed@clfp.com](mailto:ed@clfp.com)

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS**

**ORGANISATIONS NON-GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES**

**ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES**

**CARICOM REGIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDS & QUALITY**

**Mr Roger Hinds**

Technical Officer  
Caricom Regional Organization for Standards & Quality (CROSQ)  
"The Heritage" #35 Pine Road  
Belleville  
St. Michael,  
Barbados  
Phone: 246-437-8146  
Fax: 246-437-4569  
Email: [ROGER.HINDS@CROSQ.ORG](mailto:ROGER.HINDS@CROSQ.ORG)

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS**

**Mr Bruce Silverglade**

President  
IACFO  
1875 Connecticut Avenue, NW  
Washington, DC 20009  
United States  
Phone: 202-232-9110  
Fax:  
Email:

**Ms Amy Bryant**

Research  
IACFO  
1875 Connecticut Ave NW  
Washington, DC 20009  
United States  
Phone: 202-332-9110  
Fax:  
Email: [abryant@cspinet.org](mailto:abryant@cspinet.org)

**INTERNATIONAL FROZEN FOOD ASSOCIATION**

**Mr Robert Garfield**

Sr. Vice President  
International Frozen Food Association  
2000 Corporate Ridge  
Suite 1000  
McLean, VA 22102  
United States  
Phone: 703-821-0770  
Fax: 703-821-1350  
Email: [rgarfield@affi.com](mailto:rgarfield@affi.com)

**INTERNATIONAL HYDROLYZED  
PROTEIN COUNCIL**

**Mr Robert Bursey**

Director, Scientific and Regulator Affairs  
Ajmomoto USA Inc.  
1120 Connecticut Avenue, NW  
Suite 1010  
Washington, DC 20036  
United States  
Phone: 202-457-0284  
Fax: 202-457-0107  
Email: [burseyb@ajiusa.com](mailto:burseyb@ajiusa.com)

**Mr David Zollinger**

Vice President  
International Hydrolyzed Protein Council  
2200 E. Eldorado Street  
Decatur, IL 62525  
United States  
Phone: 217-421-2142  
Fax: 217-421-2901  
Email: [dtzollinger@tlna.com](mailto:dtzollinger@tlna.com)

**WORLD PROCESSING TOMATO  
COUNCIL**

**Mr Bernard Bieche**

Observer  
World Processing Tomato Council  
c/o AMITOM  
54 Avenue de Bonaventure  
Avignon, 84000  
France  
Phone: 33-4-90-86-16-95  
Fax: 33-4-90-27-06-58  
Email: [tomato@tomate.org](mailto:tomato@tomate.org)

**Mr John Mumford**

Chairman Codex CTTE  
World Processing Tomato Council  
OPVG, 435 Consortium Court  
London, Ontario N6E 2S8  
Canada  
Phone: 519-681-1875  
Fax: 519-685-5719  
Email: [opvg@opvg.org](mailto:opvg@opvg.org)

**SPECIALS**

**AUTRES PARTICIPANTS**

**OTROS PARTICIPANTES**

**Dr Kenneth Clayton**

Associate Administrator  
Agricultural Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Room 3701, STOP 0201  
Washington, DC  
United States  
Phone: 202-720-5115  
Fax: 202-720-8477  
Email: [kenneth.clayton@usda.gov](mailto:kenneth.clayton@usda.gov)

**Dr F. Scarbrough**

US Manager for Codex  
U.S. Codex Alimentarius Commission Office  
Food Safety & Inspection Service  
US Department of Agriculture  
USDA  
Room 4861 South Building  
1400 Independence Ave., S.W.  
Washington, DC 20250-3700  
United States  
Phone:  
Fax: 202-720-3157  
Email: [ed.scarbrough@fsis@usda.gov](mailto:ed.scarbrough@fsis@usda.gov)

**US SECRETARIAT**

**SECRETARIAT AMERICAIN**

**SECRETARIADO AMERICANO**

**Ms Ellen Matten**

U.S. Codex Office  
U.S. Department of Agriculture  
Food Safety and Inspection Service  
Room 4865  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250  
United States  
Phone: 202-720-4063  
Fax: 202-720-3157  
Email: [ellen.matten@usda.gov](mailto:ellen.matten@usda.gov)

**Ms Edith Kennard**

U.S. Department of Agriculture  
Food Safety and Inspection Service  
U.S. Codex Office  
Room 4865  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250  
United States  
Phone: 202-720-5261  
Fax: 202-720-3157  
Email: [edith.kennard@usda.gov](mailto:edith.kennard@usda.gov)

**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT**  
**SECRETARIAT MIXTE FAO/OMS**  
**SECRETARIADO CONJUNTO FAO/OMS**

**Ms Gracia Brisco López**

Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome, 00100  
Italy  
Phone: 3906-5705-2700  
Fax: 3906-5705-4593  
Email: [gracia.brisco@fao.org](mailto:gracia.brisco@fao.org)

**Ms Annamaria Bruno**

Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome, 00100  
Italy  
Phone: 3906-5705-6254  
Fax: 3906-5705-4593  
Email: [annamaria.bruno@fao.org](mailto:annamaria.bruno@fao.org)

## AVANT-PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES CONCENTRÉS DE TOMATE TRAITÉS

(À L'ÉTAPE 5)

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au produit tel qu'il est défini à la section 2 ci-dessous et lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration ou le reconditionnement si nécessaire. Elle s'applique également au produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure. Elle exclut toutefois les produits communément connus sous le nom de sauce tomate, sauce chili, ketchup ou autres produits semblables qui sont fortement assaisonnés, dont le degré de concentration varie et qui contiennent des ingrédients caractérisants tels que poivrons, oignons, vinaigre, etc., en quantités suffisantes pour changer d'une manière appréciable la saveur, l'arôme et le goût de la composante tomate.

### 2. DESCRIPTION

#### 2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination « concentré de tomates traité » désigne le produit :

- (a) préparé par concentration du liquide<sup>1</sup>, ou de la pulpe, extrait de tomates substantiellement saines, mûres et rouges (*Lycopersicon esculentum* P. Mill), filtrées ou préparées de toute autre façon, de manière que le produit fini soit débarrassé des peaux et pépins, ainsi que des autres parties dures ou gros morceaux; et
- (b) conservé par des procédés physiques.

La teneur minimale<sup>2</sup> en matière sèche soluble naturelle de tomate doit être de [7%] ou plus, mais non déshydratée sous forme de poudre sèche ou de flocons.

#### 2.2 DÉNOMINATION DES PRODUITS

Un concentré de tomates pourra être désignée sous l'appellation de « Purée de tomates » ou « Pâte de tomate » lorsqu'il satisfait aux exigences suivantes :

**2.2.1 « Purée de tomate »** - Concentré de tomates qui contient au minimum [7%] mais au maximum [24%] de matière sèche soluble naturelle de tomate.

**2.2.2 « Pâte de tomate »** - Concentré de tomates qui contient [24%] ou plus de matière sèche soluble naturelle de tomate.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 3.1 COMPOSITION

##### 3.1.1 Ingrédients de base

Concentré de tomates traité tel que défini dans la section 2.1

<sup>1</sup> Pour la présente norme, le terme « liquide » ne représente pas le jus de fruits (y compris le jus de tomate), tel que défini dans la Norme générale du Codex pour les jus et les nectars de fruits ( en cours de mise au point).

<sup>2</sup> La mesure des concentrations se fait sur le produit sans sel ajouté.

### **3.1.2 Autres ingrédients autorisés**

- (a) Sel (chlorure de sodium);
- (b) Épices et plantes aromatiques comestibles (comme les feuilles de basilic, etc.) et leurs extraits naturels;
- (c) Jus de citron (concentré ou non concentré) utilisé à titre d'acidifiant ; et
- (d) Eau.

## **3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ**

Les concentrés de tomates traités doivent présenter une saveur, une odeur et une couleur adéquates et une couleur rouge assez prononcée ainsi qu'avoir une texture homogène, dont les éléments constitutifs sont répartis également, caractéristique du produit.

### **3.2.1 Définition des défauts**

Les concentrés de tomates traités doivent être préparés conformément aux BPF à partir de substances et selon des méthodes telles que le produit soit substantiellement exempt de matières végétales étrangères ou substances similaires inadmissibles et presque exempt d'impuretés minérales.

Conformément à l'utilisation finale, ces conditions sont remplies lorsque:

- (a) le produit est presque exempt de peaux de tomate inadmissibles en raison de leur couleur et/ou de leurs dimensions ;
- (b) le produit est presque exempt de pépins ou de fragments de pépins ;
- (c) la présence de toute matière végétale étrangère autre que la peau et les pépins et autre que ceux utilisées comme condiments ne peut être détectée à l'œil nu et ne peut être vue qu'au microscope ;
- (d) le produit est presque exempt de taches foncées ou de particules en forme d'écaille;

### **3.2.2 Défauts et tolérances<sup>3</sup>**

#### **3.2.2.1 Impuretés minérales**

La teneur en impuretés minérales ne dépasse pas 0,1% de la matière sèche soluble naturelle de tomate.

#### **3.2.2.2 Acide lactique**

La teneur (totale) en acide lactique (total) ne dépasse pas 1% de la matière sèche soluble naturelle de tomate.

#### **[3.2.2.3 Numération des moisissures**

La numération des moisissures pour les concentrés de tomates se fera conformément à la législation nationale des pays importateurs.]

#### **3.2.2.4 pH**

Le pH doit être [inférieur à 4,6].

---

<sup>3</sup> Sable, sol et autres impuretés non solubles dans l'acide chlorhydrique.

### 3.2.3 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond ni aux exigences concernant la matière sèche soluble naturelle de tomate stipulées aux sections 2.1.2 à 2.1.4 ni à une ou plusieurs spécifications requises en matière de qualité définies aux sections 3.2.1 à 3.2.5 devra être considéré comme « défectueux ».

### 3.2.4 Acceptation des lots

Conformément aux Directives générales du Codex pour l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004), un lot sera considéré comme conforme aux exigences de qualité stipulées à la section 3.2 lorsque :

- (a) le nombre d'unités « défectueuses », telles que définies à la section 3.2.7, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5 (voir Appendice) et
- (b) les tolérances maximales pour la numération des moisissures ne sont pas dépassées (voir la section 3.2.6).

Ces critères d'acceptation ne s'appliquent pas aux récipients non destinés à la vente au détail.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

### 4.1 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

No. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
331i	Citrate monosodique	
331iii	Citrate trisodique	
332i	Citrate monopotassique	
332ii	Citrate tripotassique	
333	Citrate de calcium	
380	Citrate d'ammonium	
380	Citrate triple d'ammonium	

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1. RÉSIDUS DE PESTICIDES

5.1.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent respecter les limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

5.1.2 La valeur des concentrations maximales doit respecter la teneur en matières sèches de tomates naturelles, la valeur de référence de fruits frais étant de 4,5%.

### 5.2 AUTRES CONTAMINANTS

5.2.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent respecter les limites maximales de contaminants fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

5.2.2 La valeur des concentrations maximales doit respecter la teneur en matières sèches de tomates naturelles, la valeur de références de fruits frais étant de 4,5%.

## 6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé – Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003) et aux autres textes pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène.

6.2 Les produits doivent respecter les critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

## 7. POIDS ET MESURES<sup>4</sup>

### 7.1 REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT

#### 7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient souple sera rempli de façon qu'il soit aussi plein que le permettront les moyens de remplissage commerciaux, compte tenu de la concentration. Lorsqu'il est conditionné dans un récipient rigide, le produit ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois entièrement rempli et fermé.

#### 7.1.2 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient rigide qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90% de la capacité du récipient) doit être considéré comme « défectueux ».

#### 7.1.3 Acceptation des lots

Conformément aux Directives générales du Codex pour l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004), un lot sera considéré comme remplissant les spécifications requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » définies à la section 7.1.2 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5 (voir Appendice).

## 8. ÉTIQUETAGE

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme devront être étiquetés conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

### 8.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être :

- (a) « Purée de tomate » pour un produit dont la concentration en matière sèche soluble naturelle de tomate est égale ou supérieure à [7%] (minimum) mais inférieure à [24%];
- (b) « Pâte de tomate » pour un produit dont la concentration en matière sèche soluble naturelle de tomate est égale ou supérieure à [24%]; ou
- (c) Un autre nom utilisé habituellement par un pays accompagné d'une déclaration du pourcentage en matières sèches de tomates naturelles.

---

<sup>4</sup> Les dispositions de la présente section ne s'appliquent pas aux récipients non destinés à la vente au détail.

## **8.2 DÉCLARATION DU POURCENTAGE DE MATIÈRE SÈCHE SOLUBLE NATURELLE DE TOMATE**

Le pourcentage de matière sèche peut être déclaré sur l'étiquette par l'un des deux moyens suivants :

- (a) le pourcentage minimal de matière sèche soluble naturelle de tomate (par ex. « Matière sèche – au moins 20% »);
- (b) un écart ne dépassant pas 2% de la matière sèche soluble naturelle de tomate (par ex. « Concentration en matière sèche – 20% à 22% »).

## **8.3 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.



## 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Disposition	Niveau	Méthode	Principe	Type	État	Recommandation	Note
Acide lactique (Section 3.2.5)	≤ 1% de la matière sèche soluble naturelle	À déterminer					
Impuretés minérales	< 60 mg/kg sur la base d'un produit dilué de 8% de matière sèche	AOAC 971.33	Détermination des cendres	IV	E		AOAC 971.33 figure déjà dans CX/STAN 234/1999 <sup>5</sup> pour la détermination des impuretés minérales dans les confitures, gelées et marmelades et dans les concentrés de tomate traités (Types I et IV respectivement).  Le CCPFV, à sa vingt-deuxième session, est convenu de recommander au CCMAS de remplacer CAC/RM 49-1972 par AOAC 971.33 pour la détermination des impuretés minérales (sable) (voir Annexe VIII-Partie I du présent rapport).
Numération des moisissures	Législation nationale	965.41	Détermination des moisissures (méthode de Howard)	I			<b>ADDITION:</b> Le CCPFV, à sa vingt-deuxième session, a noté que cette méthode convenait davantage pour les concentrés de tomate traités.

<sup>5</sup> Les normes Codex et textes apparentés peuvent être téléchargés sur le site: <http://www.codexalimentarius.net/search/advancedsearch.do>.

Disposition	Niveau	Méthode	Principe	Type	État	Recommandation	Note
pH		ISO 1842:1991 (proposée comme méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Potentiométrie	IV			Voir Annexe VIII-Partie I du présent rapport.
Chlorure de sodium		ISO 3634:1979 - chlorure exprimé sous forme de chlorure de sodium - (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Potentiométrie	III	E		AOAC 971.27 (Méthode générale du Codex) figure déjà dans CX/STAN 234/1999 <sup>5</sup> pour les concentrés de tomate traités (Potentiométrie, Type II).  À sa 24 <sup>ème</sup> session, le CCMAS <sup>6</sup> a confirmé ISO 3634:1979 (Potentiométrie, Type III) comme méthode générale de détermination du chlorure de sodium dans les fruits et légumes traités.  <b>REMPLACEMENT/MISE À JOUR:</b> À sa 22 <sup>ème</sup> session, le CCPFV a suggéré de remplacer AOAC 971.27 par ISO 3634:1979.
Matière sèche soluble naturelle de tomate	≥ 7	AOAC 970.59	Réfractométrie	I	E		AOAC 970.59 figure déjà dans CX/STAN 234/1999 <sup>5</sup> pour les concentrés de tomate traités.

<sup>6</sup> Vingt-quatrième session du CCMAS (Novembre 2002), ALINORM 03/23, Ann. VI/H1.

<b>Disposition</b>	<b>Niveau</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Type</b>	<b>État</b>	<b>Recommandation</b>	<b>Note</b>
Remplissage des récipients		CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesée	I	E		voir CX/STAN 234/1999 <sup>5</sup>

**APPENDICE**

**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1**

**(Niveau d'inspection I, NQA = 6.5)**

<b>POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
4 800 ou moins	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
Plus de 240 000	60	7
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
2 400 ou moins	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
Plus de 120 000	60	7
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
600 ou moins	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
Plus de 42 000	60	7

**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2**

**(Niveau d'inspection II, NQA = 6,5)**

<b>POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
Plus de 240 000	72	8
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
Plus de 120 000	72	8
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8

## AVANT-PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES TOMATES EN CONSERVE

(À L'ÉTAPE 5)

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au produit tel qu'il est défini à la section 2 ci-dessous et lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration ou le reconditionnement si nécessaire. Elle s'applique également au produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure. Elle exclut toutefois les tomates séchées et les tomates en conserve contenant d'autres légumes tels poivrons et oignons en quantité suffisante pour altérer la texture, l'arôme et le goût des tomates.

### 2. DESCRIPTION

#### 2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination « tomates en conserve » désigne le produit:

- (a) préparé à partir de tomates mûres et lavées, conformes aux caractéristiques du fruit de *Lycopersicon/Lycopersicum esculentum* P.Mill, issues de variétés (cultivars) rouges ou rougeâtres, propres et essentiellement saines;
- (b) conditionné avec ou sans liquide de couverture approprié et condiments 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. [Il faut éliminer les pédoncules, les calices et le cœur des tomates sauf si le cœur est insignifiant de par sa texture ou son aspect.

#### 2.2 TYPES VARIÉTAUX

Les tomates de groupes variétaux distincts (cultivars OP ou hybrides) du point de vue de la morphologie ou d'autres caractéristiques physiques analogues peuvent être désignées comme suit:

**2.2.1 Rondes** : de forme sphérique ou semi-sphérique.

**2.2.2 Cylindriques, poire, œuf ou prune**: de forme oblongue.

#### 2.3 MODES DE PRÉSENTATION

Les tomates en conserve présentées conformément aux modes de présentation ci-après sont entières ou non entières. Lorsqu'elles sont entières, elles sont normalement préparées pelées; si la peau n'est pas enlevée, le mode de présentation est considéré de surcroît comme « non pelées »:

**2.3.1 Entières**: Tomates qui conservent leur forme initiale après le traitement.

**2.3.2 Non entières (Morceaux)**: Tomates concassées ou coupées en morceaux qui peuvent être de forme régulière ou irrégulière.

Il conviendrait de préciser davantage le mode de présentation des tomates non entières selon le type de concassage ou de coupage :

- (a) **En dés** : tomates découpées en cubes ;
- (b) **En tranches** : tomates coupées perpendiculairement à l'axe longitudinal en tranches d'épaisseur régulière ;

- (c) *En quartiers* : tomates coupées en quatre parties presque égales ;
- (d) *Pulpe ou concassées ou en morceaux* : tomates concassées, broyées ou triturées selon le cas.

8.2.3 Tout autre mode de présentation du produit devait être autorisé ; toutefois, le produit doit :

- (a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme ;
- (b) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la norme, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts et au poids égoutté, et à toute autre spécification de la norme applicable au mode de présentation dans la norme se rapprochant le plus du mode et des modes de présentations visés par la présente disposition ; et
- (c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

## 2.4 TYPES D'EMBALLAGES

2.4.1 **Conserve compacte** – sans milieu de couverture ajouté.

2.4.2 **Emballage ordinaire** – avec liquide de couverture, tel que spécifié à la section 3.1.2.

## 3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 COMPOSITION

#### 3.1.1 Ingrédients de base

Tomates en conserve telles que définies à la section 2 et liquide de couverture si convenant au produit, tel que défini dans la section 3.1.2.

#### 3.1.2 Liquides de couverture

Les liquides de couverture ci-après peuvent être utilisés pour les tomates en conserve :

- (a) *Jus*<sup>1</sup>: liquide de couverture composé uniquement de jus non concentré et non dilué provenant de tomates mûres ou de matières résiduelles provenant de la préparation de tomates en conserve;
- (b) *Coulis ou concentré de tomate* : tel que décrit dans la norme Codex pour les concentrés de tomates ;
- (c) *Pulpe* : tomates broyées pelées ;
- (d) *Eau* : seulement pour les tomates en conserve non pelées.

#### 3.1.3 Autres ingrédients autorisés

- (a) Épices, plantes aromatiques (comme les feuilles de basilic) et extraits naturels de ces produits et condiments, à l'exception des condiments de tomate;
- (b) Sel (chlorure de sodium);
- (c) [Lorsque des agents acidifiants sont employés:, tels que saccharose, dextrose et sirop de glucose déshydraté, tels qu'énumérés dans la Norme Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999, Amend. 1-2001) avec un étiquetage spécifique.]

---

<sup>1</sup> Pour la présente norme, le terme « liquide » ne représente pas le jus de fruits (y compris le jus de tomate), tel que défini dans la Norme générale du Codex pour les jus et les nectars de fruits ( en cours de mise au point).

## 3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

Les tomates en conserve devront présenter la couleur caractéristique normale de tomates mûres qui ont été convenablement préparées et une saveur et une odeur normales exemptes de toute saveur ou odeur étrangère. Les tomates en conserve préparées avec des ingrédients spéciaux devront présenter la saveur caractéristique que confèrent les tomates et les autres substances utilisées.

### 3.2.1 Définitions des défauts et autres termes utilisés à la section 3.2

**3.2.1.1 Entière ou quasi entière:** une tomate de n'importe quel calibre dont la forme n'est pas matériellement modifiée par l'évidage ou le parage; le fruit peut sans difficulté être pratiquement rendu à sa conformation initiale; il peut être légèrement fissuré ou fendu mais pas au point de donner lieu à une perte appréciable de placenta.

**3.2.1.2 Présence anormale de fragments de cœur:** matière dure et fibreuse ou morceau provenant du cœur de la tomate et dont la présence nuit indubitablement à l'aspect et à la comestibilité du produit.

**3.2.1.3 Malformations:** zones anormales présentant des lésions sous la surface et qui par conséquent contrastent fortement par leur couleur ou leur texture avec la chair normale, et qui auraient normalement du être enlevées lors de la transformation.

**3.2.1.4 Matières végétales étrangères:** feuilles, pédoncules, calices, bractées de tomate et autre matière végétale analogue.

**3.2.1.5 Peaux:** morceaux résiduels de peau ayant une longueur supérieure à 5 mm, qui adhèrent à la chair de la tomate ou que l'on trouve détachés dans le récipient.

### 3.2.2 Calibre ou intégrité

Le calibre ou l'intégrité ne sont en eux-mêmes qu'un élément du mode de présentation « tomates entières ». Les tomates en conserve dénommées « entières » doivent contenir au minimum 65% m/m de tomates égouttées entières ou presque entières, chaque récipient pouvant toutefois contenir une unité qui ne serait pas entière.

### 3.2.3 Défauts et tolérances

Le produit fini doit être préparé avec des matières et selon des méthodes telles qu'il soit essentiellement exempt de fragments de cœur et de matières végétales étrangères dont la présence serait anormale, et il ne doit pas présenter un nombre excessif de défauts, que la présente norme les spécifie expressément ou non. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites ci-après:

**3.2.3.1 Peaux** (seulement pour les modes de présentation « pelées » et « entières »):

Entières pelées: au maximum une surface totale de 30 cm<sup>2</sup> par kg de contenu total.

**3.2.3.2 Malformations**

Au maximum une surface totale de 3,5 cm<sup>2</sup> par kg de contenu total.

**3.2.3.3 Numération des moisissures**

[La numération des moisissures pour les tomates en conserve se fera conformément à la législation nationale des pays importateurs.]

**3.2.3.4 pH**

Le niveau maximum de pH doit être de [4,5].

### 3.2.4 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux exigences de qualité stipulées dans la section 3.2 sera considéré comme « défectueux ».



### 3.2.5 Acceptation des lots

Conformément aux Directives générales du Codex pour l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004), un lot sera considéré comme conforme aux exigences de qualité stipulées dans la section 3.3.4 lorsque :

- (a) le nombre d'unités « défectueuses », telles que définies à la section 3.2.4, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5 (voir Annexe II) ;
- (b) les tolérances maximales pour la numération des moisissures ne sont pas dépassées (voir la section 3.2.4).

Ces critères d'acceptation ne s'appliquent pas aux récipients non destinés à la vente au détail.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

### 4.1 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

No. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
331i	Citrate monosodique	
331iii	Citrate trisodique	
332i	Citrate monopotassique	
332ii	Citrate tripotassique	
333	Citrate de calcium	
380	Citrate d'ammonium	
380	Citrate triple d'ammonium	

### 4.2 AGENTS RAFFERMISSANTS

No. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
333	Citrate de calcium	
341i	Phosphate monocalcique	
509	Chlorure de calcium	
516	Sulphate de calcium	
578	Gluconate de calcium	

## **5. CONTAMINANTS**

### **5.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES**

5.1.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent respecter les limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

5.1.2 La valeur des concentrations maximales doit respecter la teneur en matières sèches de tomates naturelles, la valeur de référence de fruits frais étant de 4,5 %.

### **5.2 AUTRES CONTAMINANTS**

5.2.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent respecter les limites maximales de contaminants fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

5.2.2 La valeur des concentrations maximales doit respecter la teneur en matières sèches de tomates naturelles, la valeur de référence de fruits frais étant de 4,5 %.

## **6. HYGIÈNE**

6.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003), du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides et des autres textes pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène.

6.2 Les produits devront respecter les critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

## **7. POIDS ET MESURES<sup>2</sup>**

### **7.1 REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT**

Cette section ne s'applique qu'aux récipients spécifiés comme destinés à une transformation ultérieure.

#### **7.1.1 Remplissage minimal**

Le récipient souple devrait être bien rempli de tomates et le produit (liquide de couverture compris) ne devrait pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient clos une fois entièrement rempli et fermé.

Lorsque les tomates en conserves sont conditionnées dans des récipients en verre, la capacité en eau devra être réduite de 20 ml avant de procéder au calcul du pourcentage mentionné dans le paragraphe précédent.

#### **7.1.2 Classification des unités « défectueuses »**

Tout récipient rigide qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90% de la capacité du récipient) sera considéré comme « défectueux ».

#### **7.1.3 Acceptation des lots**

Conformément aux Directives générales du Codex pour l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004), un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » définies à la section 7.1.2 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5 (voir Appendice II).

---

<sup>2</sup> Les dispositions de la présente section ne s'appliquent pas aux récipients non destinés à la vente au détail.

#### 7.1.4 Poids égoutté minimal

7.1.4.1 Le poids égoutté du produit ne devrait pas être inférieur à [50%] du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient clos une fois entièrement rempli.

7.1.4.2 En ce qui concerne le poids égoutté minimal, on juge que le produit répond aux exigences 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.]

### 8. ÉTIQUETAGE

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme devront être étiquetés conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

#### 8.1 NOM DU PRODUIT

8.1.1 Le nom du produit doit être:

- (a) « Tomates pelées » ou « Tomates pelées entières » pour le mode de présentation « entières » si la peau n'a pas été enlevée ;
- (b) « Tomates » pour les autres modes de présentation ;
- (c) « Tomates non pelées » si la peau n'a pas été enlevée ou si les tolérances indiquées dans la section 2.3.5.1 ne sont pas respectées.

8.1.2 Les indications concernant les modes de présentation, tels que définis dans la section 2.3, et le liquide de couverture, tel que défini dans la section 3.1.2, devront faire partie de l'appellation ou être placées à proximité immédiate de celle-ci.

8.1.3 Si un ingrédient ajouté, tel que défini dans la section 3.2.3, donne une saveur caractéristique au produit, le nom de cet ingrédient « avec X » doit figurer sur l'étiquette de manière à être facilement repérable par le consommateur.

8.1.4 Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions concernant les autres modes de présentation (section 2.4), l'étiquette mentionnera à proximité immédiate du nom du produit des mots ou phrases supplémentaires qui éviteront de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

[8.1.5 Les renseignements suivants peuvent figurer sur l'étiquette :

- (a) *le type*: « conserve compacte » si le récipient est conforme à la section 2.5.2;
- (b) *le milieu de couverture*: « jus » ou autre, si le milieu de couverture est conforme à la section 3.1.2.]

#### 8.2 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS A LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Disposition	Niveau	Méthode	Principe	Type	État	Recommandation	Note
Calcium		AOAC 968.31 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Titrimétrie complexométrique	II	E		AOAC 968.31 figure déjà dans CX/STAN 234/1999 <sup>3</sup> pour les petits pois en conserve (Type II). À sa 24 <sup>ème</sup> session, le CCMAS <sup>4</sup> a confirmé AOAC 968.31 (Type II) en tant que méthode générale pour la détermination du calcium dans les fruits et légumes en conserve. Cette méthode remplace CAC/RM 38-1970. À sa 22 <sup>ème</sup> session le <b>CCPFV a noté que cette disposition ne figurait pas dans le nouveau projet.</b>
Remplissage des récipients		CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesée	I	E		Voir CX/STAN 234/1999 <sup>3</sup>

<sup>3</sup> Les normes Codex et textes apparentés peuvent être téléchargés sur le site: <http://www.codexalimentarius.net/search/advancedsearch.do>.

<sup>4</sup> 24<sup>e</sup> CCMAS (novembre 2002), ALINORM 03/23, Ann. VI/H1.

Disposition	Niveau	Méthode	Principe	Type	État	Recommandation	Note
Poids égoutté		CAC/RM 37-1970				<p>Inclure le texte suivant sur recommandation du Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les instructions omettent deux étapes importantes: (1) la pesée du récipient plein; et (2) la pesée du récipient vide sec. Ces deux poids sont nécessaires pour calculer le pourcentage de poids égoutté (teneur en matière sèche) et/ou le pourcentage de liquide.</li> </ul>	<b>ADDITION:</b> Ajouter la recommandation à CAC/RM 37-1970
Numération des moisissures	Législation nationale	AOAC 945.90	Numération des moisissures selon méthode de Howard	I		<b>Remplacer AOAC 965.41 par AOAC 945.90</b>	<p>CODEX STAN 234/1999<sup>3</sup> indiquait AOAC 965.41 (Type I) pour la détermination des moisissures dans les tomates en conserves.</p> <p><b>REMPACEMENT:</b> Á sa 22<sup>ème</sup> session, le CCPFV a remplacé AOAC 965.41 par AOAC 945.90, cette méthode s'avérant mieux adaptée aux tomates en conserve</p>

<b>Disposition</b>	<b>Niveau</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Type</b>	<b>État</b>	<b>Recommandation</b>	<b>Note</b>
Ph	$\leq 4.5$	ISO 1842:1991 (proposée comme Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Potentiométrie	IV			Voir Annexe VIII-Partie I du présent rapport.

**CAC/RM 37/1970<sup>5</sup>**  
**DÉTERMINATION DU POIDS ÉGOUTTÉ**  
**(pour les tomates en conserve seulement)**

**1. DÉFINITION**

Par poids égoutté, on entend le pourcentage du contenu solide déterminé par la méthode décrite ci-dessous.

**2. SPÉCIFICATIONS CONCERNANT LES TAMIS CIRCULAIRES**

2.1 Si le poids total du contenu est inférieur à 1 kg (2 livres), utiliser un tamis ayant 20 cm (8 pouces) de diamètre.

2.2 Si le poids total du contenu est égal ou supérieur à 1,5 kg (3 livres), utiliser un tamis ayant 30 cm (12 pouces) de diamètre.

2.3 Les mailles de ces tamis sont faites avec du fil de fer tissé de manière à former des ouvertures carrées de 11,2 mm<sup>6</sup> de côté.

**3. MODE OPÉRATOIRE**

Enlever le couvercle du récipient ; toutefois, dans le cas des récipients à couvercle fixé par double sertissage, ne pas enlever le double sertissage ni en modifier la hauteur. Vider le récipient ouvert de manière à en répartir le contenu sur les mailles d'un tamis circulaire préalablement pesé ou dont la tare est connue. Sans déplacer le contenu, incliner verticalement le tamis d'environ 20° pour faciliter l'égouttage du liquide. Laisser égoutter pendant deux minutes. Après les deux minutes d'égouttage, mesurer le poids du produit alors qu'il est encore sur le tamis, en tenant compte de la tare (ou du poids du tamis). Ce mode opératoire devrait être effectué à 20°C ±5°C.

**4. CALCUL ET EXPRESSION DES RÉSULTATS**

Des résultats ainsi obtenus, déduire le pourcentage m/m de liquide et le pourcentage m/m de poids égoutté (contenu solide).

---

<sup>5</sup> Voir la section sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et indiquer comment introduire la recommandation du CCPFV, à sa vingt-deuxième session, relative à la détermination du poids des récipients 1) pleins et 2) vides et secs.

<sup>6</sup> Référence à la recommandation ISO R 565 ; de tels tamis peuvent être remplacés par des tamis américains de maillage no. 2 (ouverture de 11,3 mm).

**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1**

(Niveau d'inspection I, NQA = 6,5)

<b>POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
4 800 ou moins	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
Plus de 240 000	60	7
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
2 400 ou moins	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
Plus de 120 000	60	7
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
600 ou moins	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7



**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2**

**(Niveau d'inspection II, NQA = 6,5)**

<b>POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
Plus de 240 000	72	8
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
Plus de 120 000	72	8
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8

## AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS AGRUMES EN CONSERVE

(À L'ÉTAPE 5)

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux agrumes en conserve tels qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous et lorsqu'ils sont destinés à la consommation directe, y compris la restauration ou le reconditionnement si nécessaire. Elle ne s'applique pas au produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

### 2. DESCRIPTION

#### 2.1. DÉFINITION DU PRODUIT

2.1.1 La dénomination « agrumes en conserve » désigne le produit:

- (a) préparé à partir de pamplemousses, de mandarines, de variétés d'oranges douces et de pomelos mûrs, sains et lavés répondant aux caractéristiques de l'espèce:
  - (i) *Citrus paradise* Macfadyen,
  - (ii) *Citrus reticulate* Blanco (y compris toutes les variétés commerciales convenant à la mise en conserve),
  - (iii) *Citrus sinensis* (L.), Osbeck (y compris toutes les variétés commerciales convenant à la mise en conserve),
  - (iv) *Citrus Maxima Merr.* ou *Citrus grandis* (L.);
- (b) conditionné avec de l'eau ou autre liquide de couverture<sup>1</sup> approprié, des édulcorants nutritifs<sup>1</sup>, des sucres tels que définis dans la Norme Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999, Amend. 1-2001), d'autres édulcorants<sup>1</sup> nutritifs tels que le miel, des épices ou des condiments convenant au produit et d'autres ingrédients autorisés indiqués dans la section 3.3; et
- (c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique pour en empêcher la détérioration. Avant sa transformation, le fruit doit avoir été lavé et pelé convenablement et la plus grande partie de la membrane, des pépins, du cœur et des fibres doit avoir été éliminée des segments.

**2.1 COULEUR** (pour les pamplemousses ou les pomelos en conserve uniquement)

**2.2.1 Blanc** - obtenu à partir de pamplemousses ou pomelos à chair blanche.

**2.2.2 Rose** - obtenu à partir de pamplemousses ou pomelos à chair rose ou rouge.

**2.2.3 Jaune pale à vert pale** - obtenu à partir de pamplemousses ou pomelos à chair jaune pale ou vert pale.

#### 2.3 MODES DE PRÉSENTATION

2.3.1 Les pamplemousses, les variétés d'oranges douces ou les pomelos en conserve peuvent être conditionnés comme suit:

- (a) **Segments entiers** - segments de fruits entiers dont la longueur équivaut au minimum à 75% (ou 50% pour le pomelo en conserve) de la longueur apparente du segment original. (Tout segment fendu en un seul endroit qui ne risque pas de se désintégrer sera considéré comme un segment entier mais les portions d'un segment retenues uniquement par un « fil » ou par la membrane ne seront pas considérés comme « entiers »); ou
- (b) **Segments brisés** - segments de fruits qui ne répondent pas aux conditions de la section 2.3.1(a).

---

<sup>1</sup> Note du Secrétariat : Lors de la formulation de ses observations, les gouvernements et les organisations internationales intéressées dotées du statut d'observateur auprès du Codex devraient prêter une attention particulière aux décisions prises par le Comité dans ses Considérations générales au sujet de la norme Codex pour les fruits et légumes traités (par. 11 à 18).

2.3.2 Les mandarines en conserve peuvent être conditionnées comme suit :

- (a) **Segments entiers** - segments de fruits pratiquement intacts et conservant leur forme originale, mais pouvant être légèrement fendus.
- (b) **Segments brisés** - portions de segments conservant au moins la moitié du calibre apparent ou suffisamment grandes pour demeurer sur un tamis à mailles carrées de 12 mm fait de fil métallique de 2 mm de diamètre.
- (c) **Morceaux** - portions de segments assez grandes pour demeurer sur un tamis à mailles carrées de 8 mm fait de fil métallique de 2mm de diamètre.

2.3.3 **Autres modes de présentation** (pour les pamplemousses, les mandarines, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve)

Tout mode de présentation du produit devrait être autorisé ; toutefois, le produit doit :

- (a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme;
- (b) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la présente norme, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts, au poids égoutté et à toute autre spécification de la présente norme applicable au mode de présentation se rapprochant le plus du ou des modes de présentation visés par la présente disposition; et
- (c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

## 2.4 CALIBRE DES SEGMENTS ENTIERS (pour les mandarines en conserve uniquement)

### 2.4.1 Désignation en fonction du calibre

Les mandarines en conserve présentées en segments entiers peuvent être désignées en fonction du calibre de la manière indiquée ci-après:

- (a) **Calibre unique uniforme**
  - (i) « Grosses » - 20 segments entiers ou moins par 100 g de fruit égoutté
  - (ii) « Moyennes » - 21 à 35 segments entiers par 100 g de fruit égoutté
  - (iii) « Petites » - 36 segments entiers ou plus par 100 g de fruit égoutté
  - (iv) Les calibres uniques doivent également satisfaire aux critères d'uniformité énoncés à section 3.4.6.
- (b) **Calibres mixtes** – mélange de deux ou de plus de deux calibres uniques.

### 2.4.2 Conformité à la désignation « calibre unique »

#### 2.4.2.1 Classification des unités « défectueuses »

Tout échantillon ou récipient qui ne satisfait pas aux spécifications de dénombrement et d'uniformité de la section 2.4.1 sera considérée comme « défectueux » aux fins de la classification en fonction du calibre. Les segments brisés ne seront pas pris en considération lors de la détermination de la conformité à la classification par calibre.

#### 2.4.2.2 Acceptation des lots

Conformément aux Directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004), un lot sera considéré comme conforme aux exigences en matière d'uniformité de calibre lorsque le nombre d'unités « défectueuses », telles que décrites à la section 2.4.2.1, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage (NQA – 6,5) (voir appendice).

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 3.1 COMPOSITION

##### 3.1.1 Ingrédients de base

Agrumes en conserve tels que définis à la section 2 et liquide de couverture<sup>1</sup> approprié au produit.

##### 3.1.2 Milieux de couverture<sup>1</sup>

Conformément aux Directives du Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003).

##### 3.1.2.1 Les pamplemousses et les pomelos en conserve peuvent être conditionnés comme suit:

- (a) **Eau** - le liquide de couverture<sup>1</sup> est composé d'eau ou d'un mélange d'eau et de jus (le jus représentant moins de 50% du mélange).
- (b) **Jus** - liquide de couverture<sup>1</sup> composé uniquement de jus de pamplemousse, de jus de pomelo ou de tout autre jus d'agrumes sans adjonction directe ou indirecte d'eau.
- (c) **Jus et eau** - liquide de couverture<sup>1</sup> composé d'eau et de jus de pamplemousse, de jus de pomelo ou de tout autre jus d'agrumes (le jus représentant au minimum 50% du mélange).
- (d) **Sirop** - liquide de couverture<sup>1</sup> composé d'eau, de jus ou d'un mélange de jus et d'eau avec adjonction d'édulcorant(s)<sup>1</sup> nutritif(s) et classé en fonction de l'échelle de Brix comme suit:

Liquide de couverture <sup>1</sup>	Échelle de Brix
- Sirop peu sucré	pas moins de 12° Brix
- Jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes peu sucré	voir plus haut
- Jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes peu sucré	voir plus haut
- Sirop léger	pas moins de 16° Brix
- Jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes légèrement sucré	voir plus haut
- Eau et jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes légèrement sucré	voir plus haut
- Sirop lourd	pas moins de 18° Brix
- Jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes très sucré	voir plus haut
- Eau et jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes très sucré	voir plus haut

##### 3.1.2.2 Les mandarines en conserve peuvent être conditionnées comme suit :

- (a) **Eau** – liquide de couverture<sup>1</sup> composé uniquement d'eau;
- (b) **Eau et jus de fruits** – liquide de couverture<sup>1</sup> composé d'eau et de jus de mandarine, ou d'eau et de tout autre jus de fruits (seul ou en combinaison).
- (c) **Jus de fruits** – liquide de couverture<sup>1</sup> composé d'un ou plusieurs jus de fruits.
- (d) **Avec édulcorant(s) nutritif(s)<sup>1</sup>** – tous les liquides de couvertures<sup>1</sup> mentionnés aux alinéas (a) à (c) peuvent être additionnés d'un ou plusieurs des édulcorants<sup>1</sup> nutritifs suivants: saccharose, sirop de sucre inverti, dextrose, fructose, sirop de fructose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose et sucre inverti.

### 3.1.2.2.1 Classification des liquides de couverture<sup>1</sup> en cas d'adjonction d'édulcorants<sup>1</sup> nutritifs aux mandarines en conserve:

- (a) En cas d'adjonction d'édulcorants<sup>1</sup> nutritifs au jus de mandarine ou à d'autres jus de fruits, les liquides de couverture<sup>1</sup> devront avoir une densité d'au moins 14° Brix et devront être classés en fonction du degré Brix de l'échantillon comme suit:
  - (i) Jus de (nom du fruit) légèrement sucré – au minimum 14° Brix
  - (ii) Jus de (nom du fruit) fortement sucré – au minimum 18° Brix
- (b) En cas d'adjonction d'édulcorants<sup>1</sup> nutritifs à l'eau, au mélange d'eau et de jus de mandarine ou au mélange d'eau et d'autres jus de fruits, les liquides de couverture<sup>1</sup> seront classés en fonction du degré Brix comme suit :
  - (i) **Densité de base des sirops:**
    - Sirop léger – au minimum 14° Brix
    - Sirop lourd – au minimum 18° Brix
  - (ii) **Liquides de couverture<sup>1</sup> facultatifs:**
    - Eau peu sucrée - au minimum 10° Brix mais moins de 14° Brix
    - Sirop très léger - au minimum 10° Brix mais moins de 14° Brix
    - Sirop très lourd - plus de 22° Brix

### 3.1.2.3 Les variétés d'oranges douces peuvent être conditionnées comme suit:

- (a) **Eau** - liquide de couverture<sup>1</sup> composé d'eau ou d'un mélange d'eau et de jus [de fruits/orange] (contenant moins de 50% de jus).
- (b) **Jus** - liquide de couverture<sup>1</sup> composé de jus d'orange, ou de tout autre jus d'agrumes, sans adjonction directe ou indirecte d'eau.
- (c) **Jus et eau** - liquide de couverture<sup>1</sup> composé d'eau et de jus d'orange, contenant au moins 50% de jus.
- (d) **Sirop** – liquide de couverture<sup>1</sup> composé d'eau, de jus [de fruits/orange] ou d'un mélange de jus [de fruits/orange] et d'eau avec adjonction d'édulcorant(s)<sup>1</sup> nutritif(s) et classé en fonction de l'échelle Brix comme suit:

#### Échelle Brix des liquides de couverture<sup>1</sup>

- (i) Sirop peu sucré - pas moins de 12° Brix
- (ii) Jus d'orange peu sucré - voir plus haut
- (iii) Eau et jus d'orange peu sucré - voir plus haut
- (iv) Sirop léger - pas moins de 16° Brix
- (v) Jus d'orange légèrement sucré - voir plus haut
- (vi) Eau et jus d'orange légèrement sucré - voir plus haut
- (vii) Sirop lourd - pas moins de 18° Brix
- (viii) Jus d'orange très sucré - voir plus haut
- (ix) Eau et jus d'orange très sucré - voir plus haut

3.1.2.4 La conformité aux exigences relatives au degré Brix du liquide de couverture<sup>1</sup> sera déterminée en fonction de la moyenne mais aucun récipient ne devra présenter une valeur Brix inférieure à celle de la catégorie immédiatement inférieure.

### 3.1.3 Autres ingrédients autorisés (pamplemousse en conserve uniquement)

- Épices.

## 3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

Les agrumes en conserve devraient présenter une saveur, une odeur et une couleur normales et devraient présenter la texture caractéristique du produit.

### 3.2.1 Couleur

(a) **Pour les pamplemousses et les pomelos en conserve:**

Le produit doit présenter la couleur caractéristique de la variété utilisée qui a été convenablement préparée et transformée. Le liquide de couverture<sup>1</sup> doit être relativement limpide, excepté lorsqu'il contient du jus de fruits, conformément à la Norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (en cours d'élaboration).

(b) **Pour les mandarines en conserve:**

Les segments doivent avoir une couleur jaune à orangé vif caractéristique du fruit qui a été convenablement préparé et transformé, exempt de toute teinte brune, et le liquide de couverture<sup>1</sup> doit être raisonnablement limpide, excepté lorsqu'il contient du jus.

(c) **Pour les variétés d'oranges douces en conserve:**

Les segments doivent avoir une couleur uniforme orange vif caractéristique du fruit qui a été convenablement préparé et transformé et le liquide de couverture<sup>1</sup> doit être raisonnablement limpide, excepté lorsqu'il contient du jus de fruits, conformément à la Norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (en cours d'élaboration).

### 3.2.2 Saveur

Les pamplemousses, les mandarines, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exempts de toute odeur ou saveur étrangère au produit. Les pamplemousses en conserve préparés avec des ingrédients spéciaux devraient présenter la saveur caractéristique que confèrent le pamplemousse et les autres substances utilisées.

### 3.2.3 Texture

(a) **Pour les pamplemousses, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve:**

Le produit doit présenter une texture ferme caractéristique du produit et être raisonnablement exempt de cellules sèches ou fibreuses nuisant à l'apparence ou à la comestibilité du produit. Les segments doivent être pratiquement exempts de toute désintégration.

(b) **Pour les mandarines en conserve:**

Le produit doit présenter une texture ferme caractéristique du produit et être raisonnablement exempt de cellules sèches ou fibreuses nuisant à l'apparence ou à la comestibilité du produit.

### 3.2.4 Intégrité

**Pour les pamplemousses, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve uniquement** – Dans le mode de présentation « segments entiers », au moins 50% du poids égoutté doit être en segments entiers.

### 3.2.5 Uniformité

**Pour les mandarines en conserve (uniquement pour le mode de présentation « segments entiers – calibre unique »)** – Le poids de la plus grande unité ne devrait pas dépasser le double du poids de la plus petite unité, pour 95% du nombre total d'unités (segments brisés non inclus).

### 3.2.6 Défauts et tolérances:

(a) **Pour les pamplemousses, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve:**

La qualité des pratiques et des ingrédients utilisés pour la fabrication du produit fini devra faire en sorte que ce dernier ne contienne pas trop de matières fruitées étrangères, telles que pelure, cœur ou albédo, et ne présente pas un nombre excessif de défauts, que la présente norme les spécifie expressément ou non. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites ci-après:

- (i) La surface totale recouverte de membrane ne devrait pas dépasser plus de 20 cm<sup>2</sup> par 500 g de contenu total.
- (ii) Il ne devrait pas y avoir plus de 4 pépins développés par 500 g de contenu total. (Par pépin développé, on entend un pépin dont l'une des dimensions mesure plus de 9 mm.)
- (iii) Les unités tâchées ne devraient pas représenter plus de 15% du poids égoutté. Par unité tâchée, on entend une section du fruit ou toute portion de celui-ci endommagée par le pelage chimique, par la décoloration ou par tout autre dommage visible.

(b) **Pour les mandarines en conserve:**

Le produit doit être essentiellement exempt de défauts, dans les limites énoncées ci-dessous:

Défaut	Limite maximale pour le fruit égoutté
- Segments brisés et morceaux (tels que définis à la section 2.3.2) (mode de présentation « segments entiers »)	10% m/m
- Morceaux (tels que définis à la section 2.3.2) (mode de présentation « segments brisés »)	15% m/m
- Membrane (surface totale)	7 cm/100 g (basée sur la moyenne des échantillons)
- Tissus fibreux (longueur totale)	5 cm/100 g (basée sur la moyenne des échantillons)
- Pépins (l'une des dimensions mesurant plus de 4 mm)	1/100 g (basée sur la moyenne des échantillons)

### 3.2.7 Classification des unités « défectueuses »

**Pour les pamplemousses, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve** - Tout récipient qui ne répond pas aux exigences en matière de qualité, telles que définies à la section 3.4 (à l'exception de celles qui sont basées sur des moyennes), sera considéré comme « défectueux ».

### 3.2.8 Acceptation des lots

(a) **Pour les pamplemousses, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve:**

Conformément aux Directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004), un lot sera considéré comme conforme aux exigences de qualité stipulées à la section 3.4 lorsque le nombre d'unités « défectueuses », telles que décrites dans la section 3.4.7, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA - 6,5) (voir Appendice).

(b) **Pour les mandarines en conserve:**

Le lot devra être conforme aux exigences stipulées à l'alinéa 3.4.6 et basées sur la moyenne des échantillons.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

### 4.1 POUR LES PAMPLEMOUSSES EN CONSERVE

#### 4.1.1 Régulateur d'acidité

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
330	Acide citrique	Limitée par les BPF

#### 4.1.2 Agents raffermissants

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
509	Chlorure de calcium	0,035% de calcium selon le poids du produit final, seul ou en combinaison, dérivé des sels de calcium ajoutés
327	Lactate de calcium	

#### 4.1.3 Aromatisants

Aromatisants naturels et synthétiques limités par les BPF.

### 4.2 POUR LES MANDARINES EN CONSERVE

#### 4.2.1 Régulateurs d'acidité

Tout régulateur d'acidité contenu dans le tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires ou indiqué dans la liste des catégories d'aliments 04.2.2.4 [légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumineuses et légumineuses à grains, aloe vera) et algues en conserve ou embouteillés (pasteurisés) ou en sachet autoclavable] des tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.

#### 4.2.2 Agents épaississants

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
461	Méthylcellulose	10 mg/kg

### 4.3 POUR LES VARIETES D'ORANGES DOUCES ET LES POMELOS EN CONSERVE:

#### 4.3.1 Régulateurs d'acidité

Tout régulateur d'acidité contenu dans le tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires ou indiqué dans la liste des catégories d'aliments 04.2.2.4 [légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumineuses et légumineuses à grains, aloe vera) et algues en conserve ou embouteillés (pasteurisés) ou en sachet autoclavable] des tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent respecter les limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.



## 5.2 AUTRES CONTAMINANTS

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent respecter les limites maximales de contaminants fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

## 6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003), du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979, Rév. 1-1989) et des autres textes pertinents tels que les Codes d'usages et les Codes d'usages en matière d'hygiène.

6.2 Les produits doivent respecter les critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

## 7. POIDS ET MESURES

### 7.1 REMPLISSAGE DU RECIPIENT

#### 7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de produit et le produit (liquide de couverture<sup>1</sup> compris) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient clos une fois entièrement rempli.

#### 7.1.2 Classification des unités «défectueuses»

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90% de la capacité en eau du récipient) sera considéré comme «défectueux».

#### 7.1.3 Acceptation des lots

Conformément aux Directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004), un lot sera considéré comme remplissant les spécifications requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités «défectueuses», telles que définies à la section 7.1.2, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA - 6,5) (voir Appendice).

#### 7.1.4 Poids égoutté minimal

- (a) **Pour les pamplemousses, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve** - Le poids égoutté du produit ne devrait pas être inférieur à 50% du poids d'eau distillée à 20°C que le récipient pourra contenir une fois qu'il sera complètement rempli.
- (b) **Pour les mandarines en conserve** - Le poids égoutté du produit ne devrait pas être inférieur aux pourcentages indiqués ci-dessous du poids d'eau distillée à 20°C que le récipient pourra contenir une fois qu'il sera complètement rempli:
  - (i) « Segments entiers » 55%
  - (ii) « Segments brisés » et « Morceaux » 58%

##### 7.1.4.1 Acceptation des lots

Les exigences pour le poids égoutté devraient être considérées comme respectées lorsque la moyenne du poids égoutté de tous les récipients examinés n'est pas inférieure au minimum requis, à condition qu'il n'y ait pas d'insuffisance de récipients individuels.

## 8. ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

### 8.2 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être « pamplemousses », « mandarines », « pomelos » ou « oranges » tel que défini dans la section 2.1.1.

#### 8.2.1 Pour les pamplemousses et les pomelos en conserve:

- (a) La désignation « rose » devra faire partie du nom du produit si la couleur du pamplemousse ou du pomelo utilisé est rose;
- (b) Les indications suivantes doivent faire partie du nom du produit ou être placées à proximité immédiate de celui-ci:
  - (i) Le **mode de présentation**: « segments » ou « segments brisés », selon le cas;
  - (ii) Le **liquide de couverture**<sup>1</sup> selon le cas:
    - « eau »,
    - « jus de pamplemousse » ou « jus de pomelo »,
    - « eau et jus de pamplemousse » ou « eau et jus de pomelo »,
    - « sirop peu sucré »,
    - « sirop léger »,
    - « sirop lourd »,
    - « jus de pamplemousse peu sucré » ou « jus de pomelo peu sucré »,
    - « jus de pamplemousse légèrement sucré » ou « jus de pomelo légèrement sucré »,
    - « jus de pamplemousse très sucré » ou « jus de pomelo très sucré »,
    - « eau et jus de pamplemousse peu sucré » ou « eau et jus de pomelo peu sucré »,
    - « eau et jus de pamplemousse légèrement sucré » ou « eau et jus de pomelo légèrement sucré »,
    - « eau et jus de pamplemousse très sucré » ou « eau et jus de pomelo très sucré »

#### 8.2.2 Pour les mandarines en conserve:

- (a) Le mode de présentation doit, selon le cas, faire partie du nom ou être placé à proximité immédiate de celui-ci:
  - (i) **Segments entiers** – la classification du calibre pourra être apposée à l'étiquette pour le mode de présentation « segments entiers » si l'emballage répond aux exigences pertinentes stipulées à la section 2.4.1 de la présente norme. En outre, le nombre d'unités présentes dans le récipient pourra être indiqué par un intervalle de numération, par ex. « De (nombre) à (nombre) segments entiers »;
  - (ii) **Segments brisés**;
  - (iii) **Morceaux**.
- (b) Dans le cas de calibres mixtes, la désignation de ces calibres devra faire partie du nom ou être placée à proximité immédiate du mode de présentation, par ex « segments entiers de calibres variés ».
- (c) Le nom du liquide de couverture<sup>1</sup> devra faire partie du nom du produit ou être placée à proximité immédiate de celui-ci, comme suit:

Liquide de couverture <sup>1</sup>	Description
<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Dans l'eau » ou</li> <li>- « Conditionnées dans de l'eau »</li> </ul>	Lorsque le liquide de couverture <sup>1</sup> est composé d'eau ou de mélange d'eau et d'un ou plusieurs jus d'agrumes dans lequel l'eau prédomine
<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Dans du jus de mandarine » ou</li> <li>- « Dans du jus de (nom du fruit) »</li> </ul>	Lorsque le liquide couverture <sup>1</sup> est composé uniquement de jus de mandarine ou d'un seul autre jus de fruits
<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Dans du jus de (nom des fruits) » ou</li> <li>- « Dans des de fruits » ou</li> <li>- « Dans des jus de fruits mélangés »</li> </ul>	Lorsque le liquide de couverture <sup>1</sup> est composé de deux jus de fruits ou plus, pouvant comprendre du jus de mandarine
<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Jus de (nom du fruit) légèrement sucré » ou</li> <li>- « Jus de (nom du fruit) très sucré » ou</li> <li>- « Jus d'agrumes et de fruits légèrement sucré » ou</li> <li>- « Jus d'agrumes et de fruits très sucré »</li> </ul> <p>Selon le cas</p>	Lorsque des édulcorants nutritifs <sup>1</sup> sont ajoutés au jus de mandarine ou aux autres jus de fruits
<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Sirop léger » ou</li> <li>- « Sirop lourd » ou</li> <li>- « Eau peu sucrée » ou</li> <li>- « Sirop très léger » ou</li> <li>- « Sirop très lourd »</li> </ul> <p>Selon le cas</p>	Lorsque des édulcorants nutritifs <sup>1</sup> sont ajoutés à l'eau, à un mélange d'eau et d'un seul jus de fruits (y compris du jus de mandarine) ou à un mélange d'eau et de deux jus de fruits ou plus, lorsque le volume proportionnel du jus est inférieur à 50%
<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Eau et jus de mandarine » ou</li> <li>- « Eau et jus de (nom du ou des fruits) »</li> </ul>	Lorsque le liquide de couverture <sup>1</sup> est composé d'eau et de jus de mandarine ou d'eau et d'un ou plusieurs jus de fruits et que le jus de fruits constitue 50% ou plus du volume du liquide de couverture <sup>1</sup> , celui-ci doit être désigné de façon à indiquer la prépondérance de ce jus de fruits

### 8.2.3 Pour les variétés d'oranges douces

- (a) Les indications suivantes doivent faire partie du nom du produit ou être placées à proximité immédiate de celui-ci:
- Le **mode de présentation**: « segments » ou « segments brisés », selon le cas;

Liquide de couverture <sup>1</sup>	Description
<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Dans l'eau » ou</li> <li>- « Conditionnées dans de l'eau »</li> </ul>	Lorsque le liquide de couverture <sup>1</sup> est composé d'eau ou de mélange d'eau et d'un ou plusieurs jus d'agrumes dans lequel l'eau prédomine
<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Dans du jus d'orange » ou</li> <li>- « Dans du jus de (nom du fruit) »</li> </ul>	Lorsque le liquide couverture <sup>1</sup> est composé uniquement de jus d'orange ou d'un seul autre jus de fruits
<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Dans du jus de (nom des fruits) » ou</li> <li>- « Dans des jus de fruits » ou</li> <li>- « Dans des jus de fruits mélangés »</li> </ul>	Lorsque le liquide de couverture <sup>1</sup> est composé de deux jus de fruits ou plus, pouvant comprendre du jus d'orange
<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Jus de (nom du fruit) légèrement sucré » ou</li> <li>- « Jus de (nom du fruit) très sucré » ou</li> <li>- « Jus d'agrumes et de fruits légèrement sucré » ou</li> <li>- « Jus d'agrumes et de fruits très sucré »</li> </ul> <p>Selon le cas</p>	Lorsque des édulcorants <sup>1</sup> nutritifs sont ajoutés au jus d'orange ou aux autres jus de fruits
<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Sirop léger » ou</li> <li>- « Sirop lourd » ou</li> <li>- « Eau peu sucrée » ou</li> <li>- « Sirop très léger » ou</li> <li>- « Sirop très lourd »</li> </ul> <p>Selon le cas</p>	Lorsque des édulcorants <sup>1</sup> nutritifs sont ajoutés à l'eau, à un mélange d'eau et d'un jus de fruits (y compris du jus d'orange) ou à un mélange d'eau et de deux jus de fruits ou plus, lorsque le volume proportionnel du jus est inférieur à 50%
<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Eau et jus d'orange » ou</li> <li>- « Eau et jus de (nom du ou des fruits) »</li> </ul>	Lorsque le liquide de couverture <sup>1</sup> est composé d'eau et de jus d'orange ou d'eau et d'un ou plusieurs jus de fruits et que le jus de fruits constitue 50% ou plus du volume du liquide de couverture <sup>1</sup> , celui-ci doit être désigné de façon à indiquer la prépondérance de ce jus de fruits

### 8.3 AUTRES MODES DE PRÉSENTATION

Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (Section 2.3.3), l'étiquette devra contenir à proximité du nom du produit des termes ou phrases supplémentaires afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

## 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Disposition	Niveau	Méthode	Principe	Type	État	Recommandation	Note
Calcium		AOAC 968.31 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Titrimétrie complexométrique	II	E		AOAC 968.31 figure déjà dans CX/STAN 234/1999 <sup>2</sup> pour les petits pois en conserve (Type II). À sa vingt-quatrième session, le CCMAS <sup>3</sup> a confirmé AOAC 968.31 (Type II) en tant que méthode générale pour la détermination du calcium dans les fruits et légumes en conserve. Cette méthode remplace CAC/RM 38-1970.
Poids égoutté		AOAC 968.30 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Tamisage	I	E		Voir CX/STAN 234/1999 <sup>2</sup>
Remplissage des récipients		CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesée	I	E		Voir CX/STAN 234/1999 <sup>2</sup>

<sup>2</sup> Les normes Codex et textes apparentés peuvent être téléchargés sur le site: <http://www.codexalimentarius.net/search/advancedsearch.do>.

<sup>3</sup> 24<sup>ème</sup> session du CCMAS (Novembre 2002), ALINORM 03/23, Ann. VI/H1.

Disposition	Niveau	Méthode	Principe	Type	État	Recommandation	Note
Milieu de couverture		AOAC 932.12 ISO 2173:1978 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Réfractométrie	I	E		À sa vingt-quatrième session, le CCMAS <sup>3</sup> a confirmé AOAC 932.12 et ISO 2173:1978 (Type I) en tant que méthode générale pour les fruits et légumes traités.

**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1**  
**(Niveau d'inspection I, NQA=6,5)**

<b>POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
4 800 ou moins	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
Plus de 240 000	60	7
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
2 400 ou moins	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
Plus de 120 000	60	7
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
600 ou moins	6	1
601 – 2 000	13	2
2,001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
Plus de 42 000	60	7

**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2**  
**(Niveau d'inspection II, NQA=6,5)**

<b>POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
Plus de 240 000	72	8
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
Plus de 120 000	72	8
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8



**AVANT-PROJET DE NORME CODEX  
POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE  
(Y COMPRIS DISPOSITIONS RELATIVES AUX MILIEUX DE COUVERTURE)**

(À L'ETAPE 3)

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à certains légumes en conserve tels qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous et lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration ou le reconditionnement si nécessaire. Elle ne s'applique pas au produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination « conserve de légumes » désigne le produit:

- (1) préparé à partir de légumes frais (à l'exception des pois secs trempés) ou surgelés [légumes en conserve] sains, tels que définis à la section 2.2, et présentant un état de maturité approprié à la transformation. Les légumes ne sont privés d'aucun des éléments essentiels mais ils doivent être lavés et préparés de façon appropriée, en fonction du produit à fabriquer. Ils sont soumis à des opérations telles que lavage, épluchage, calibrage, coupe, etc. en fonction du type de produit.

Ne sont pas visés par cette norme, les légumes traités par fermentation lactique ou par saumurage et les légumes conservés dans le vinaigre.

- (2) conditionné avec un liquide de couverture approprié tel qu'indiqué dans la section 3.2 (Milieux de couverture) ci-dessous.

Le produit peut être dit « conditionné sous vide » lorsqu'il est conditionné sans liquide de couverture, ou dans un liquide n'excédant pas 20% du poids net du produit, et que le récipient est fermé dans des conditions créant à l'intérieur de celui-ci une dépression interne minimale, mesurée à 20°C:

- (a) de 500 millibars pour les récipients d'une capacité inférieure ou égale à 2550 ml,
  - (b) de 300 millibars pour les récipients d'une capacité supérieure à 2550 ml.
- (3) traité par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration et d'assurer la stabilité du produit dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante.

## 2.2 CAROTTES

### 2.2.1 Description du produit

Le terme « carottes » désigne le produit 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.

## 2.2.2 Modes de présentation

(1) **Entières:**

- (a) Cultivars coniques ou cylindriques (par exemple, variétés *Chantenay* et *Amsterdam*) qui, après transformation, gardent approximativement leur forme initiale. Le diamètre le plus grand des carottes, mesuré à angle droit par rapport à l'axe longitudinal, ne doit pas dépasser 50 mm. Le rapport entre les diamètres de la plus grande carotte et de la plus petite ne doit pas être supérieur à 3/1.
- (b) Cultivars sphériques (carottes de Paris): carottes arrivées à pleine maturité, de forme arrondie, dont le diamètre le plus grand dans chaque direction ne doit pas dépasser 45 mm.

(2) **Jeunes carottes entières:**

- (a) Cultivars coniques ou cylindriques: carottes dont le diamètre ne dépasse pas 23 mm et la longueur n'est pas supérieure à 100 mm.
- (b) Cultivars sphériques: carottes entières dont le diamètre dans chaque direction ne dépasse pas 27 mm<sup>1</sup>.

(3) **Moitiés**: carottes découpées suivant l'axe longitudinal en deux parties à peu près égales.

(4) **Quartiers**: carottes découpées en quatre tronçons à peu près égaux par tranchage en deux points perpendiculairement à l'axe longitudinal.

(5) **Tronçons dans le sens de la longueur**: carottes débitées longitudinalement sous une forme lisse ou ondulée en quatre morceaux ou plus de dimensions approximativement égales, de 20 mm de long et de 5 mm de large au minimum au point de plus grande largeur.

(6) **Tranches ou rondelles**: carottes découpées sous une forme lisse ou ondulée perpendiculairement à l'axe longitudinal en rondelles, ayant une épaisseur maximale de 10 mm<sup>2</sup> et un diamètre maximal de 50 mm.

(7) **Dés**: carottes découpées en cubes d'environ 12 mm<sup>3</sup> de côté au maximum.

(8) **Julienne; à la française**: carottes découpées longitudinalement, sous une forme lisse ou ondulée, en bâtonnets. La section des bâtonnets ne doit pas dépasser 5 mm (mesurés aux arêtes les plus longues de la section).

(9) **Double 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 excéder 12,5 mm.

(10) **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.

(11) **Bâtonnets**: morceaux de carottes entières, d'au moins 40 mm de longueur et de diamètre inférieur ou égal à 23 mm.

<sup>1</sup> CL 1997/1-PFV - Annexe XXIV: 18 mm.

<sup>2</sup> CL 1997/1-PFV - Annexe XXIV: 10 mm.

<sup>3</sup> CL 1997/1-PFV - Annexe XXIV: 12,5 mm.

### 2.2.3 Uniformité

- (1) **Longueur:** pour les carottes définies en 2.3.1. (1) et (2), 75% au moins du poids égoutté ne doit pas s'écarter de plus de 5 mm de la longueur moyenne des carottes, et au moins 90% du poids net égoutté ne doit pas s'écarter de plus de 10 mm de la longueur moyenne des carottes.
- (2) **Diamètre et autres mesures:** la tolérance par rapport à la dimension maximale est de 10%.
- (3) Tout récipient ou unité d'échantillonnage qui excède les tolérances prévues aux alinéas (1) et (2) ci-dessus sera considéré comme défectueux.

### 2.2.4 Défauts et tolérances

Carottes entières et jeunes carottes entières, moitiés, quartiers, julienne et bâtonnets de carottes

DEFAUTS	Tolérances en pourcentage du poids égoutté
(1) <u>Carottes tachées:</u> zones tachées ou décolorées de diamètre supérieur à 5 mm	20
(2) <u>Dommages mécaniques:</u> carottes écrasées, ou éraillées au cours de la mise en boîte	10
(3) <u>Malformations:</u> déformations ou crevasses provenant de la croissance	20
(4) <u>Parties non pelées:</u> 30% de la surface ou plus est non pelée	20
(5) <u>Carottes fibreuses:</u> carottes dures ou ligneuses en raison de la fibrosité	10
(6) <u>Collet noir ou vert foncé:</u> anneau au niveau du collet de 1 mm d'épaisseur sur plus de la moitié de sa circonférence	20
(7) <u>Matières végétales étrangères:</u> substance végétale provenant de la carotte ou toute autre matière végétale inoffensive	1 morceau par 1000 g du contenu total du récipient

Le total des défauts (1) à (6) ne doit pas dépasser 35% du poids égoutté.

Les défauts (3), (4) et (6) ne s'appliquent pas aux présentations en tranches ou rondelles, dés, julienne, doubles dés; pour ces présentations le total des défauts (1), (2) et (5) ne doit pas dépasser 25% du poids égoutté.

## 2.3 HARICOTS VERTS OU BEURRE

### 2.3.1 Description du produit

Les termes « haricots verts » ou « haricots beurre » désignent le produit préparé à partir de gousses (ou filets) fraîches, incomplètement mûres et éboutées de *Phaseolus vulgaris L* ou *Phaseolus multiflorus LMK*. Les haricots de groupes variétaux différents au niveau de la forme peuvent être désignés comme:

- (1) Ronds: haricots dont la largeur n'est pas supérieure à 1,5 fois l'épaisseur du haricot.
- (2) Plats: haricots dont la largeur est supérieure à 1,5 fois l'épaisseur du haricot.

### 2.3.2 Modes de présentation

Les haricots verts et beurre sont présentés comme suit:

- (1) Entiers: filets entiers calibrés de n'importe quelle longueur.
- (2) Coupés: filets coupés transversalement par rapport à l'axe longitudinal, sensiblement uniformes de 20 mm de longueur.
- (3) Petites coupes: filets coupés transversalement par rapport à l'axe longitudinal, dont 75% au moins ont une longueur inférieure à 20 mm.
- (4) Julienne; à la française; coupés en long: filets dont la majorité est coupée obliquement ou longitudinalement en lanières, d'épaisseur inférieure à 6,5 mm.
- (5) Coupés en diagonale: environ 45 degrés par rapport à l'axe longitudinal.

Les haricots verts et beurre définis en (1) peuvent être calibrés. Si tel est le cas, ils le sont conformément au tableau ci-après. Le calibre est mesuré à l'axe principal au point le plus large de suture à suture.

Exigences en matière de calibrage pour les haricots (haricots verts ou haricots beurre)

Catégories	Critère de calibrage (mm)	Pourcentage maximum (m/m de haricots hors calibre)
(1) Extra fins	6,5	10%
(2) Très fins	8,0	10%
(3) Fin	9,0	15%
(4) Mi-fins	10,5	25%
(5) Moyens	Hors calibre	
(6) Non criblés	Non criblés (*)	Répartition naturelle de la taille des haricots (*)

(\*) Haricots non criblés: haricots dans la proportion naturelle des calibres après nettoyage, sans enlèvement ni addition de haricots soumis à un criblage.

### 2.3.3 Défauts et tolérances

#### *Définitions des défauts*

- (1) Fils résistants:  
Un haricot est reconnu filandreux si l'un des fils encadrant le filet résiste à la traction.
- (2) Filets endommagés:  
Sont réputés endommagés les haricots qui comportent des filets rouillés, tâchés (tâche de diamètre supérieur à 5 mm), piqués, parcheminés (c'est-à-dire dont le parchemin présente un développement sensible à l'examen organoleptique) altérant la valeur de consommation.
- (3) Débris végétaux:  
Sont considérés comme débris végétaux les parties de la plante (haricot) et les matières végétales étrangères inoffensives.

(4) Morceaux de haricots:

Morceaux de haricot dont la longueur est inférieure à 20 mm (pour les conserves de haricots entiers).

(5) Filets non éboutés:

Haricots dont l'attache est encore présente (ne sont pas considérés comme filets non éboutés, les haricots dont reste seule la protubérance où était fixé le pédoncule).

### 2.3.4 Tolérances de défauts

Les tolérances de défauts suivantes sont exprimées en pourcentage du poids égoutté.

Lorsqu'ils sont examinés conformément aux Plans d'échantillonnage (NQA - 6,5) (cf Appendice II), les haricots en conserve doivent être exempts des défauts dans les limites énoncées ci-après:

#### Proposition 1

CATÉGORIE	Filets filandreux	Filets non éboutés	Filets défectueux	Morceaux de haricots	Débris végétaux	Cumul des défauts
(1) Haricots verts extra fins	2	3	3	3	1	8
(2) Haricots verts très fins	3	3	3	3	3	10
(3) Haricots verts fins	3	3	3	3	3	10
(4) Haricots beurre fins	3	3	3	3	3	10
(5) Haricots verts mi-fins	3	3	4	4	4	15
(6) Haricots beurre mi-fins	3	3	4	4	4	15
(7) Haricots verts	3	3	5	5	5	20
(8) Haricots beurre	3	3	5	5	5	20

## Proposition 2

Défauts	Tolérances % m/m
(1) Filets filandreux	3
(2) Filets non éboutés	3
(3) Filets défectueux	4
(4) Morceaux de haricots	4
(5) Débris végétaux	4
(6) CUMUL DES DÉFAUTS	15

## 2.4 ASPERGES

### 2.4.1 Description du produit

Le terme « asperges » désigne le produit préparé à partir des portions comestibles de turions pelés ou non des variétés d'asperges conformes aux caractéristiques d'*Asparagus officinallis L.*

### 2.4.2 Modes de présentation

Les asperges sont présentées comme suit:

- (1) Turions longs: pointe et portion attenante du turion mesurant au maximum 18 cm et au minimum 12 cm<sup>4</sup> de longueur.
- (2) Turions: pointe et partie attenante du turion mesurant au maximum 12 cm et au minimum 7 cm<sup>5</sup> de longueur.
- (3) Pointes d'asperges: extrémité supérieure (bourgeon) et partie attenante du turion mesurant au maximum 10,5 cm<sup>6</sup> et au minimum 4 cm de longueur.
- (4) Asperges coupées avec ou sans pointes: turions coupés transversalement en tronçons avec ou sans pointes, mesurant au maximum 6 cm<sup>7</sup> et au minimum 2 cm de longueur. Ce type de présentation doit comprendre au moins 20% d'asperges avec pointes.
- (5) Asperges coupées: turions coupés transversalement en tronçons mesurant au maximum 6 cm de longueur. Des pointes peuvent être présentes.

La présentation des asperges en fonction de la couleur est effectuée comme suit:

- (1) Asperges blanches: turions blancs, crème ou blanc jaunâtre; pas plus de 20% des turions peuvent présenter des pointes violettes, vertes, vert clair ou vert jaunâtre.
- (2) Asperges blanches à pointes violettes ou vertes: les asperges, les asperges « courtes » et les « pointes » d'asperges blanches, crème ou blanc jaunâtre peuvent avoir des pointes violettes, vertes, vert clair ou vert jaunâtre, de même que la région adjacente, mais pas plus de 25% de ces unités peuvent présenter ces couleurs sur plus de 20% de leur longueur.

<sup>4</sup> CL 1997/1-PFV - Annexe XXIII: 15 cm.

<sup>5</sup> CL 1997/1-PFV - Annexe XXIII: au maximum 15 cm et au minimum 10,5 cm de longueur.

<sup>6</sup> CL 1997/1-PFV - Annexe XXIII: 10,5 cm.

<sup>7</sup> CL 1997/1-PFV - Annexe XXIII: 6 cm.

- (3) Asperges vertes: les unités sont vertes, vert clair ou vert jaunâtre; pas plus de 20% de ces unités peuvent présenter une couleur blanche, crème ou blanc jaunâtre à la partie inférieure du turion sur plus de 20% de leur longueur.
- (4) Mélanges: mélanges d'unités blanches, crème, blanc jaunâtre, violettes, vertes, vert clair ou vert jaunâtre.

Les asperges peuvent être désignées en fonction du calibre selon le tableau suivant. Ce calibre correspond au diamètre maximal de la partie la plus grosse de l'unité, mesuré perpendiculairement à l'axe longitudinal de l'unité.

<b>Mode de présentation</b>	<b>Asperges pelées</b>	<b>Asperges non pelées</b>
(1) Petites	Jusqu'à 8 mm	Jusqu'à 10 mm
(2) Moyennes	De 8 mm à 13 mm inclus	De 10 mm à 15 mm inclus
(3) Grosses	De 13 mm à 18 mm inclus	De 15 mm à 20 mm inclus
(4) Très grosses	Plus de 18 mm	Plus de 20 mm
(5) Mélanges de calibres ou calibres assortis – un mélange de deux ou plusieurs calibres		

### 2.4.3 Uniformité

- 1) **Longueur**: Les spécifications requises à la section 2.3.3. en ce qui concerne les modes de présentation des asperges sont satisfaites lorsque:
  - (a) La longueur la plus fréquente des unités de l'échantillon demeure dans les limites fixées pour cette catégorie de mode de présentation; et
  - (b) La longueur des unités est raisonnablement uniforme. Par « raisonnablement uniforme » sur la base de la moyenne des échantillons, on entend ce qui suit:
    - (i) Asperges (ou asperges longues), asperges courtes et pointes d'asperges: au moins 75% des unités ne s'écartent pas de plus de 1 cm de la longueur la plus fréquente et au moins 90% des unités ne s'écartent pas de plus de 2 cm de la longueur la plus fréquente.
    - (ii) Asperges coupées avec ou sans pointes: au moins 75% des unités ne s'écartent pas de plus de 1 cm de la longueur la plus fréquente et au moins 90% des unités ne s'écartent pas de plus de 2 cm de la longueur la plus fréquente.
- (2) **Diamètre**: Conformité par rapport à la désignation des calibres individuels.
  - (a) Lorsqu'un produit est déclaré, présenté ou vendu comme étant conforme aux désignations des calibres individuels de la section 2.3.3., l'unité d'échantillonnage doit être conforme au diamètre spécifié pour chaque calibre individuel, sous réserve que pas plus de 25% de toutes les unités contenues dans le récipient n'appartiennent au groupe (ou aux groupes) de calibres voisins.
  - (b) Tout récipient ou unité d'échantillonnage qui excède la tolérance de 25% prévue ci-dessus, sera considéré comme « défectueux » pour ce qui est du calibrage.

## 2.4.4 Défauts et tolérances

Défauts et tolérances		Maximum
(1)	Pointes et autres parties d'asperges écrasées (morceaux cassés ou écrasés au point de nuire gravement à l'aspect du produit et comprenant des fragments de moins de 1 cm de longueur).	Le produit doit être relativement exempt de ces défauts
(2)	Matières étrangères (telles que sable, terre ou substances provenant de la terre).	Le produit doit être pratiquement exempt de ces défauts
(3)	Présence de peau (uniquement dans le cas des asperges présentées pelées) (unités comportant des zones non épluchées qui nuisent gravement à l'aspect ou à la comestibilité du produit).	10% en nombre
(4)	Asperges creuses (unités creuses au point de nuire gravement à l'aspect du produit) et asperges présentant des parties dures ou fibreuses.	10% en nombre
(5)	Asperges déformées (comprenant des turions ou des pointes très recourbées, ou toute unité sérieusement affectée par des dédoublements ou toute autre malformation) et pointes ouvertes.	10% en nombre
(6)	Asperges endommagées (par un défaut de coloration, une lésion mécanique, une maladie, ou endommagées par tout autre moyen au point de nuire gravement à l'aspect ou à la comestibilité du produit).	10% en nombre
Cumul des défauts décrits sous (1), (4), (5), (6), pour les modes de présentation suivants:		
	<b>Défauts et tolérances</b>	<b>Maximum</b>
	Asperges	15% en nombre
	Asperges courtes	15% en nombre
	Pointes d'asperges	15% en nombre
	Asperges coupées avec pointes	20% en nombre
	Asperges coupées	25% en nombre

## 2.5 PETITS POIS

### 2.5.1 Description du produit

Le terme « petits pois » désigne le produit préparé à partir de graines incomplètement mûres de pois, *Pisum sativum L*, des variétés lisses, ridées ou autres (croisements ou hybrides des variétés à graines rondes ou ridées).

Lorsque les pois sont de variétés douces ridées ou d'hybrides ayant les mêmes caractéristiques, le nom est « petits pois doux ».

Les petits pois peuvent être désignés en fonction du calibre comme suit:



Noms	Diamètre des perforations circulaires du crible correspondant (ces perforations sont celles au travers desquelles les graines crues doivent passer)
<b>PETITS POIS</b>	
(1) Petits pois extra fins	7,5 mm
(2) Petits pois très fins	8,2 mm
(3) Petits pois fins	8,75 mm
(4) Petits pois mi-fins	9,3 mm
(5) Petits pois moyens	Hors calibre
<b>PETITS POIS DOUX</b>	
(1) Petits pois doux extra fins	7,5 mm
(2) Petits pois doux très fins	8,2 mm
(3) Petits pois doux fins	9,3 mm
(4) Petits pois doux mi-fins	10,2 mm
(5) Petits pois doux moyens	Hors calibre
(6) Petits pois doux ridés*	Non criblés

La fabrication de conserves de petits pois obtenues avec des mélanges de cribles différents est possible sous réserve que le pourcentage de pois de différents calibres figure obligatoirement sur l'étiquette, conformément à la section 7.

\* Petits pois doux ridés: petits pois de variétés ridées, dans la proportion naturelle des calibres après battage et nettoyage, sans enlèvement ni addition de pois soumis à un criblage.

### 2.5.2 Défauts et tolérances

Les petits pois en conserve peuvent contenir une faible quantité de sédiment et doivent être relativement exempts de défauts dans les limites énoncées ci-après:

Défauts	Limites maximales (par rapport au poids égoutté)
(1) Pois tachés (pois légèrement tachés ou piqués).	[5% m/m] [3% m/m]
(2) Pois très tachés (pois piqués, présentant des défauts de coloration, ou autrement tachés (y compris pois vermiculés) dans une mesure telle que leur aspect ou leur comestibilité en sont gravement affectés).	1% m/m
(3) Fragments de pois (morceaux de pois, cotylédons séparés ou détachés, cotylédons écrasés, partiellement ou entièrement brisés et peaux détachées; à l'exclusion des pois entiers intacts dont la peau est détachée).	[10% m/m] [5% m/m]
(4) Pois jaunes (pois essentiellement jaunes, différents des pois « blonds », qui ont une couleur très claire).	2% m/m
(5) Matières végétales étrangères (tout fragment de cosse, feuille ou autre matière provenant de la plante et autre matière végétale inoffensive non ajoutée intentionnellement comme ingrédient).	0,5% m/m
Cumul des défauts (1), (2), (3), (4) et (5)	[12% m/m] [10% m/m]

## 2.6 PALMIERS

### 2.6.1 Description du produit

Le terme « cœurs de palmiers » désigne le produit préparé à partir du bourgeon terminal du palmier sauvage (méristèmes inférieurs et supérieurs), où prennent naissance les jeunes palmes, exempt de parties fibreuses. Le produit a une structure hétérogène. Ces palmiers sauvages sont conformes aux caractéristiques de *Euterpe edulis* (une seule tige) ou *Euterpe oleracea* (plusieurs tiges dans une cépée), ou à celles d'autres espèces de palmiers sauvages propres à la consommation humaine. Le terme « pousses de palmiers » (ou « pousses (ou cœurs) de palmiers de culture ») désigne le produit préparé à partir de la partie centrale de la tige de pousses jeunes et saines, exemptes de parties fibreuses, du palmier de culture des variétés issues de *Bactris gasipaes*, ou d'autres variétés de palmiers de culture propres à la consommation humaine.

#### *Palmiers sauvages et palmiers de culture*

- (1) Les « cœurs de palmiers » correspondent au bourgeon terminal du palmier sauvage et à la partie supérieure de la tige, coupés transversalement en morceaux ayant une longueur minimale de 40 mm, et une longueur maximale qui dépend de la taille du récipient<sup>13</sup>.
- (2) Les « pousses de palmiers » ou « pousses (ou cœurs) de palmiers de culture » correspondent aux jeunes pousses de palmiers de culture, issues de la partie centrale de la tige, coupée transversalement en morceaux ayant une longueur minimale de 40 mm, et une longueur maximale qui dépend de la taille du récipient<sup>8</sup>.
- (3) Les « stipes de palmiers » correspondent à la partie conique de la tige de jeunes pousses de palmiers de culture, la plus proche de la racine, coupée transversalement en morceaux ayant une longueur minimale de 40 mm et une longueur maximale qui dépend de la taille du récipient<sup>8</sup>.
- (4) Les « pointes de palmiers » correspondent à la partie supérieure de la tige de jeunes pousses de palmiers de culture, coupée transversalement en morceaux ayant une longueur minimale de 40 mm et une longueur maximale qui dépend de la taille du récipient.
- (5) Les « rondelles » ou « tranches » de « cœurs de palmiers » ou de « pousses (ou cœurs) de palmiers de culture » ou de « stipes de palmiers » ou de « pointes de palmiers », tels que définis en (1), (2), (3) et (4), correspondent aux dits produits coupés transversalement en tranches ayant une épaisseur minimale de 25 mm et une épaisseur maximale de 40 mm<sup>8</sup>.
- (6) Les « morceaux » de « cœurs de palmiers » ou de « pousses (ou cœurs) de palmiers de culture » ou de « stipes de palmiers » ou de « pointes de palmiers », tels que définis en (1), (2), (3) et (4), correspondent aux dits produits coupés transversalement en tranches ayant une épaisseur minimale de 3 mm et une épaisseur maximale de 25 mm<sup>9</sup>.

Les « pousses de palmiers », « pousses (ou cœurs de palmiers) », « stipes de palmiers », « pointes de palmiers » issues de palmiers de culture peuvent être calibrés comme suit en fonction de leur diamètre.

Désignation du calibre	Critères de calibrage
(1) Petits	De 10 mm <sup>10</sup> à 25 mm inclus
(2) Moyens	De 25 mm à 35 mm inclus
(3) Gros	De 35 mm à 50 mm inclus
(4) Très gros	Plus de 50 mm
(5) Calibres mélangés	Mélange d'unités de 2 ou plusieurs calibres

Le diamètre est mesuré à la partie la plus épaisse de l'unité, perpendiculairement à l'axe longitudinal.

<sup>8</sup> CL 1997/1-PFV - Annexe XXIII: au minimum 15 et au maximum 35 mm.

<sup>9</sup> CL 1997/1-PFV - Annexe XXIII: au maximum 15 mm.

<sup>10</sup> CL 1997/1-PFV - Annexe XXIII: au maximum 120 mm.

## 2.6.2 Uniformité

- (1) Longueur: les spécifications requises à la section 2.3.5. en ce qui concerne les modes de présentation des palmiers sont satisfaites lorsque:
  - (a) La longueur la plus fréquente des unités de l'échantillon demeure dans les limites fixées pour cette catégorie de mode de présentation.
  - (b) La longueur des unités est raisonnablement uniforme. L'expression « raisonnablement uniforme » sur la base de la moyenne des échantillons signifie, sous réserve du respect des dispositions de la section 2.3.5, que l'écart entre la longueur de toutes les unités et la longueur prédominante ne dépasse pas  $\pm[5] \pm[10]$  mm et que l'écart entre l'épaisseur de toutes les unités et l'épaisseur prédominante ne dépasse pas [5] [10] mm.
- (2) Diamètre: Lorsqu'un produit est déclaré, présenté ou vendu comme étant conforme aux dispositions des calibres individuels prévus à la section 2.3.5.2, l'unité d'échantillonnage ou le récipient sera considéré comme conforme au diamètre spécifié pour chaque calibre individuel, sous réserve que pas plus de [30%] [20%] des produits issus de palmiers de culture n'appartiennent au groupe (ou aux groupes) de calibres voisins.

## 2.6.3 Défauts et tolérances

### Palmiers sauvages et palmiers de culture

#### (1) Définition des défauts

- (a) Texture défectueuse: texture dure ou fibreuse et/ou excessivement molle qui nuit gravement à la comestibilité du produit.
- (b) Impuretés minérales: telles que sable, terre ou substances provenant de la terre.
- (c) Unités endommagées: unités présentant des défauts de coloration, des cicatrices et des écorchures, des abrasions et d'autres imperfections du même ordre qui nuisent gravement à l'apparence du produit.
- (d) Dommmages mécaniques: unités brisées ou fendues, fragments ou morceaux détachés qui nuisent gravement à l'apparence du produit.
- (e) Couleur anormale: couleur qui s'écarte sensiblement de la couleur typique du produit.
- (f) Défauts physiologiques: pour les « cœurs de palmiers » et les « cœurs de palmiers en rondelles », unités portant des méristèmes apicaux du stipe du palmier.

Défauts	Pourcentage du poids égoutté
(a) Texture défectueuse	10
(b) Impuretés minérales	0,1
(c) Unités endommagées	15
(d) Dommages mécaniques	10
(e) Couleur anormale	10
(f) Défauts physiologiques	10
TOTAL des défauts pour les cœurs de palmiers, les pousses de palmiers ou pousses de palmiers de culture, les stipes de palmiers et les pointes de palmiers	20
TOTAL pour d'autres présentations	25

## 2.6.4 Pois secs trempés

Le terme « pois secs trempés » désigne le produit préparé à partir de graines propres, saines, entières, battues et séchées de l'espèce *Pisum sativum L.* ayant subi un trempage, mais à l'exclusion de la sous-variété *macrosporum*.

## 2.6.5 Défauts et tolérances

### *Pois secs trempés*

Défauts	Pourcentage maximal du poids égoutté
(1) <u>Pois tachés</u> : pois légèrement tachés ou piqués.	10 m/m
(2) <u>Pois très tachés</u> : pois piqués, présentant des défauts de coloration, ou autrement tachés dans une mesure telle que leur aspect ou leur comestibilité en sont gravement affectés; les pois vermiculés font partie de cette catégorie.	2 m/m
(3) <u>Fragments de pois</u> : morceaux de pois, cotylédons séparés ou détachés, cotylédons écrasés, partiellement ou entièrement brisés et peaux détachées.	10 m/m
(4) <u>Matières végétales étrangères</u> : tout fragment de vrille, de pédoncule, de feuille ou de cosse de pois et toute autre matière étrangère.	0,5 m/m

Le total des défauts (1), (2), (3) et (4) ne doit pas dépasser [15% m/m] [20% m/m] en poids.

## 2.7 MAÏS DOUX

### 2.7.1 Description du produit

Le terme « maïs doux » désigne le produit préparé à partir de grains propres et sains de maïs doux, de couleur jaune ou blanche, conformes aux caractéristiques de *Zea mays saccharata L.*

Grains entiers conditionnés avec ou sans liquide de couverture.

Le maïs « façon crème » est élaboré à partir de grains entiers ou relativement entiers, conditionnés avec un liquide crémeux provenant des grains de maïs, de manière à obtenir un produit de consistance crémeuse.

### 2.7.2 Défauts et tolérances

Les grains de maïs doux doivent avoir une texture raisonnablement tendre, offrant une certaine résistance à la mastication sans être pour autant durs ou coriaces.

Le produit fini doit être pratiquement exempt de fragments de rafles, de soies, de spathes, de grains présentant une coloration anormale ou une malformation, de matières végétales étrangères et d'autres défauts qui ne sont pas expressément cités, dans les limites énoncées ci-après:

Défauts	Définitions des défauts	Tolérances m/m (%)
(1) Matières végétales étrangères	Fragments de rafles, spathes, soies, graines étrangères inoffensives ou variété de maïs différente	0,2
(2) Grains tâchés	Grains atteints d'une lésion due aux insectes ou aux maladies, ou présentant une coloration anormale	1
(3) Grains arrachés	Grains qui conservent un morceau d'épi ou de matière dure adhérente	2
(4) Grains éclatés ou peaux vides	Grains entièrement ouverts	[5] [10]

Toute unité où la proportion des défauts dépasse les tolérances imposées sera considérée comme défectueuse.

## 2.8 PETITS EPIS DE MAÏS OU JEUNES EPIS DE MAÏS

### 2.8.1 Description du produit

Le terme « petits épis de maïs » ou « jeunes épis de maïs » désigne le produit préparé à partir de jeunes épis de maïs, avant pollinisation, débarrassés des soies et spathes, issus de variétés conformes aux caractéristiques de *Zea mays L.*

### 2.8.2 Modes de présentation

Les petits épis de maïs sont présentés comme suit:

- (1) Entiers: petits épis entiers, débarrassés des soies, de l'enveloppe et de la tige.
- (2) Coupés: petits épis de maïs d'un diamètre inférieur à 25 mm, coupés transversalement en sections d'une épaisseur comprise entre 1,5 et 4 cm.

Les petits épis de maïs en conserve présentés entiers peuvent être calibrés conformément au tableau ci-après.

Catégories	Longueur (cm)	Diamètre (cm)
(1) Extra gros	10 – 13	>1,8 [1,8 –2,5]
(2) Gros	8 – 10	1 – 2
(3) Moyens	6 – 9	1 – 1,8
(4) Petits	4 –7	< 1,5

### 2.8.3 Uniformité

#### *Petits épis de maïs*

- (1) Pour chacune des catégories de petits épis de maïs entiers, la longueur du plus grand épi ne doit pas s'écarter de plus de 3 cm de la longueur de la plus petite unité dans chaque récipient.
- (2) Tout récipient ou unité d'échantillonnage qui excède les tolérances prévues à l'alinéa (1) ci-dessus sera considéré comme défectueux.

## 2.8.4 Défauts et tolérances

### (1) *Petits épis entiers*

Défauts	Pourcentage maximal du poids égoutté (échantillon de 1 kg)
(1) Décoloration	5%
(2) Forme irrégulière	5%
(3) Jeune spathe et pédoncule	10%
(4) Soie séparée de l'épi	20 cm de morceaux de soie mis bout à bout
(5) Pointe brune	5%
(6) Pointe brisée dont le diamètre est supérieur à 5 mm (les pointes brisées sont des pointes d'épi qui ont été brisées après le conditionnement; un épi entier peut être formé quand ces morceaux sont assemblés)	5%
(7) Dommages résultant de la coupe	10%
(8) Brisures (les morceaux brisés sont des morceaux d'épis qui, une fois assemblés, ne peuvent reconstituer un épi)	2%
TOTAL DES DÉFAUTS sauf (4)	25%

### (2) *Petits épis coupés*

Défauts	Pourcentage maximal du poids égoutté (échantillon de 1 kg)
(1) Taille non conforme	5%
(2) Décoloration	5%
(3) Peau	5%
(4) Soie	20 cm de morceaux de soie mis bout à bout
TOTAL DES DÉFAUTS sauf (4)	[20%] [15%]

### **3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

#### **3.1 COMPOSITION**

##### **3.1.1 Ingrédients de base**

Légumes tels que définis à la section 2 et liquide de couverture convenant au produit.

##### **3.2 MILIEUX DE COUVERTURE**

3.2.1 Les milieux de couverture suivants peuvent être utilisés. Le liquide couvre les légumes ou ne dépasse pas 20% du poids net total du produit lorsqu'il est conditionné de telle sorte qu'un vide poussé est créé dans les récipients.

3.2.1.1 Eau: éventuellement avec ajout de sel.

3.2.1.2 Eau avec ajout de sel et/ou de sucres et/ou d'autres édulcorants<sup>11</sup> comme le miel, ou sans sucres ajoutés, avec ou sans plantes aromatiques, épices ou leurs essences, condiments, jus de fruit concentré ou non, huile ou vinaigre.

##### **3.3 AUTRES INGRÉDIENTS AUTORISÉS**

- (1) Vinaigre;
- (2) garniture composée d'un ou plusieurs légumes dans la limite de 10% du poids net égoutté du produit;
- (3) Essence de menthe;
- (4) Huile<sup>12</sup>.

#### **3.4 CRITÈRES DE QUALITÉ**

##### **3.4.1 Saveur, texture et couleur**

3.4.1.1 Les légumes en conserve doivent présenter une saveur, une odeur et une couleur normales, correspondant au type de légume utilisé, posséder la texture caractéristique du produit et être exempts de parties dures et/ou fibreuses.

3.4.1.2 Le maïs « façon crème » doit présenter une consistance déliée mais non excessivement fluide, ou pouvant être dense et épaisse, mais non excessivement sèche ou pâteuse, de telle sorte qu'il soit possible d'observer au bout de deux minutes une séparation modérée mais non excessive du liquide libre.

##### **3.4.2 Uniformité**

###### **3.4.2.1 Acceptation des lots**

Conformément aux Directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004) un lot sera considéré comme remplissant les spécifications relatives aux calibres individuels, telles qu'établies dans la section 3.4.2, lorsque le nombre d'unités « défectueuses » ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5 (voir Appendice II).

##### **3.4.3 Défauts et tolérances**

Les légumes en conserve doivent être raisonnablement exempts de défauts. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

#### **3.5 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »**

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 3.4. (à l'exception de celles basées sur des moyennes des échantillons) doit être considéré comme « défectueux ».

---

<sup>11</sup> Lors de la formulation de ses observations, les gouvernements et les organisations internationales intéressées dotées du statut d'observateur auprès du Codex devraient prêter une attention particulière aux décisions prises par le Comité dans ses Considérations générales au sujet de la norme Codex pour les fruits et légumes traités (par. 11 à 18).

<sup>12</sup> Proposition de la Thaïlande.

### 3.6 ACCEPTATION DES LOTS

Conformément aux Directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004), un lot sera considéré comme conforme aux exigences de qualité stipulées à la section 3.4 lorsque:

- 1) pour ces exigences qui ne sont pas basées sur des moyennes, le nombre d'unités « défectueuses », telles que définies à la section 3.4, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5 (voir Appendice II); et
- 2) les exigences de la section 3.4, qui sont basées sur des moyennes des échantillons, sont respectées.

### 3.7 AUTRES MODES DE PRÉSENTATION

Tout autre mode de présentation du produit devait être autorisé; toutefois, le produit doit:

- 1) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme;
- 2) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la présente norme, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts, au poids égoutté et à toute autre spécification de la présente norme applicable au mode de présentation se rapprochant le plus du mode et des modes de présentations visés par la présente disposition; et
- 3) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

### 4.1 EXHAUSTEURS DE GOÛT

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
621	Glutamate monosodique	[Limitée par les BPF (pour les petits pois, les haricots verts et les haricots beurre)]

### 4.2 AGENTS RAFFERMISSANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF (pour les pois secs trempés)
578	Gluconate de calcium	

### 4.3 COLORANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
102	Tartrazine	200 mg/kg (pour les pois secs trempés, seuls ou en combinaison)
133	Bleu brillant FCF	



#### 4.4 AGENTS DE RÉTENTION DE LA COULEUR

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
386	Éthylène-diamine-tétra-acétate disodique (EDTA)	30 mg/kg (pour les petits épis de maïs)
512	Chlorure stanneux	25 mg/kg (calculé en Sn, pour des légumes conditionnés dans des bocaux en verre ou dans des boîtes métalliques entièrement vernies)

#### 4.5 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale	
260	Acide acétique glacial	Limitée par les BPF	
261(i)	Acétate de potassium		
262(i)	Acétate de sodium		
263	Acétate de calcium		
270	Acide lactique (L, D et DL)		
300	Acide ascorbique (L-)		
301	Ascorbate de sodium		
302	Ascorbate de calcium		
325	Lactate de sodium		
326	Lactate de potassium		
327	Lactate de calcium		
330	Acide citrique		
331(i)	Citrate monosodique		
331(iii)	Citrate trisodique		
332(i)	Citrate biacide de potassium		
332(ii)	Citrate tripotassique		
333	Citrates de calcium		
334	Acide tartrique (L(+)-)		Un niveau numérique d'utilisation doit être développé pour les tartrates
335 (i)	Tartrate monosodique		
335 (ii)	Tartrate disodique		
336(i)	Tartrate monopotassique		
336(ii)	Tartrate dipotassique		
337	Tartrate double de sodium et de potassium		
575	Glucono-delta-lactone		
296	Acid malique (DL)	Limitée par les BPF (pour les asperges et les petits épis de maïs en conserve)	

## **5. CONTAMINANTS**

### **5.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES**

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit respecter les limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.

### **5.2 AUTRES CONTAMINANTS**

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit respecter les limites maximales de contaminants fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.

## **6. HYGIÈNE**

**6.1** Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003), du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979, Rev. 1-1989), et des autres textes pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène.

**6.2** Les produits doivent respecter les critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

**6.3** Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, les légumes en conserve doivent être exempts de toute substance inadmissible.

**6.4** Quand ils sont analysés selon des méthodes appropriées d'échantillonnage, les légumes en conserve:

- (1) doivent être exempts de micro-organismes susceptibles de se développer dans le produit dans des conditions normales d'entreposage; et
- (2) ne doivent contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

**6.5** Les légumes en conserve doivent avoir subi un traitement suffisant pour détruire toutes les spores de *Clostridium Botulinum*.

## **7. POIDS ET MESURES**

### **7.1 REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT**

#### **7.1.1 Remplissage minimal**

Le récipient doit être bien rempli de produit; ce dernier (liquide de couverture compris) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois entièrement rempli et fermé. Cette disposition n'est pas applicable aux légumes conditionnés sous vide.

#### **7.1.2 Classification des unités « défectueuses »**

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90% de la capacité du récipient) doit être considéré comme « défectueux ».

#### **7.1.3 Acceptation des lots**

Conformément aux Directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004), un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » définies à la section 7.1.2 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5 (voir Appendice II).

### **7.2 POIDS EGOUTTÉ MINIMAL**

Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur aux pourcentages ci-après, calculés sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé<sup>13</sup>.

---

<sup>13</sup> Pour les récipients rigides non métalliques, tels que bocaux en verre, le poids égoutté du produit devrait être calculé sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli moins 20 ml.

### 7.2.1 Carottes

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
Entières	56,5 (diamètre moyen > 22mm) 62,5 (diamètre moyen < 22mm)
Moitiés, jeunes carottes entières	62,5
Tronçons	52
Dés, doubles dés	62,5
Julienne	56,5
Quartiers, tranches, rondelles	56,5
Morceaux	56,5
Bâtonnets	62,5

### 7.2.2 Haricots verts et beurre

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
Entiers	50
Autres modes de présentation, sauf julienne	54
Julienne	50

### 7.2.3 Asperges

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)	
	Pelées	Non pelées
Asperges blanches Asperges blanches courtes	59	57
Asperges vertes	54	57
Autres modes de présentation	58	55

### 7.2.4 Maïs doux

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
Avec liquide de couverture	66 [61]
Conditionné sous vide ou sans liquide de couverture	67

### 7.2.5 Petits pois ou pois secs trempés

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
Extra fins	66%
Très fins	
Fins	
Mi-fins	62,5%
Moyens	
Non calibrés	

Lorsque les petits pois ne sont pas calibrés, le poids égoutté ne doit pas être inférieur à 62,5%.

### 7.2.6 Palmiers

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
Cœurs, pousses, stipes, pointes	[58 ]
Autres modes de présentation	59

### 7.2.7 Petits épis de maïs

Le poids égoutté minimum pour les petits épis de maïs entiers et coupés ne doit pas être inférieur à 45%.

## 7.3 Acceptation des lots

Conformément aux Directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004), un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.4 lorsqu'il respecte le contrôle de la moyenne (en moyenne, la quantité contenue dans tous les récipients du lot n'est pas inférieure à la quantité annoncée sur l'étiquette) et lorsque le nombre d'unités « défectueuses » (un récipient qui ne répond pas aux exigences en matière de poids égoutté telles que définies à la section 7.2 sera considéré comme « défectueux ») ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage appropriés en fonction d'un NQA de 6,5 (voir Appendice II).

## 8. ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

### 8.2 NOM DU PRODUIT

8.2.1 Les dénominations des produits en conserve sont celles définies à la section 2.2

8.2.2 Le mode de présentation et le calibre (ou les calibres en cas de mélange de calibres), si les légumes sont calibrés, tels que définis à la section 2.3., doivent faire partie de la dénomination ou être placés à proximité immédiate de celle-ci.

8.2.3 Pour les asperges, la couleur doit figurer dans les modes de présentation définis à la section 2.2.3. Dans le cas des asperges blanches, la mention « non pelées » doit être indiquée si tel est le cas.

8.2.4 Lorsque la couleur des pois secs trempés n'est pas verte, elle doit être mentionnée (par exemple, pois bruns, pois jaunes). Les conserves de pois secs trempés peuvent être dénommées « pois secs trempés », ou « pois trempés » ou « pois secs cuits ».

8.2.5 Pour le maïs doux en grains, la mention « blanc » accompagne la dénomination lorsque la variété blanche est utilisée.

8.2.6 Autres modes de présentation: si le produit est fabriqué conformément à d'autres modes de présentation (section 2.4), l'étiquette mentionnera à proximité immédiate du nom du produit des mots ou phrases supplémentaires qui éviteront de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

8.2.7 Le mode de conditionnement (« sous vide ») doit faire partie de la dénomination ou être placé à proximité immédiate de celle-ci lorsque le produit est mis en conserve conformément à la section 2.1.(1)).

8.2.8 Si un ingrédient ajouté altère la saveur caractéristique du produit, le nom dudit ingrédient doit être apposé à la dénomination commerciale du produit ou être placé à proximité immédiate de celle-ci.

### 8.3 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Disposition	Niveau	Méthode	Principe	Type	État	Recommandation	Note
Matière sèche insoluble dans l'alcool (petits pois en conserve)	≤ 21 %	AOAC 938.10	Gravimétrie	I	E		AOAC 938.10 figure déjà dans CX/STAN 234/1999 <sup>14</sup> pour les petits pois en conserve (Type I).  À sa vingt-deuxième session, le CCPFV a décidé de recommander au CCMAS de remplacer CAC/RM 47-1972 par AOAC 938.10 (voir Annexe VIII-Partie I du présent rapport).
Calcium (petits pois en conserve)		AOAC 968.31 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Titrimétrie complexométrique	II	E		AOAC 968.31 figure déjà dans CX/STAN 234/1999 pour les petits pois en conserve (Type II).  À sa vingt-quatrième session, le CCMAS <sup>15</sup> a confirmé AOAC 968.31 (Type II) en tant que méthode générale pour la détermination du calcium dans les fruits et légumes en conserve. Cette méthode remplace CAC/RM 38-1970.

<sup>14</sup> Les normes Codex et textes apparentés peuvent être téléchargés sur le site: <http://www.codexalimentarius.net/search/advancedsearch.do>.

<sup>15</sup> Vingt-quatrième session du CCMAS (Novembre 2002), ALINORM 03/23, Ann. VI/H1.

Disposition	Niveau	Méthode	Principe	Type	État	Recommandation	Note
Poids égoutté		AOAC 968.30 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Tamissage	I	E		Voir CX/STAN 234/1999 <sup>14</sup>
Impuretés minérales (choux palmistes en conserve)	≤0.1% m/m	ISO 762:1982 (confirmée 1992)	Gravimétrie	I	E		<p>ISO 762:1982 figure déjà dans CX/STAN 234/1999<sup>14</sup> pour les choux palmistes en conserve (Type I).</p> <p>AOAC 971.33<sup>14</sup> figure déjà dans CX/STAN 234/1999<sup>1</sup> pour la détermination des impuretés minérales dans les confitures, gelées et marmelades et les concentrés de tomate traités (Types I et IV respectivement).</p> <p>À sa vingt-deuxième session, le CCPFV a décidé de recommander au CCMAS de remplacer CAC/RM 49-1972 par AOAC 971.33 pour la détermination des impuretés minérales (sable) (voir Annexe VIII- Partie I du présent rapport).</p>

Disposition	Niveau	Méthode	Principe	Type	État	Recommandation	Note
Matières sèches totales (pois mûrs traités en conserve)	≥ 19.5% du poids de l'eau distillée à 20°C que le récipient scellé contiendra une fois rempli	AOAC 964.22	Four à vide	I	E		AOAC 964.22 figure déjà dans CX/STAN 234/1999 <sup>14</sup> pour les pois mûrs traités en conserve (Type I).  À sa vingt-quatrième session, le CCMAS <sup>15</sup> a confirmé AOAC 920.51 (Type I) en tant que méthode générale pour la détermination des matières sèches totales dans les fruits et légumes traités.
Remplissage des récipients		CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesée	I	E		Voir CX/STAN 234/1999 <sup>14</sup>
Méthode pour déterminer les différentes variétés de pois		CAC/RM 48-1972				<b>CONSERVER</b>	<b>CONSERVER</b>
Remplissage adéquat au lieu du poids égoutté (uniquement pour les pois en conserve)		CAC/RM 45-1972				<b>CONSERVER</b>	<b>CONSERVER</b>

Disposition	Niveau	Méthode	Principe	Type	État	Recommandation	Note
Évaluation des fils durs		CAC/RM 39-1970				<p>La référence demeurera inchangée jusqu'à ce que la méthode française soit examinée.</p> <p>[Le texte de la méthode française qui n'a pas été publié dans la documentation antérieure soumise à l'examen du CCPFV et du CCMAS se lit comme suit:</p> <p>Le pourcentage de fils durs des haricots se détermine à l'aide du poids égoutté du produit.</p> <p>Tous les haricots doivent être contrôlés pour les récipients <math>\leq 850</math> ml.</p> <p>Quant aux récipients <math>&gt; 850</math>ml, le contrôle se fera sur un échantillon de 500 g de haricots égouttés.</p> <p>Chaque gousse sera fendue en son milieu entre deux doigts.</p> <p>Ne conserver que les haricots qui présentent des fils durs de plus de 3cm.</p> <p>Peser les haricots qui ont été identifiés comme contenant des fils durs.</p> <p>Calculer le pourcentage de haricots avec fils durs en fonction du poids égoutté.]</p>	<p><b>CONSERVER:</b> CAC/RM 39-1970</p> <p><b>PROPOSE de SUPPRIMER:</b> La « Méthode française » qui figure entre crochets car le test n'est pas mesurable compte tenu des différences d'interprétation de ce que constitue un « fil dur ».</p>



**CAC/RCM 39-1970<sup>16</sup>**  
**ÉVALUATION DES FILS DURS**

**1. Définition**

Un fil dur est un fil qui peut résister à un poids de 250 g pendant 5 secondes ou plus lorsqu'il est mis à l'épreuve conformément au mode opératoire décrit ci-après.

**2. Principe**

Les fils retirés de chaque gousse sont fixés dans une pince à laquelle est assujéti un poids, l'ensemble pesant 250 g, et suspendus de façon que le fil supporte la totalité du poids. Si le fil résiste au moins 5 secondes à la traction exercée, il est considéré comme un fil dur.

**3. Appareillage**

**3.1 Pince tarée**

Utiliser une pince d'accumulateur (dont les griffes ont été limées ou retournées), une pince à ressort ou une pince de relieur à surface de serrage plate. Y fixer un poids de façon que l'ensemble du poids et de la pince atteigne 250 g. Voir la figure 1. Un sac rempli de grenaille de plomb constitue un excellent poids.

**4. Mode opératoire**

4.1 Dans le produit égoutté. Prélever un échantillon représentatif pesant au moins 285 g. Noter le poids de cette prise d'essai.

4.2 Rompre chaque haricot et mettre de côté ceux qui présentent manifestement des fils durs. Enlever les fils des gousses et mettre de côté les gousses effilées pour les peser.

4.3 À une des extrémités du fil, fixer la pince et le poids. Saisir l'autre extrémité du fil entre les doigts (un morceau de tissu peut être utilisé pour faciliter la prise) et soulever doucement le tout.

4.4 Si le fil résiste au moins cinq secondes à la traction exercée par le poids de 250 g, on juge que le haricot contient un fil dur. Si le fil casse en moins de cinq secondes, répéter l'essai sur les brins rompus d'une longueur de 13 mm ou plus pour déterminer si ces fragments sont durs.

4.5 Peser les haricots contenant des fils durs.

5. Calcul et expression des résultats

% m/m de gousses contenant des fils durs =  $\frac{\text{poids (en g) des gousses contenant des fils durs}}{\text{poids (en g) de la prise d'essai}} \times 100$

---

<sup>16</sup> Voir la Section sur les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage et indiquer comment introduire la recommandation de la vingt-deuxième session du CCPFV dans la méthode.

**Figure 1 – Dispositif d'évaluation des fils durs des haricots verts ou haricots beurre**

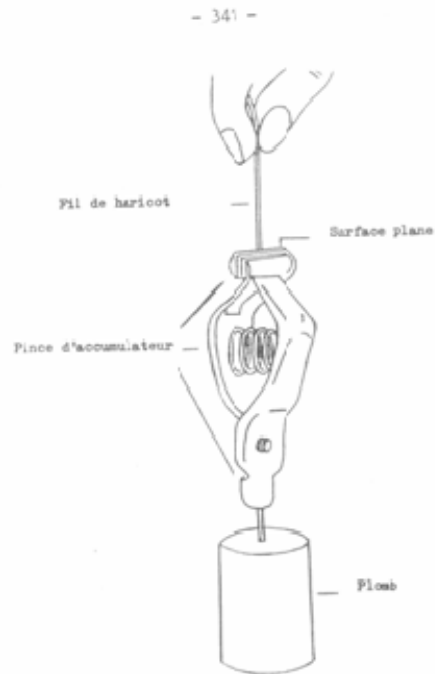


Figure 1 – Dispositif d'évaluation des fils durs des haricots verts ou haricots beurre

**CAC/RM 45-1972**

**DÉTERMINATION DU REMPLISSAGE ADÉQUAT POUVANT REMPLACER LA  
DÉTERMINATION DU POIDS ÉGOUTTÉ  
(Pour les conserves de petits poids seulement)**

**1. Définition**

La méthode de détermination du remplissage adéquat peut remplacer celle du poids égoutté pour vérifier le remplissage des conserves de petits pois.

**2. Mode opératoire**

2.1 Verser le contenu d'un récipient dans un récipient vide du même type et ayant les mêmes dimensions, et reverser tout le contenu dans le récipient original.

2.2 Nivelier les pois ainsi reversés, quelle que soit la quantité de liquide, 15 secondes après avoir reversé le contenu dans le récipient original.

**3. Expression des résultats**

3.1 On considère qu'un récipient muni d'un couvercle à double sertissage est complètement rempli lorsque son contenu atteint le niveau de 4,8 mm mesuré verticalement depuis le haut du double sertissage.

3.2 On considère qu'un récipient en verre est complètement rempli lorsque son contenu atteint le niveau de 12,7 mm mesuré verticalement depuis le haut du récipient.

## CAC/RM 48-1972 MÉTHODE POUR DISTINGUER LA VARIÉTÉ DES POIS

### 1. Définition

Cette méthode est fondée sur la différenciation entre les grains d'amidon des types ridés et les grains d'amidon de variété lisses.

### 2. Réactifs et appareillage

- 2.1 Microscope, objectif composé - grossissement de 100 à 250  
- contraste de phase
- 2.2 Lame et lamelle couvre-objet.
- 2.3 Spatule.
- 2.4 Éthanol – 95 % v/v.
- 2.5 Glycérine.

### 3. Mode opératoire

#### 3.1 Préparation et montage

- 3.1.1 Enlever une petite partie de l'endosperme et la placer sur la lame ;
- 3.1.2 À l'aide d'une spatule, broyer la substance avec l'éthanol à 95 % v/v ;
- 3.1.3 Ajouter une goutte de glycérine, placer la lamelle couvre-objet sur la substance et examiner au microscope.

#### 3.2 Identification

Les grains d'amidon des types ridés (petit pois doux) apparaissent généralement sous forme de particules sphériques, aux contours nettement définis.

Les grains d'amidon des variétés lisses (pois ronds) se présentent comme une masse amorphe, sans forme géométrique pas bien définie.

APPENDICE II

**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1**

(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

<b>POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
4 800 ou moins	6	1
4 801 – 24,000	13	2
24 001 – 48,000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
Plus de 240 000	60	7
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
2 400 ou moins	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
Plus de 120 000	60	7
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
600 ou moins	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
Plus de 42 000	60	7

**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2**

(Niveau de contrôle II, NAQ = 6,5)

<b>POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
Plus de 240 000	72	8
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
Plus de 120 000	72	8
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR  
 LES CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES**

(À L'ÉTAPE 3)

**1. CHAMP D'APPLICATION**

1.1 La présente norme s'applique aux confitures, gelées et marmelades telles qu'elles sont définies dans la section 2 ci-dessous et lorsque ces produits sont destinés à la consommation directe, y compris la restauration ou le reconditionnement si nécessaire. Elle ne s'applique pas aux :

- (a) Produits lorsqu'il est indiqué qu'ils sont destinés à une transformation ultérieure comme ceux destinés à la fabrication de marchandises de boulangerie fine, de pâtisseries ou de biscuits, par ex. les confitures de boulangerie ;
- (b) produits préparés avec des édulcorants non glucidiques<sup>1</sup> et qui sont clairement destinés ou étiquetés comme étant destinés à des fins diabétiques ou diététiques ; ou
- (c) produits à teneur en sucre réduite ou à très faible teneur en sucre.

1.2 Les termes anglais "preserve" ou "conserve" sont parfois utilisés pour représenter les produits visés par la présente norme. Ils doivent dès lors répondre aux spécifications requises dans cette norme pour la confiture et la confiture extra.

**2. DESCRIPTION**

**2.1 DÉFINITION DES PRODUITS**

Produit	Définition									
Confiture <sup>2</sup>	Le produit suffisamment gélifié et préparé à partir de pulpe et/ou de purée d'une ou plusieurs variétés de fruits, avec addition de sucres et/ou d'autres édulcorants glucidiques <sup>1</sup> tels que le miel, avec ou sans adjonction d'eau.									
Confiture extra/confiture à forte teneur en fruits <sup>2</sup>	Le produit suffisamment gélifié et préparé à partir de pulpe non concentrée d'une ou plusieurs variétés de fruits, avec addition de sucres tels que définis à la section 2.2, avec ou sans adjonction d'eau.									
	Les confitures extra énumérées ci-dessous peuvent être obtenues entièrement ou en partie à partir de purée non concentrée des fruits concernés :  (a) confiture extra d'églantier,  (b) confitures extra de mûres, de cassis, de myrtilles, de framboises et de groseilles rouges sans pépins.									
	[Les fruits énumérés ci-dessous ne peuvent être mélangés à d'autres fruits lors de la fabrication de confiture extra:									
	<table border="0"> <tr> <td>Pommes</td> <td>Poires</td> </tr> <tr> <td>Prunes à noyau adhérent</td> <td>Citrouilles</td> </tr> <tr> <td>Concombres</td> <td>Tomates</td> </tr> <tr> <td>Raisins</td> <td>Pastèques]</td> </tr> <tr> <td>Melons</td> <td></td> </tr> </table>	Pommes	Poires	Prunes à noyau adhérent	Citrouilles	Concombres	Tomates	Raisins	Pastèques]	Melons
Pommes	Poires									
Prunes à noyau adhérent	Citrouilles									
Concombres	Tomates									
Raisins	Pastèques]									
Melons										

<sup>1</sup> Lors de la formulation de ses observations, les gouvernements et les organisations internationales intéressées dotées du statut d'observateur auprès du Codex devraient prêter une attention particulière aux décisions prises par le Comité dans ses Considérations générales au sujet de la norme Codex pour les fruits et légumes traités (par. 11 à 18).

<sup>2</sup> La confiture et la confiture extra d'agrumes peuvent être obtenues à partir des fruits entiers découpés en lanières et/ou en tranches.

Produit	Définition									
Gelée et gelée extra	Les produits présentés sous forme de gelée semi-solide préparés à partir de jus et/ou d'extraits aqueux d'un ou de plusieurs fruits avec adjonction de sucres tels que définis à la section 2.2 , avec ou sans adjonction d'eau									
	[Les fruits énumérés ci-dessous ne peuvent être mélangés à d'autres fruits lors de la fabrication de gelée extra:									
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="547 472 1003 515">Pommes</td> <td data-bbox="1003 472 1458 515">Poires</td> </tr> <tr> <td data-bbox="547 515 1003 560">Prunes à noyau adhérent</td> <td data-bbox="1003 515 1458 560">Citrouilles</td> </tr> <tr> <td data-bbox="547 560 1003 604">Concombres</td> <td data-bbox="1003 560 1458 604">Tomates</td> </tr> <tr> <td data-bbox="547 604 1003 649">Raisins</td> <td data-bbox="1003 604 1458 649">Pastèques]</td> </tr> <tr> <td data-bbox="547 649 1003 721">Melons</td> <td data-bbox="1003 649 1458 721"></td> </tr> </table>	Pommes	Poires	Prunes à noyau adhérent	Citrouilles	Concombres	Tomates	Raisins	Pastèques]	Melons
Pommes	Poires									
Prunes à noyau adhérent	Citrouilles									
Concombres	Tomates									
Raisins	Pastèques]									
Melons										
Marmelade	Le produit suffisamment gélifié et préparé à partir de fruits entiers, de pulpe, de purée, de jus, d'extraits aqueux de fruits ou de pelures d'agrumes avec adjonction de sucres tels que définis à la section 2.2, avec ou sans adjonction d'eau.									
Marmelade en gelée	Le produit décrit sous la désignation de marmelade et dont la totalité des matières sèches insolubles a été extraite mais qui est susceptible ou non de contenir une petite quantité de pelure finement tranchée.									

## 2.2 AUTRES DÉFINITIONS

Les définitions suivantes s'appliqueront également à la présente norme:

Produit	Définition
Fruit	<p>(a) Fruit frais substantiellement sain, en bon état et propre, d'un degré de maturité approprié, exempt de toute détérioration et dont aucun de ses principaux constituants n'a été enlevé, mais ayant été paré, trié et autrement traité de manière à éliminer les tâches, meurtrissures, queues, trognons, noyaux (pépins), et pouvant avoir été pelé.</p> <p>(b) Inclura également les parties comestibles des tomates, des tiges de rhubarbe parées, des carottes, des patates douces, des concombres, des citrouilles, des melons et des pastèques dont la tige et la peau ont été enlevées.</p> <p>(c) Dans le cas du gingembre, il s'agit de la racine comestible fraîche ou conservée du gingembre (<i>Zingiber officinale</i>). Le gingembre peut être séché ou conservé dans du sirop.</p> <p>(d) Dans la cas de l'églatier (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.), il s'agit du calice comestible frais, surgelé ou en conserve.</p>
Pulpe de fruit	La partie comestible du fruit entier, et le cas échéant moins la pelure, la peau, les pépins et autres particules similaires, qui pourra avoir été coupée ou écrasée mais non pas réduite en purée.
Purée de fruit	La partie comestible du fruit entier, et le cas échéant moins la pelure, la peau, les pépins et autres particules similaires, qui aura été réduite en purée par tamisage ou tout autre procédé similaire.



<b>Produit</b>	<b>Définition</b>
Extraits aqueux	L'extrait aqueux de fruits qui subissent des pertes en cours de fabrication normale et qui contient tous les constituants hydrosolubles des fruits concernés.
Agrume	Fruit de la famille des <i>Citrus L.</i>
Sucres	(a) Sucres tels que définis par le Codex Alimentarius; (b) Sucres extraits de fruits (sucres de fruits); (c) Sirop de fructose; (d) Sucre brun; (e) Miel.

### 2.3 MODES DE PRÉSENTATION

Tout autre mode de présentation du produit devrait être autorisé, toutefois le produit doit:

- (a) Se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme;
- (b) Répondre à toutes les spécifications pertinentes de la présente norme; et
- (c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur concernant des produits visés par la présente norme.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 COMPOSITION

#### 3.1.1 Ingrédients de base

Les produits couverts par la présente norme seront les suivants:

- (a) Ingrédient fruit tel que défini à la section 2.2 dans les quantités stipulées dans les sections 3.1.2 (a) à (c) ci-dessous.

Cela exclut tout sucre ou ingrédient facultatif ajouté. Dans le cas des gelées et gelées extra, les quantités pourront, s'il convient, être mesurées après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux.

- (b) Sucres tels que définis à la section 2.2.

#### 3.1.2 Teneur en fruits

##### (a) Confiture et gelée

La confiture et la gelée, telles que définies à la section 2.1, seront fabriquées de manière à ce que la quantité d'ingrédient fruit utilisée, sous forme de pourcentage, ne soit pas inférieure à:

- 35% en général;
- 25% pour le cassis, les mangues, les coings, les ramboutans, les groseilles rouges, le bissap, l'églantier, la corne et l'argousier;
- 20% pour le corossol;
- 16% pour la pomme cajou;
- 15% pour la banane, le cempedak, le gingembre, la goyave, le fruit du jacquier et la sapote ;
- 10% pour le durian;
- 6% pour les fruits de la et le tamarin.

Lorsqu'il s'agit d'un mélange de fruits, la teneur minimale doit être réduite proportionnellement aux pourcentages utilisés.

Dans le cas de la confiture, du jus et du concentré de jus de raisins Labrusca lorsqu'ils sont ajoutés comme ingrédients facultatifs, ils peuvent faire partie de la teneur en fruits exigée.

**(b) Confiture extra et gelée extra**

La confiture extra et la gelée extra, telles que définies à la section 2.1, seront fabriquées de manière à ce que la quantité d'ingrédient fruit utilisée, sous forme de pourcentage, ne soit pas inférieure à:

- 45% en général;
- 35% pour le cassis, les mangues, les coings, les ramboutans, les groseilles rouges, le bissap, l'églantier, la corne et l'argousier;
- 30% pour le corossol;
- 25% pour la banane, le cempedak, le gingembre, la goyave, le fruit du jacquier et la sapote;
- 23% pour la pomme cajou;
- 20% pour le durian;
- 10% pour le tamarin;
- 8% pour les fruits de la passion.

Lorsqu'il s'agit d'un mélange de fruits, la teneur minimale doit être réduite proportionnellement aux pourcentages utilisés.

**(c) Marmalade**

Le produit, tel que défini à la section 2.1, sera fabriqué de manière à ce que la quantité d'ingrédient agrume utilisée, sous forme de pourcentage, ne soit pas inférieure à:

- 20% dont au moins 7,5 % provenant de l'endocarpe.

En outre, le terme « marmelade en gelée », tel que défini à la section 2.1, pourra être utilisé lorsque le produit ne contient pas de matières sèches insolubles mais lorsqu'il peut contenir de faibles quantités de pelure finement tranchée.

**3.1.3 Ingrédients facultatifs**

Les ingrédients facultatifs ci-dessous pourront être utilisés dans la fabrication de certains produits conformément aux dispositions suivantes:

Ingrédient	AUTORISÉ POUR
Jus de fruit ou concentré de jus de fruit	Confiture seulement
Jus de fruit rouge	Confiture et confiture extra à base de groseilles vertes, de prunes, de framboises, de groseilles rouges, d'églantier, de rhubarbe ou de fraises seulement
Jus de betterave rouge	Confiture, gelée à base de groseilles vertes, de prunes, de framboises, de groseilles rouges, d'églantier ou de fraises
Feuilles de <i>Pelargonium odoratissimum</i>	Confiture, confiture extra, gelée et gelée extra à base de coings
Huiles essentielles	Tous les produits
Jus d'agrumes et pelure d'agrumes	Tous les produits y compris les marmelades
Beurre, margarine et autres huiles ou graisses comestibles (utilisées comme agents antimoussants), boissons alcooliques, noix, herbes et épices, vinaigre.	Tous les produits

### 3.2 MATIÈRES SÈCHES SOLUBLES

La teneur en matières sèches solubles des produits finis définis aux sections 3.1.2 (a) à (c) ne doit pas être inférieure à [60%]. La teneur sera déterminée par réfractométrie en fonction d'une tolérance de  $\pm 3$  degrés réfractométriques, d'une température ajustée de 20°C et de l'échelle internationale de teneur en saccharose, sans toutefois compenser pour les matières sèches insolubles ou les acides. La présente norme ne s'applique pas aux produits dont les sucres ont été entièrement ou partiellement remplacés par des édulcorants<sup>1</sup>.

### 3.3 CRITÈRES DE QUALITÉ

#### 3.3.1 Spécifications générales

- (a) [Les fruits pourront être des fruits frais, surgelés, en conserve, concentrés, lyophilisés ou pourront avoir été soumis à d'autres traitements physiques de conservation. Les abricots et les prunes destinés à la fabrication de confiture peuvent également être traités par des procédés de séchage autres que la lyophilisation. Les agrumes peuvent être conservés dans de la saumure;]
- (b) Le produit fini présentera la consistance gélifiée appropriée ainsi qu'une couleur et une saveur normales pour le type ou l'espèce d'ingrédient fruit utilisé pour la préparation du mélange, compte tenu de toute saveur conférée par les ingrédients facultatifs ou tout autre colorant permis. Le produit fini sera exempt de substances défectueuses normalement associées aux fruits. La gelée et la gelée extra seront raisonnablement limpides ou transparentes.

#### 3.3.2 Défauts et tolérances pour les confitures

Les produits visés par la présente norme devront être essentiellement exempts de défauts tels que pelures végétales (si les fruits sont pelés), de noyaux et de fragments de noyaux ou de matières minérales. Dans le cas de baies et de fruits de la passion, les pépins seront considérés comme un composant naturel du fruit et non comme un défaut à moins que le produit ne soit présenté comme sans pépins.

#### 3.3.3 Acceptation des lots

Conformément aux directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004), un lot sera considéré comme conforme aux exigences de qualité stipulées aux sections 1, 2 et 3 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5 (CODEX STAN 233-1969) (voir Appendice).

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

### 4.1 AGENTS ANTIMOUSSANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
471	Monoglycéride et diglycéride d'acides gras	Limitée par les BPF
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg

### 4.2 ANTIOXYDANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
300	Acide ascorbique (L)	Limitée par les BPF

### 4.3 REGULATEURS D'ACIDITÉ

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
270	Acide lactique (L, D et DL)	Limitée par les BPF
296	Acide malique (DL)	
327	Lactate de calcium	
330	Acide citrique	
331 (i), (ii), and (iii)	Citrate monosodique, disodique et trisodique	
333 (i), (ii) and (iii)	(Citrate monocalcique, dicalcique et tricalcique)	
334	Acide tartarique (L(+)-)	
335 (i) and (ii)	Tartrate monosodique et disodique	
350 (i) and (ii)	Malate/malate acide de sodium	
524	Hydroxyde de sodium	Limitée par les BPF (dans les confitures, gelées et marmelades seulement)

### 4.4 AGENTS RAFFERMISSANTS - Pour tous les produits sauf la confiture extra et la gelée

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
227	Bisulfite de calcium	500 mg/kg
170 (i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
327	Lactate de calcium	
509	Chlorure de calcium	
578	Gluconate de calcium	

### 4.5 AROMATISANTS

- Essences naturelles des fruits respectifs utilisés pour les produits;	Limitée par les BPF
- Arôme naturel de menthe;	
- Arôme naturel de cannelle;	
- Vanille et essences de vanille, vanilline.	

### 4.6 CONSERVATEURS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
200 - 203	Acide sorbique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium	1g/kg seuls ou en combinaison
210- 213	Acide benzoïque et ses sels de sodium, de potassium et de calcium	
214, 216, and 218	P-hydroxybenzoate d'éthyle, de propyle et de méthyle	
220	Anhydre sulfureux (résiduel)	50 mg/kg dans le produit final sauf lorsqu'il est fait à base de fruits sulfités, où une concentration maximale de 100 mg/kg est autorisée dans le produit final (sauf confiture extra et gelée extra)

#### 4.7 AGENTS ÉPAISSISSANTS ET GÉLIFIANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
440	Pectines	Limitée par les BPF
400 - 404	Acide alginique et ses sels de sodium, de potassium, d'ammonium et de calcium	Limitée par les BPF (à l'exception de la confiture extra et la gelée extra)
406	Agar	
407	Carraghénine et ses sels de Na, K, NH <sub>4</sub> salts –y compris furcellarane	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme de guar	
415	Gomme de xanthane	
418	Gomme gellane	

#### 4.8 COLORANTS - Dans tous les produits sauf la confiture extra et la gelée extra

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
100	Curcumines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles	
140 (ii)	Chlorophyllines	
141 (i)	Complexes cuivriques de chlorophylles	
141 (ii)	Complexes cuivriques de chlorophyllines, sels de sodium et de potassium	
150a	Caramel I - ordinaire	
150b	Caramel II - de sulfite caustique	
150c	Caramel III - ammoniacal	
150d	Caramel IV - au sulfite d'ammonium	
160a (i) and (ii)	Bêta-carotène (synthétique) (y compris Bêta-carotène de <i>Blakeslea trispora</i> )  Essences naturelles (carotènes mélangés - légume et algue -)	
160c	Oléorésines de paprika (capsantéine, capsorubine)	
162	Rouge de betterave (bétanine)	
163 (i)	Anthocyanines <sup>3</sup>	
163 (ii)	Essence de peau de raisin	

<sup>3</sup> Pas dans la NGAA (Norme générale pour les additifs alimentaires).

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
104	Jaune de quinoléine	100 mg/kg seul ou en combinaison
110	Jaune orangé FCF	
120	Carmins (essence de cochenille, acide carminique)	
124	Ponceau 4R (rouge cochenille A)	
129	Rouge allura AC	
133	Bleu Brillant FCF	
142	Vert S <sup>2</sup>	
160d	Lycopène <sup>2</sup>	
161b	Lutéine <sup>2</sup>	
143	Vert solide FCF	

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent respecter les limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

### 5.2 AUTRES CONTAMINANTS

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent respecter les limites maximales de contaminants fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

## 6. HYGIÈNE

**6.1** Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003), et aux autres textes pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène.

**6.2** Les produits doivent respecter les critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

## 7. POIDS ET MESURES

### 7.1 REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT

#### 7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de produit et le produit ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois entièrement rempli et fermé.

#### 7.1.2 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90% de la capacité en eau du récipient) doit être considéré comme «défectueux».

#### 7.1.3 Acceptation des lots

Conformément aux Directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004), un lot sera considéré comme remplissant les spécifications requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » définies à la section 7.1.2 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5 (voir Appendice).

## **8. ÉTIQUETAGE**

8.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

### **8.2 NOM DU PRODUIT**

8.2.1 Le nom du produit doit être l'un des noms suivants:

- confiture ;
- confiture extra/confiture à forte teneur en fruits/confiture ;
- gelée;
- gelée extra;
- marmelade ou marmalade en gelée.

8.2.2 Le nom du produit doit indiquer le(s) fruit(s) utilisé(s) par ordre décroissant de poids. Les mots « fruits mélangés » ou tout autre libellé similaire peuvent être utilisés dans le cas de produits fabriqués à partir de trois fruits différents ou plus.

8.2.3 Le nom du produit peut indiquer la variété de fruit utilisé, telle que prunes « Victoria » et/ou comporter un adjectif décrivant la caractéristique du produit, par exemple « sans pépins » ou « sans filaments ».

8.2.4 Les confitures à base de gingembre, d'ananas ou de figues, avec ou sans adjonction d'agrumes, peuvent être désignées sous l'appellation de « marmelade de gingembre », « marmelade d'ananas » ou « marmelade de figues » si une telle appellation est usuelle dans le pays ou le produit est mis en vente.

8.2.5 Dans le cas de marmelade qui n'est pas fabriquée uniquement à partir d'oranges, l'appellation devra préciser le nom des autres agrumes ayant servi à la fabrication du produit sauf si la proportion des agrumes utilisés est inférieure à 10%.

### **8.3 DÉCLARATION DE LA QUANTITÉ DE FRUITS ET DE LA TENEUR EN SUCRE**

8.3.1 En fonction de la législation ou des spécifications du pays d'importation, les produits visés par la présente norme peuvent également donner une indication de la teneur en ingrédient fruit par l'énoncé « préparée avec X g de fruit par 100 g » et de la teneur en sucre par l'énoncé « teneur totale en sucre de X g par 100 g ».

8.3.2 Si une indication de la quantité de fruits est donnée, elle doit être liée à la quantité et au type d'ingrédient fruit utilisé dans le produit tel qu'il est vendu, après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux.

### **8.4 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Disposition	Niveau	Méthode	Principe	Type	État	Recommandation	Remarque
Calcium		AOAC 968.31	Titrimétrie complexométrique	II	E		<p>AOAC 968.31 ifiture déjà dans les CX/STAN 234/1999<sup>4</sup> pour les petits pois en conserve (Type II).</p> <p>À sa vingt-quatrième session, le CCMAS<sup>5</sup> a confirmé AOAC 968.31 (Type II) en tant que méthode générale pour la détermination du calcium dans les fruits et légumes en conserve. Cette méthode remplace CAC/RM 38-1970.</p>

<sup>4</sup> Les normes Codex et textes apparentés peuvent être téléchargés à l'adresse : <http://www.codexalimentarius.net/search/advancedsearch.do>.

<sup>5</sup> Vingt-quatrième session du CCMAS (novembre 2002), ALINORM 03/23, Ann. VI/H1.



Disposition	Niveau	Méthode	Principe	Type	État	Recommandation	Remarque
Impuretés minérales	≤ 0.04 % (m/m)	AOAC 971.33	Détermination des cendres	I	E		AOAC 971.33 figure déjà dans CX/STAN 234/1999 <sup>4</sup> pour la détermination des impuretés minérales dans les confitures, gelées et marmelades et les concentrés de tomate traités (Type I et IV respectivement).  À sa vingt-deuxième session, le CCPFV a décidé de recommander au CCMAS de remplacer CAC/RM 49-1972 par AOAC 971.33 pour la détermination des impuretés minérales (sable) (voir Annexe VIII-Partie I du présent rapport).
Matières sèches solubles		AOAC 932.14C ISO 2173:1978 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Réfractométrie	I	E		À sa vingt-quatrième session, le CCMAS <sup>5</sup> a confirmé AOAC 932.14C et ISO 2173:1978 (Type I) en tant que méthodes générales de détermination des matières sèches solubles dans les fruits et légumes traités.
Remplissage des récipients		CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesée	I	E		Voir CX/STAN 234/1999 <sup>4</sup>

**APPENDICE**

**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1**

**(Niveau d'inspection I, NQA = 6,5)**

<b>POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
4 800 ou moins	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 - 240 000	48	6
Plus de 240 000	60	7
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR A 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
2 400 ou moins	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
Plus de 120 000	60	7
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR A 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
600 ou moins	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
Plus de 42 000	60	7

**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2**

**(Niveau d'inspection II, NQA = 6,5)**

<b>POIDS NET EGAL OU INFÉRIEUR A 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 - 240 000	60	7
Plus de 240 000	72	8
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR A 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
Plus de 120 000	72	8
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR A 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 - 15 000	38	5
15 001 - 24 000	48	6
24 001 - 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8

**LISTE DES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS  
DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITÉ  
D'UNE RÉVISION ET D'UNE NORMALISATION**

- Baies en conserve
- Cocktail de fruits en conserve
- Mangues en conserve
- Champignons en conserve
- Ananas en conserve
- Salade de fruits tropicaux en conserve
- Chutney (y compris le chutney de mangue)
- Figues sèches
- Noix de coco râpée desséchée
- Brocolis surgelés
- Olives de table
- Dattes entières

**METHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS**

**PARTIE I - MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE SOUMISES AU COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

**1. Méthodes générales d'analyse pour les fruits et légumes traités**

Produit	Disposition	Méthode	Principe	Type	Recommandation	Remarque
Fruits et légumes traités (à l'exception des pousses de bambou en conserve, pH déterminé par AOAC 981.12)	pH	ISO 1842:1991	Potentiométrie	IV	<b>Remplacer les méthodes AOAC 981.12 et ISO 11289: 1983 par ISO 1842:1991</b>	<p><b>REMPLECEUR/ACTUALISER:</b> À la suggestion du CCMAS<sup>1</sup> à sa vingt-quatrième session, remplacer les méthodes AOAC 981.12 et ISO 11289: 1983 par ISO 1842:1991 pour les fruits et légumes traités.</p> <p><u>Dispositions des normes individuelles:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avant-projets de norme Codex pour les concentrés de tomate traités et pour les tomates en conserve (soumis à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-huitième session, pour adoption à l'étape 5) Sections 3.2.2.4 et 3.2.3.4 respectivement.</li> </ul>

<sup>1</sup> Vingt-quatrième session du CCMAS (novembre 2002), ALINORM 03/23, par. 67 et Ann. VI/H1.

## 2. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour des produits spécifiques

### 2.1 Kimchi

Produit	Disposition	Méthode	Principe	Type	Recommandation	RemarqueNote
Kimchi	Échantillonnage	<p><del>CODEX STAN 233-1969</del> CAC/GL 50-2004</p> <p><del>Les principes suivants s'appliquent également:</del></p> <p>(a) <del>Les échantillons seront prélevés et stockés dans un lieu réfrigéré protégé entre 0°C et 4°C, de manière à empêcher la dégradation de l'échantillon.</del></p> <p>(b) <del>Des mesures seront prises pour protéger de toute contamination l'échantillon, la matière échantillonnée, les outils d'échantillonnage et les récipients d'échantillons.</del></p> <p>(c) <del>L'échantillon sera mis dans des récipients de verre propres, secs et hermétiquement scellés. L'échantillon sera étiqueté de manière à inclure tous les détails relatifs à l'échantillonnage tels que la date d'échantillonnage, le nom du fournisseur et autres renseignements pertinents au produit con-</del>signé.</p>			<p><b>Remplacer le texte barré par CAC/GL 50-2004</b></p>	<p><b>REMPACER/ACTUALISER:</b> Cette décision a été entérinée par le CCMAS à sa vingt-deuxième session<sup>2</sup>.</p> <p>Compte tenu de l'abrogation de CX/STAN 233-1969 et de l'adoption des nouvelles Directives générales CAC/GL 50-2004, le CCPFV, à sa vingt-deuxième session, a précisé que les dispositions supplémentaires ne sont plus nécessaires car elles sont couvertes par CAC/GL 50-2004.</p>

<sup>2</sup> Vingt-deuxième session du CCMAS (novembre 1998), ALINORM 99/23, Ann. III Partie 2/A.

### 3. Méthodes recommandées Codex (CAC/RM) pour les fruits et légumes traités et certains produits spécifiques

À sa vingtième session (octobre 1995), le CCMAS a recommandé aux comités de produits d'envisager de remplacer les méthodes Codex d'analyse et d'échantillonnage (CAC/RM) par des méthodes plus modernes le cas échéant et de remplacer les numéros CAC/RM par les références à la documentation originale, si possible<sup>3</sup>. À sa vingt et unième session (mars 1997), le CCMAS a en outre recommandé que lorsque la référence originale est disponible, celle-ci doit remplacer le numéro CAC/RM et lorsque la référence originale n'est pas disponible, le texte intégral de la méthode doit être inclus dans le volume 13 du *Codex Alimentarius* et la référence du système de numérotation CAC/RM doit être supprimée<sup>4</sup>. La Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-deuxième session (juillet 1997) est convenu de supprimer le système de numérotation CAC/RM comme recommandé par le CCMAS<sup>5</sup>. En conséquence, le CCPFV, à sa vingt-deuxième session a pris les décisions suivantes :

#### 3.1 Méthodes recommandées Codex (CAC/RM) devant être abrogées

Produit	Disposition	Référence CAC/RM	Référence actuelle	Principe	Type	Recommandation	Remarque
Fruits et légumes traités	Détermination du poids égoutté	CAC/RM 36-1970	AOAC 968.30 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Tamisage Gravimétrie	I	<b>Supprimer référence CAC/RM 36-1970 et la remplacer par la référence actuelle AOAC 968.30.</b>	<b>REPLACER/ACTUALISER:</b> Le CCMAS a confirmé AOAC 968.30 comme Méthode de type I pour la détermination du poids égoutté dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités (CX/STAN 234/1999 <sup>6</sup> ) y compris les normes Codex pour les pousses de bambou en conserve <sup>7</sup> et le Kimchi <sup>8</sup> et le projet de norme Codex pour les produits marinés fermentés <sup>5</sup> (titre modifié et remplacé par Projet de norme Codex pour les fruits et légumes marinés fermentés).  À sa vingt-deuxième session, le CCPFV a proposé de remplacer CAC/RM 36-1970 par AOAC 968.30 en tant que méthode générale Codex pour la détermination du poids égoutté dans les fruits et légumes traités comme recommandé par le CCMAS à sa vingtième session et a donc remplacé CAC/RM 36-1970 par AOAC 968.30

<sup>3</sup> Vingtième session du CCMAS (octobre 1995), ALINORM 97/23, par. 52.

<sup>4</sup> Vingt et unième session du CCMAS (mars 1997), ALINORM 97/23A, par. 44.

<sup>5</sup> Vingt-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 1997), ALINORM 97/37, par. 145.

<sup>6</sup> Les normes Codex et textes apparentés peuvent être téléchargés à l'adresse suivante: <http://www.codexalimentarius.net/search/advancedsearch.do>.

<sup>7</sup> Vingt et unième session du CCMAS (mars 1997), ALINORM 97/23A, Ann. V-Partie 2/D.

<sup>8</sup> Vingt-deuxième session du CCMAS (novembre 1998), ALINORM 99/23, Ann. III-Partie 1/B.

Produit	Disposition	Référence CAC/RM	Référence actuelle	Principe	Type	Recommandation	Remarque
Petits pois en conserve	Détermination des matières sèches insolubles dans l'alcool	CAC/RM 47-1972	AOAC 938.10	Tamisage	II	<b>Supprimer référence CAC/RM 47-1972 et la remplacer par référence actuelle AOAC 938.10.</b>	<b>REPLACER/ACTUALISER:</b> AOAC 938.10 figure déjà dans CX/STAN 234/1999 <sup>6</sup> pour les petits pois en conserve (Type II).
Confitures, gelées et marmelades et concentrés de tomates traités	Détermination des impuretés minérales (sable)	CAC/RM 49-1972	AOAC 971.33	Gravimétrie	II (Confitures, gelées et marmelades) IV (concentrés de tomate traités)	<b>Supprimer référence CAC/RM 49-1972 et la remplacer par référence actuelle AOAC 971.33.</b>	<b>REPLACER/ACTUALISER:</b> AOAC 971.33 figure déjà dans in CX/STAN 234/1999 <sup>6</sup> pour les confitures, gelées, marmelades et les concentrés de tomate traités (Type I et IV respectivement).



**MÉTHODES D'ANALYSE RECOMMANDÉES ANTÉRIEUREMENT EN TANT QUE CAC/RM  
OU  
STIPULÉES DANS LES NORMES**

**CAC/RM 36/1970  
DÉTERMINATION DU POIDS ÉGOUTTÉ**

**[POUR ÊTRE RÉVOQUÉ ET REMPLACÉ PAR LA MÉTHODE AOAC 968.30]**

**MÉTHODE I - (FONDÉE SUR LA MÉTHODE AOAC)**

**1. DÉFINITION**

Par poids égoutté, on entend le pourcentage du contenu solide déterminé par la méthode décrite ci-dessous.

**2. SPÉCIFICATIONS CONCERNANT LES TAMIS CIRCULAIRES**

- 2.1 Si le poids total du contenu est inférieur à 1 kg (2 livres), utiliser un tamis ayant 20 cm (8 pouces) de diamètre.
- 2.2 Si le poids total du contenu est égal ou supérieur à 1,5 kg (3 livres), utiliser un tamis ayant 30 cm (12 pouces) de diamètre.
- 2.3 Les mailles de ces tamis sont faites avec du fil de fer tissé de manière à former des ouvertures carrées de 2,8 mm<sup>9</sup> de côté.

**3. MODE OPÉRATOIRE**

Peser le récipient plain, l'ouvrir et vider le récipient ouvert de manière à en répartir le contenu sur les mailles d'un tamis circulaire préalablement pesé ou dont la tare est connue. Sans déplacer le contenu, incliner verticalement le tamis pour faciliter l'égouttage du liquide. Laisser égoutter pendant deux minutes, peser directement soit la matière sèche égouttée ou le liquide libéré puis peser le récipient vide.

**4. CALCUL ET EXPRESSION DES RÉSULTATS**

Des résultats ainsi obtenus, déduire le pourcentage m/m de liquide et le pourcentage m/m de poids égoutté (contenu solide).

**5. RÉFÉRENCE BIBLIOGRAPHIQUE**

AOAC (1965), 30.001: Poids égoutté.

---

<sup>9</sup> Référence à la recommandation ISO R 565; de tels tamis peuvent être remplacés par des tamis américains de maillage no. 8 (ouverture de 2,38 mm).

**CAC/RM 47-1972**  
**DOSAGE DE LA MATIÈRE SÈCHE INSOLUBLE DANS L'ALCOOL**  
**(fondé sur la méthode AOAC)**  
**[POUR ÊTRE RÉVOQUÉ ET REMPLACÉ PAR AOAC 938.10]**

**1. DÉFINITION**

La teneur des petits pois en matière sèche insoluble dans l'alcool est fonction de leur texture et de leur maturité.

**2. APPAREILLAGE**

**2.1 Spécifications concernant les tamis circulaires**

2.1.1 Si le poids du contenu total du récipient est inférieur à 1,5 kg (3 livres), utiliser un tamis de 20 cm (8 pouces) de diamètre.

2.1.2 Si le poids du contenu total du récipient est égal ou supérieur à 1,5 kg (3 livres), utiliser un tamis de 30 cm (12 pouces) de diamètre.

2.1.3 Les mailles de ces tamis sont faites avec du fil métallique tissé de manière à former des ouvertures carrées de 2,8 mm de côté.<sup>10</sup>

**3. MODE OPÉRATOIRE**

3.1 Verser l'échantillon sur le tamis circulaire. Répartir les petits pois de façon uniforme et laisser égoutter. Verser les petits pois sur un plat blanc et enlever toutes les substances étrangères. Ajouter un volume de H<sub>2</sub>O égal au double de celui de l'échantillon initial.

3.2 Verser à nouveau les petits pois sur le tamis, égaliser et incliner le tamis autant que possible sans déplacer les petits pois, puis les laisser égoutter 2 minutes. Avec un linge, essuyer le reste de l'eau se trouvant à la surface inférieure du tamis. Écraser les petits pois égouttés dans un broyeur jusqu'à ce que les cotylédons soient réduits en une pâte homogène et crémeuse, agiter et introduire 20 g de cette pâte dans un bécher de 600 ml. Ajouter 300 ml d'alcool à 80 % (v/v), agiter, couvrir le bécher et amener à ébullition. Laisser frémir pendant 30 minutes.

3.3 Disposer dans un Büchner un papier filtre de dimension appropriée (il doit être préalablement préparé par 2 heures de dessiccation à la température d'ébullition de l'H<sub>2</sub>O, dans un récipient à fond plat, sous un couvercle solidement fermé, refroidi dans un dessiccateur et pesé immédiatement après). Transférer par aspiration à la trompe le contenu du bécher dans le Büchner en veillant à ce que le produit ne passe pas par-dessus les bords du papier filtre. Amener à sec par aspiration et laver le matériel sur le filtre avec de l'alcool à 80 % (v/v) jusqu'à ce que les liquides de rinçage soient clairs et incolores.

3.4 Disposer le papier filtre et la matière sèche insoluble dans l'alcool dans le récipient utilisé pour la préparation du papier filtre. Faire sécher 2 heures sans recouvrir à la température d'ébullition de l'H<sub>2</sub>O, placer le couvercle sur le récipient, laisser refroidir dans le dessiccateur et peser immédiatement. Du poids ainsi mesuré, soustraire le poids du récipient, du couvercle et du papier.

**4. CALCUL ET EXPRESSION DES RÉSULTATS**

Calculer le pourcentage m/m de la matière sèche insoluble dans l'alcool.

**5. RÉFÉRENCE BIBLIOGRAPHIQUE**

AOAC (1965) 30.015 - Alcohol Insoluble Solids in Canned Peas (6). Officielle.

---

<sup>10</sup> Voir recommandation ISO R 565. Ces tamis pourraient être remplacés par des tamis des États-Unis avec toile No 8 (ouverture de 2,38 mm).

**CAC/RM 49-1972**  
**DÉTERMINATION DES IMPURETÉS MINÉRALES (SABLE)**  
**[POUR ÊTRE RÉVOQUÉ ET REMPLACÉ PAR AOAC 971.33]**

**1. Appareillage**

Broyeur ou mélangeur (Atomix, Turmix, Waring ou équivalent).

Béchers – d'une capacité de 2 000 ml

Entonnoirs

Papier filtre, Whatman No. 1, ou équivalent.

Creusets de porcelaine ou de platine

Four à air oven ou bec Bunsen

Four à moufle (600°C).

Dessicateur avec desséchant actif.

Balance analytique.

**2. Réactifs**

Solution de NaCl (15%)

HCl

AgNO<sub>3</sub>

**3. Préparation de la prise d'essai**

3.1 Récipients de 500 g ou moins – utiliser la totalité du contenu, à savoir les fraises et le milieu de couverture. Réduire en pâte dans le broyeur et utiliser la portion entière pour l'échantillon d'analyse.

3.2 Récipients contenant plus de 500 g – écraser complètement le contenu de tout le récipient. Prélever rapidement 500 g pour le sous-échantillon d'analyse.

**4. Mode opératoire**

4.1 Introduire le sous-échantillon d'analyse dans un bécher de 2 litres, en prenant soin d'inclure tout dépôt de sable, le cas échéant.

4.2 Remplir presque entièrement le bécher avec de l'eau et mélanger le contenu en agitant, au besoin à l'aide d'une baguette.

4.3 Laisser reposer environ 10 minutes et verser la couche supérieure et l'eau dans un deuxième bécher de 2 litres.

4.4 Emplir à nouveau le premier bécher avec de l'eau, mélanger et agiter et laisser reposer encore 10 minutes.

4.5 Remplir le deuxième bécher avec de l'eau, mélanger et agiter, et laisser reposer 10 minutes.

4.6 Au bout des 10 minutes, verser la couche supérieure du bécher No. 2 dans le bécher No. 3 et celle du bécher No. 1 dans le bécher No. 2.

4.7 Répéter ces différentes opérations avec soin en versant la couche supérieure du bécher No. 3 dans l'évier jusqu'à ce que toute la pulpe de fruit soit extraite de l'échantillon.

4.8 Rassembler finalement le résidu de tous les béchers dans le bécher No. 3.

4.9 Éliminer les graines ou la pulpe de fruit ayant pu se déposer en traitant le résidu du bécher No. 3 avec une solution chaude de NaCl à 15 %.

4.10 Éliminer NaCl en lavant à l'eau chaude. On peut vérifier que l'élimination a été complète en testant les eaux de lavage avec  $\text{AgNO}_3$ .

4.11 Introduire finalement le résidu laissé par l'opération 4.10 dans un entonnoir muni d'un papier filtre exempt de cendres. Utiliser une petite portion d'eau pour s'assurer que tout le résidu a été transféré. Jeter le filtrat.

4.12 Introduire le papier filtre dans un creuset taré. Sécher dans le four à air ou au-dessus d'un bec Bunsen. Calciner dans le four à moufle pendant environ 1 heure à  $600^\circ\text{C}$ .

4.13 Laisser refroidir, reprendre avec 5 ml de HCl et porter à ébullition. Laisser à nouveau refroidir, ajouter 10 ml de  $\text{H}_2\text{O}$  et porter à ébullition.

4.14 Filtrer et éliminer toute trace d'aide avec de l'eau.

4.15 Calciner le filtre par dessiccation initiale et incinération dans un four à moufle à  $600^\circ\text{C}$ .

4.16 Laisser refroidir dans le dessiccateur et peser.

## 5. Calcul et expression des résultats

5.1 On détermine le poids du résidu insoluble dans l'acide en soustrayant le poids du creuset vide de celui du creuset contenant le résidu calciné (exprimé en mg).

5.2 Exprimer la teneur en résidu, c'est-à-dire en impuretés minérales, en mg/kg du produit total.

(a) Si la prise d'essai est de 500 g, multiplier la valeur obtenue au cours de l'opération 5.1 par deux (2).

(b) Si la prise d'essai a un poids différent de 500 g, appliquer la formule ci-après :

$$X = \frac{1\ 000}{P} (R)$$

où :

X = impuretés minérales

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

R = résidu restant après calcination (milligrammes)

## 6. Référence bibliographique

Journal of the AOAC, Vol. 54, No. 3, 1971 (pages 581-583)

**PARTIE II - MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE SOUMISES AU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS POUR EXAMEN À SA VINGT-TROISIÈME SESSION<sup>11</sup>**

**1. Méthodes d'analyse pour des produits spécifiques**

**1.1 Produits aqueux à base de noix de coco – crème de coco et lait de coco<sup>6</sup> - (CODEX STAN 240-2003)**

Produit	Disposition	Méthode	Principe	Type	Recommandation	Remarque
Produits aqueux à base de noix de coco	Teneur en eau				<b>Les membres du Codex et observateurs devraient fournir des données pour examen par le CCPFV à sa vingt-troisième session</b>	À sa vingt-quatrième session, le CCMAS <sup>12</sup> n'a pas confirmé la méthode « soustraction des extraits secs totaux de 100 », car le principe [calcul] s'applique au lait.
Produits aqueux à base de noix de coco	Matières sèches non grasses					À sa vingt-quatrième session, le CCMAS n'a pas confirmé la méthode « soustraction des matières grasses totales des extraits secs totaux », car le principe [calcul] s'applique au lait.
Produits aqueux à base de noix de coco	Matières grasses totales					À sa vingt-quatrième session, le CCMAS n'a pas confirmé la méthode AOAC 989.05, IDF/AOAC car elle s'applique au lait.  La méthode AOAC 989.05, IDF/AOAC doit être contrôlée à cet égard.

<sup>11</sup> Les gouvernements et organisations internationales intéressées, dotées du statut d'observateur auprès du Codex, qui souhaitent formuler des observations sur la question susmentionnée, sont invités à les faire parvenir conformément aux *Critères généraux régissant la sélection des méthodes d'analyse* tels que définis dans les *Principes pour l'établissement des méthodes d'analyse et d'échantillonnage du Codex* et les *Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales (Méthodes d'analyse et d'échantillonnage)* du Manuel de procédure du Codex Alimentarius et les *Recommandations relatives à une liste de contrôle des informations requises pour évaluer en vue de leur confirmation les méthodes d'analyse et d'échantillonnage soumises au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage* (Volume 13 du Codex Alimentarius).

<sup>12</sup> Vingt-quatrième session du CCMAS (novembre 2002), ALINORM 03/23, par. 69 et Ann. VI/H2.

Produit	Disposition	Méthode	Principe	Type	Recommandation	Remarque
Produits aqueux à base de noix de coco	Matières sèches totales					À sa vingt-quatrième session, le CCMAS n'a pas confirmé la méthode AOAC 990.20 car elle s'applique au lait.  La méthode AOAC 990.20 doit être contrôlée à cet égard.
Produits aqueux à base de noix de coco	Échantillonnage	CAC/GL 50-2004	-	-		Il faut définir des dispositions spécifiques pour les plans d'échantillonnage en plus de CAC/GL 50-2004 aux fins d'insertion dans la norme (voir Appendices sur les plans d'échantillonnage figurant dans les différentes annexes du présent rapport par ex., Plan d'échantillonnage 1 et/ou 2, Niveau de contrôle I et/ou II, AQL = 5).

## 1.2 Produits spécifiques soumis à l'examen du CCPFV

Conformément aux décisions du Comité (voir par. 100 (d) et 101 (b) du présent rapport) les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les autres produits en cours d'examen, à savoir: concentrés de tomate traités (Annexe II); tomates en conserve (Annexe III); agrumes en conserve (Annexe IV); légumes en conserve (Annexe V); et confitures, gelées et marmelades (Annexe VII) sont incluses dans les annexes correspondantes.

En ce qui concerne les fruits et légumes marinés fermentés, une liste complète des méthodes d'analyse (confirmées et nécessitant des éclaircissements ultérieurs par le CCMAS) sera insérée dans le projet de norme Codex révisé pour les fruits et légumes marinés fermentés et diffusé à l'étape 6 séparément.